

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: «Магістр з харчових технологій»

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Миколаївського національного
аграрного університету**

Голова вченої ради
_____ В'ячеслав ШЕБАНІН
(протокол № __ від «__» _____ 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2023 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету
_____ В'ячеслав ШЕБАНІН
(наказ № __ від «__» _____ 2023 р.)

Миколаїв 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 «Виробництво та технології»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 «Харчові технології»
Кваліфікація	«Магістр з харчових технологій»

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ
_____ Галина КАЛИНИЧЕНКО
(протокол № ___ від «___» _____ 2023 р.)

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
«___» _____ 2023 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету: Голова науково-методичної ради університету _____ Дмитро БАБЕНКО (протокол № __ від «___» _____ 2023 р.)	Вченою радою факультету ТВППТСБ: Голова вченої ради факультету ТВППТСБ _____ Михайло ГИЛЬ (протокол № __ «___» _____ 2023 р.)
--	--

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) Миколаївського національного аграрного університету (МНАУ) у складі:

1. Савінок О.М. – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
2. Петрова О.І. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувачка кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Зюзько А.В. – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
5. Шевчук Н.П. – доктор філософії, асистент кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
6. Шумілова І.С. – здобувач вищої освіти ступеня «Бакалавр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Ващенко О.І. – головний технолог ТОВ «Алиманика» м. Миколаїв;
2. Малицький В.І. – директор ПП «Малицький», м. Миколаїв;
3. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв.

Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Миколаївський національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, «Магістр з харчових технологій»
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ECTS, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується на 2023 р.
Цикл / рівень	Другий магістерський рівень 7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК); 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL); Другий цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
Передумови	Наявність ступеня бакалавра, ступеня магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.mnau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	

<p>Підготовка професіоналів за спеціальністю 181 «Харчові технології», які здатні розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки, консервування сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості; приймати участь у формуванні стратегії розвитку підприємства харчової галузі відповідно до тенденцій розвитку держави, цільових програм, сучасних технологій.</p>	
<p>3 – Характеристика освітньої програми</p>	
<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Об'єктом вивчення є технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку конкурентоздатних висококваліфікованих фахівців для харчової промисловості, які володіють методологією розробки продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням. Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень під керівництвом наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді кваліфікаційної роботи.</p>
<p>Основний фокус</p>	<p>Загальна освіта у галузі знань 18 «Виробництво та</p>

освітньої програми та спеціалізації	<p>технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма має два спрямування: «Інноваційні технології харчування» та «Харчування людей різних вікових груп». Акцент робиться на здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах господарств різних форм власності та організаційно-правових форм.</p> <p>Ключові слова: технологія, харчова сировина, продукти харчування, управління якістю, інноваційні технології.</p>
Особливості програми	<p>Інтегрована підготовка магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості, технології виробництва органічної продукції, тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів-технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й удосконалювати та розробляти їх на основі сучасних наукових досягнень.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах (за ДК 003:2010):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого</p>

	<p>навчання; 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1238 Керівники проектів та програм; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів; 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання; 2359.2 Інші професіонали в галузі навчання; 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність); 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності; 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми); 2471 Професіонали з безпеки та якості (код КП), а також відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010 – викладачі університетів та вищих навчальних закладів (2310.2); професіонали державної служби (2419.3).</p> <p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний здійснювати професійну діяльність.</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Можливість продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 8 рівень, FQ-ЕНЕА – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор філософії).</p> <p>У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. Комбінація лекцій, практичних занять із розв’язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи.</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, презентації,</p>

	поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, захист звітів з практики. Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
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 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.
	СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
	СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
	СК 4. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
	СК 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Додаткові компетентності	СК 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.
	СК 7. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.
	СК 8. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.
7 – Програмні результати навчання	
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.
	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і

	порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, 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.
	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, 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.
	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, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.
	РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
	РН 9. Вільно володіти іноземною мовою для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
	РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
	РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості.
8 - Форми атестації здобувачів вищої освіти	

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв’язання комплексної складної задачі та проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії Миколаївського НАУ.</p>
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками факультетів: технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології; менеджменту; обліково-фінансового; інженерно-енергетичного; агротехнологій; культури та виховання. Випусковою кафедрою є кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, є штатними співробітниками МНАУ, мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений високий рівень наукової та професійної активності.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп’ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам та потребі.</p> <p>Проведення досліджень можливе у навчально-науково-практичному центрі та науковому парку «Агроперспектива», науково-освітньо-виробничому консорціумі «Південний», науковому інституті інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідному інституті нових агропромислових об’єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідному інституті сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторіях МНАУ.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі ресурси бібліотеки МНАУ доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Також здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ. Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ.</p>
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та Національним університетом харчових технологій (м. Київ); Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича; Полтавським університетом економіки і торгівлі; Державним біотехнологічним університетом; науково-дослідними інститутами НААН України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів вищої освіти залучаються провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Торайгіров університет (Республіка Казахстан) тощо.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Відсутнє, але дозволене за даною освітньо-професійною програмою.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу загальної підготовки			
ОК 1.	Ділова іноземна мова (за фахом)	5,0	Екзамен
ОК 2.	Інтелектуальна власність	5,0	Екзамен
Усього за циклом		10,0	×
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ОК 3.	Методологія наукової творчості	3,0	Залік
ОК 4.	Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості	4,0	Екзамен
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	8,0	Екзамен, захист курсового проекту
ОК 6.	Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	5,0	Екзамен
ОК 7.	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	3,0	Залік
ОК 8.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	6,0	Залік, захист курсової роботи
ОК 9.	Науково-дослідницький практикум	4	Залік
ОК 10.	Виробнича практика	10,0	Залік
ОК 11.	Кваліфікаційна робота	10,0	Захист кваліфікаційної роботи
Усього за циклом		53,0	×
Загальний обсяг обов'язкових компонент		63,0	×
Вибіркові компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу загальної підготовки			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1	5,0	Залік
Усього за циклом		5,0	×
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2	6,0	Екзамен
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3	8,0	Залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4	8,0	Залік
Усього за циклом		22,0	×
Загальний обсяг вибірових компонент		27,0	×
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	×

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Вивчення компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена на рисунку 1.

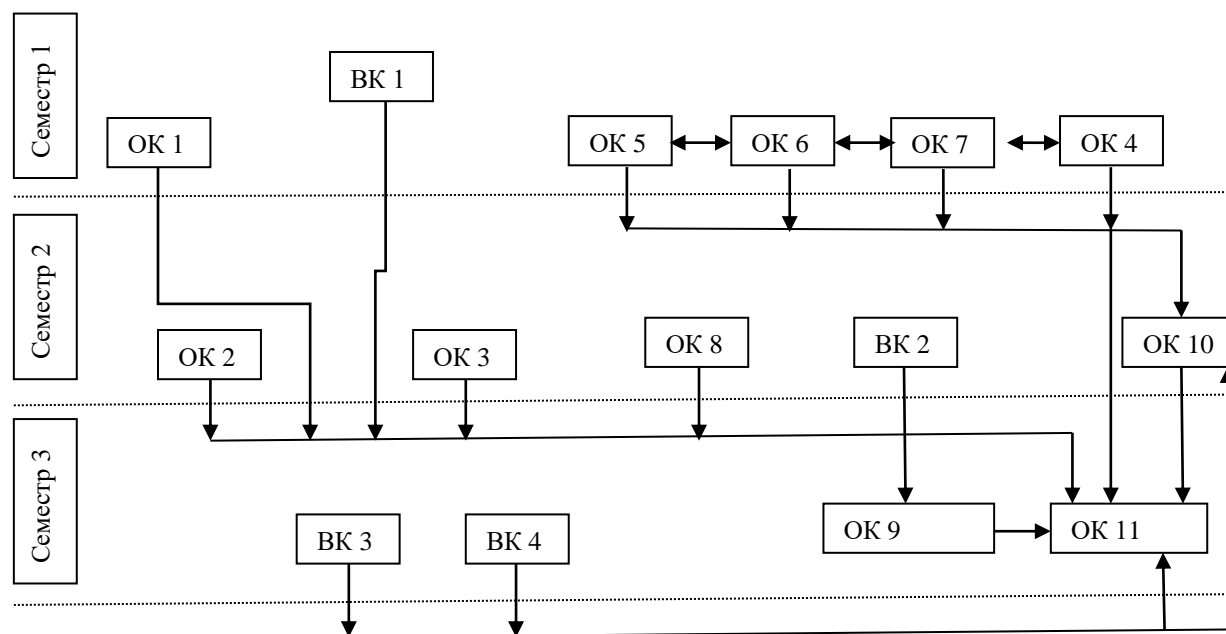


Рис. 1. Структурно-логічна схема

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
К 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.		+		+
К 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	+	+		+
К 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).		+		+
К 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.			+	+
К 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.	+	+	+	
Фахові компетентності				
К 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.	+	+		+
К 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	+	+		+
К 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.	+	+		+
К 4. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.		+	+	+
К 5. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	+	+		+
К 6. Здатність до розробки нових та удосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості	+	+		+
К 7. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.	+	+	+	
К 8. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.	+	+	+	+

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності												
		Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності							
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8
ОК 1	+					+								
ОК 2	+	+	+		+	+			+				+	
ОК 3	+	+	+	+			+	+		+				
ОК 4	+				+						+			
ОК 5	+	+	+			+	+				+	+		
ОК 6	+						+				+	+		
ОК 7	+											+		
ОК 8	+	+	+		+	+							+	
ОК 9	+	+	+	+	+		+	+	+	+				
ОК 10	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	
ОК 11	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+

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

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання											
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12
ОК 1	+								+			
ОК 2	+							+		+		
ОК 3	+	+		+			+			+		+
ОК 4		+			+						+	+
ОК 5	+				+		+					+
ОК 6	+		+				+			+		+
ОК 7	+											+
ОК 8			+		+	+	+				+	
ОК 9	+		+	+						+		+
ОК 10		+			+	+	+			+	+	
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII). – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>;
2. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>;
3. Класифікатор професій: ДК 003: 2010. <http://www.dk003.com>;
4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx
5. Постанова Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». – <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». – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

Додаткові інформаційні джерела

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.
2. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) // URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/en.pdf>;
<https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
3. QF ENEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) // URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf
4. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011 // URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.
5. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013 // URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>
6. TUNING <http://www.unideusto.org/tuningeu>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт. В. М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.;
8. Національний освітній глосарій: вища освіта / Авт.-уклад.: І. І. Бабин, Я. Я. Болюбаш, А. А. Гармаш та ін.; за редакцією Д. В. Табачника і В. Г. Кременя. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2011. – 100 с.;
9. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд / Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С.,

Ковтунець В., Курбатов С., Линьова І., Луговий В., Прохор І., Рашкевич Ю., Сікорська І., Таланова Ж., Фініков Т., Шаров О.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.