

Порівняльна таблиця змін
в ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»
 другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, **2021 рік**

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП (розділ, пункт)	Пояснювальна записка (обґрунтування)
-	на титульній сторінці внесено назву ОП англійською мовою	-
на титульній сторінці зазначено 2020 рік	на титульній сторінці наведено 2021 рік	-
Передмова Освітня програма «Технології зберігання і переробки зерна» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.	Передмова Освітня програма «Технології зберігання і переробки зерна» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295 і є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей	Прийняття Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295
Передмова Розроблено робочою групою у складі: 1. Шаповаленко Олег Іванович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології зберігання і переробки зерна, гарант освітньо-професійної програми;	Передмова Розроблено робочою групою у складі: 1. Янюк Тетяна Іванівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна, в.о. завідувача кафедри технології зберігання і переробки зерна, гарант освітньо-професійної програми; 3. Супрун-Крестова Олена Юріївна, кандидат технічних	Редагування п. 1 призначення нового гарант освітньо-професійної програми; Редагування за п. 3 введення нового члена до складу робочої групи Редагування за п. 5 – ротація здобувачів вищої освіти ННІХТ

3. Янюк Тетяна Іванівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна; 5. Москаленко Олексій Олександрович, здобувач вищої освіти ННІХТ.	наук, доцент, доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна; 5. Ясиненко Руслана Олександрівна, здобувач вищої освіти ННІХТ.	через те, що Москаленко О.О. закінчив навчання в магістратурі.
Цикл/рівень НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень	Цикл/рівень NQF - 7 рівень, EQF – 7 рівень, FQ-EHEA - другий цикл	Редагування відповідно до НАЦІОНАЛЬНОЇ РАМКИ КВАЛІФІКАЦІЙ УКРАЇНИ в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженер-дослідник 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології 2149.2 Інженер-контролер	4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295, де відсутнє обмеження для вибору випускниками місця роботи та відповідних посад

2149.2 Інженер-лаборант 2310.2 Викладач вищого навчального закладу 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю		
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету, Концепція освітньої діяльності та Стратегія інтернаціоналізації НУХТ
6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
6 - Програмні компетентності. Загальні компетентності (ЗК) ЗК 1.Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, математико-статистичного оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій. ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах. ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.	6 - Програмні компетентності. 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.	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності. ЗК 5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. інформації в технічних науках, генерування нових ідей, формулювання та обґрунтування наукових гіпотез. ЗК 6. Здатність розв'язувати широке коло задач шляхом розуміння їх фундаментальних основ та використання як теоретичних, так і експериментальних методів, засвоєних з навчальних програм. ЗК 7. Здатність до самокритики та критики. ЗК 8. Володіння державною та, як найменш, однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.		
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
Обов'язкові фахові компетентності: ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, достатніх для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах. ФК 2. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити та аналізувати наукові дослідження в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів досліджень. ФК 3. Здатність складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін.	Обов'язкові фахові 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 розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

ФК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів, у тому числі з біологічно-активними речовинами. ФК 5. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. ФК 6. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб. ФК 7. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві. ФК 8. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти.	СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	
Вибіркові фахові компетентності: ФК 9. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників зерна та продуктів його переробки. ФК 10. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки зернопереробних підприємств та галузевих організацій. ФК 11. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах зернопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності.	Вибіркові фахові компетентності: СК 7. Здатність використовувати сучасні методи досліджень для проведення експертизи харчових продуктів; розробляти схеми експертизи з врахуванням ідентифікаційних ознак для конкретних груп харчових продуктів СК 8. Здатність до проведення дослідження з визначення ідентифікаційних характеристик харчових продуктів, встановлення специфічних критеріїв ідентифікації та способів виявлення фальсифікації харчових продуктів СК 9. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295 ФК 14. Здатність управляти якістю та безпечністю продукції зернопереробної галузі вилучено, бо ця компетентність повторює СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ФК 12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств зернопереробної галузі. ФК 13. Вміння оптимізувати хімічний склад зернових продуктів і технологічні процеси їх виробництва. ФК 14. Здатність управляти якістю та безпечністю продукції зернопереробної галузі. ФК 15. Здатність визначати та узагальнювати наукові проблематики, пов'язані з підвищенням конкурентоспроможності вітчизняної зернопереробної галузі та формувати пропозиції щодо їх вирішення.	технологічних процесів та хімічного складу харчових та кормових продуктів. СК 10. Здатність використовувати знання нормативно-правової бази України та ЄС щодо виробництва і розміщення на ринку харчових та кормових продуктів. СК 11. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників зерна та продуктів його переробки. СК 12. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки зернопереробних підприємств та галузевих організацій. СК 13. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах зернопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності. СК 14. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств зернопереробної галузі. СК 15. Вміння оптимізувати хімічний склад зернових продуктів і технологічні процеси їх виробництва. СК 16. Здатність визначати та узагальнювати наукові проблематики, пов'язані з підвищенням конкурентоспроможності вітчизняної зернопереробної галузі та формувати пропозиції щодо їх вирішення.	Додано СК 7 – СК 9 для забезпечення компетентностями дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти ВБ 1.1- ВБ 1.3
7 - Програмні результати навчання. Обов'язкові програмні результати навчання ПРН 1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.	7 - Програмні результати навчання. Обов'язкові 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.	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

ПРН 2. Самостійно планувати і виконувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів. ПРН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати та представляти результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій. ПРН 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності. ПРН 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій. ПРН 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та менеджменту. ПРН 7. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств харчової промисловості. Впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах, відповідно до сучасних економічних умов. ПРН 8. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчо виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов. ПРН 9. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук. ПРН 10. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій на основі	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 державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	
--	---	--

аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення. ПРН 11. Використовувати професійно-профільні знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до міжнародних стандартів. ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження, екологічної безпечності. ПРН 13. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах вищої освіти. ПРН 14. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості. ПРН 15. Самостійно інтерпретувати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом. ПРН 16. Використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової та науково-дослідницької діяльності.	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.	
7 - Програмні результати навчання. Вибіркові результати навчання ПРН 17. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на зернопереробних підприємствах з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності. ПРН 18. Розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств зернопереробної галузі.	7 - Програмні результати навчання. Вибіркові результати навчання РН 12. Проводити оцінку відповідності продукції вимогам вітчизняних законодавчих актів і нормативних документів та міжнародним регламентам у сфері експертизи харчових продуктів, впроваджувати нові методи експертизи та експрес-ідентифікації сировини, напівфабрикатів, готової продукції, розробляти схеми експертизи харчової продукції	Корегування вибірових результатів навчання проведено для запобігання дублювання змісту обов'язкових (відповідно до затвердженого стандарту) та вибірових результатів навчання з врахуванням необхідності змістовного зв'язку між компетентностями та результатами навчання

Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств зернопереробної галузі та галузевих організацій. ПРН 19. Використовувати знання в галузі управління якістю та безпечністю зернових продуктів у виробничих умовах підприємств галузі. ПРН 20. Організовувати систему управління якістю та безпечністю продукції підприємств зернопереробної галузі. ПРН 21. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад зернових продуктів із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.	РН 13. Визначати критерії ідентифікації сировини, напівфабрикатів, готової продукції, вміти проводити ідентифікаційну експертизу та розробляти схеми ідентифікації харчових продуктів, використовувати сучасні методи виявлення способів фальсифікації харчових продуктів РН 14. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення РН 15. Опанувати систему управління якістю у сфері виробництва та обігу кормів в Україні та країнах ЄС; РН 16. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на зернопереробних підприємствах з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності. РН 17. Розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств зернопереробної галузі. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств зернопереробної галузі та галузевих організацій РН 18. Використовувати знання в галузі управління якістю та безпечністю зернових продуктів у виробничих умовах підприємств галузі. РН 19. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад зернових продуктів із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.	Додано РН 12 - РН 15 для забезпечення вибіркового результату навчання дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти ВБ 1.1-ВБ 1.3
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення	8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету,

Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, плавальний басейн, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, вагами вологомірами, калориметром фотоелектричним, рефрактометрами, рН-метрами, вологоміром Чижової, насосом вакуумним, апаратом для струшування, сахариметром, муфельною піччю, універсальним дільником зерна УДЗ-3, приладом для визначення натури зерна - Пурка ПХ-2, млином 4-х валковим лабораторним, млином У1-ЕМЛ, лабораторними луцильниками, лабораторним розсійником РЛУ-1, приладом для визначення скловидності зерна – Діафаноскоп ДСЗ-2М, вимірювачем деформації клейковини ИДК-1, лабораторний екструдером ПЕК 40*513, піччю мікрохвильовою PANASONIC, приладом для визначення числа падіння ПЧП-99, млином ЛМ-2, лабораторним вальцювим верстатом, лабораторним прес-гранулятором, сушкою “Vetra” FD 1000, зерновим лабораторним сепаратором ЗЛС, аспіраційною установкою.	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, плавальний басейн, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, вагами вологомірами, калориметром фотоелектричним, рефрактометрами, рН-метрами, вологоміром Чижової, насосом вакуумним, апаратом для струшування, сахариметром, муфельною піччю, універсальним дільником зерна УДЗ-3, приладом для визначення натури зерна - Пурка ПХ-2, млином 4-х валковим лабораторним, млином У1-ЕМЛ, лабораторними луцильниками, лабораторним розсійником РЛУ-1, приладом для визначення скловидності зерна – Діафаноскоп ДСЗ-2М, вимірювачем деформації клейковини ИДК-1, лабораторний екструдером ПЕК 40*513, піччю мікрохвильовою PANASONIC, приладом для визначення числа падіння ПЧП-99, млином ЛМ-2, лабораторним вальцювим верстатом, лабораторним прес-гранулятором, сушкою “Vetra” FD 1000, зерновим лабораторним сепаратором ЗЛС, аспіраційною установкою, приладом для визначення білизни борошна. Є можливість користування обладнанням Центру колективного користування науковим обладнанням	Концепція освітньої діяльності та Стратегія інтернаціоналізації НУХТ
--	--	---

	«Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»	
Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньої програми «Технології переробки і зберігання зерна» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.	Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньої програми «Технології переробки і зберігання зерна» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій. Вимоги до кваліфікаційної роботи. 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 і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
Розділ був відсутній	IV Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів: 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти; 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

	оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб; 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у 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 у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти; 9) інших процедур і заходів.	
Нумерація розділів ОПП: 1, 2, 3, 4, 5	Нумерація розділів ОПП: I, II, III, IV, V, VI	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) ОК 4. Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів ОК 5. Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) ОК 6. Інновації в зернових технологіях, в т.ч. курсовий проект ОК 7. Менеджмент якості та безпеки продукції в зернових технологіях, в т.ч. курсова робота	Дві дисципліни обов'язкові і дві дисципліни вибіркові змінено місцями для підтвердження профілю ОП та забезпечення програмних результатів навчання відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
Вибіркові компоненти ОП Дисципліни за вибором ЗВО	Вибіркові компоненти ОП Вилучено поділ дисциплін за вибором ЗВО	Забезпечення студентоцентрованого навчання

Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти ВБ 1.3. Вибіркова дисципліна 1 з переліку ВБ 1.4. Вибіркова дисципліна 2 з переліку ВБ 1.5. Вибіркова дисципліна 3 з переліку ВБ 1.6. Вибіркова дисципліна 4 з переліку	Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти ВБ 1.1. Вибіркова дисципліна 1 із загальноуніверситетського каталогу ВБ 1.2. Вибіркова дисципліна 2 з переліку: - Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів - Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації - Біоактивні харчові компоненти і здоров'я - Біологічно активні речовини в харчових технологіях - Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування ВБ 1.3. Вибіркова дисципліна 3 з переліку: - Зернові добавки - Зернові напої - Харчові зернові продукти ВБ 1.4. Вибіркова дисципліна 4 з переліку: - Технологічний аудит у зернових технологіях - Міжнародне регулювання GAFTA, FOSFA, GMP+ - Світовий досвід регулювання ринку зерна ВБ 1.5. Вибіркова дисципліна 5 з переліку: - Проблеми науки про зерно - Сучасні методи обробки зернової сировини - Сучасні напрями розвитку технологічної науки в галузі зберігання і переробки зерна ВБ 1.6. Вибіркова дисципліна 6 з переліку: - Логістичні системи в зерновій індустрії - Розвиток зернової логістики в Україні	Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти конкретизовані для забезпечення вільного вибору з врахуванням «Рекомендацій щодо застосування критеріїв оцінювання якості освітньої програми» (Затверджено Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти 17 листопада 2020 року), з метою розширення можливостей здобувачів освіти до формування освітньої траєкторії та набуття додаткових навичок soft-skills і hard skills
2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми	2. Структурно-логічна схема освітньої програми Редагування структурно-логічної схеми відповідно до п. 1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)	Структурно-логічну схему приведено у відповідність зі змінами в переліку обов'язкових компонент ОП

V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми	V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми Редагування матриці	Матрицю відповідності програмних компетентностей відредаговано відповідно до змін в переліку обов'язкових компонент ОП
VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми	VI Матриця забезпечення результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми Редагування матриці	Матрицю забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми відредаговано відповідно до змін в переліку обов'язкових компонент ОП
Пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів під час громадського обговорення з 25 лютого 2021 р. по 23 квітня 2021р.		
Обов'язкові компоненти ОП Відсутня в переліку	Обов'язкові компоненти ОП Відсутня в переліку	Пропозиція роботодавця Логінової Л.В., директора ПВТП «ДЖІ-ЕН-ЕЛ» про внесення до ОП обов'язкової компоненти ОК 6. «Інновації в зернових технологіях» питань вузької поглибленої спеціалізації технології виробництва борошна з визначеними спеціальними вимогами та якісними характеристиками, як окремих тем з метою набуття професійних навичок здобувачами та підвищення їх конкурентоздатності на ринку праці - врахована.
Вибіркові компоненти ОП Відсутня в переліку	Вибіркові компоненти ОП Відсутня в переліку	Пропозиція роботодавця Лісового А.В., головного інженера ТОВ «Агродар-Бар» щодо доцільності залучення до освітнього процесу фахівців виробничників врахована , фахівців виробничників заплановано

		залучати як гостей лекторів більшості вибірових компонент.
Вибіркові компоненти ОП Відсутня в переліку	Вибіркові компоненти ОП -Логістичні системи в зерновій індустрії - Розвиток зернової логістики в Україні 2-й семестр, 5,0 кредитів, диф. залік	Пропозиція здобувачів ОС «Магістр» Москаленка О.О. та Сущенко Я.В група ТЗ-2-6М про внесення до освітньої програми вибіркової компоненти, яка б надала здобувачам фахові компетенції щодо логістичних систем в зернопереробній галузі, з метою набуття додаткових навичок hard skills та підвищення їх конкурентоздатності на ринку праці - врахована.

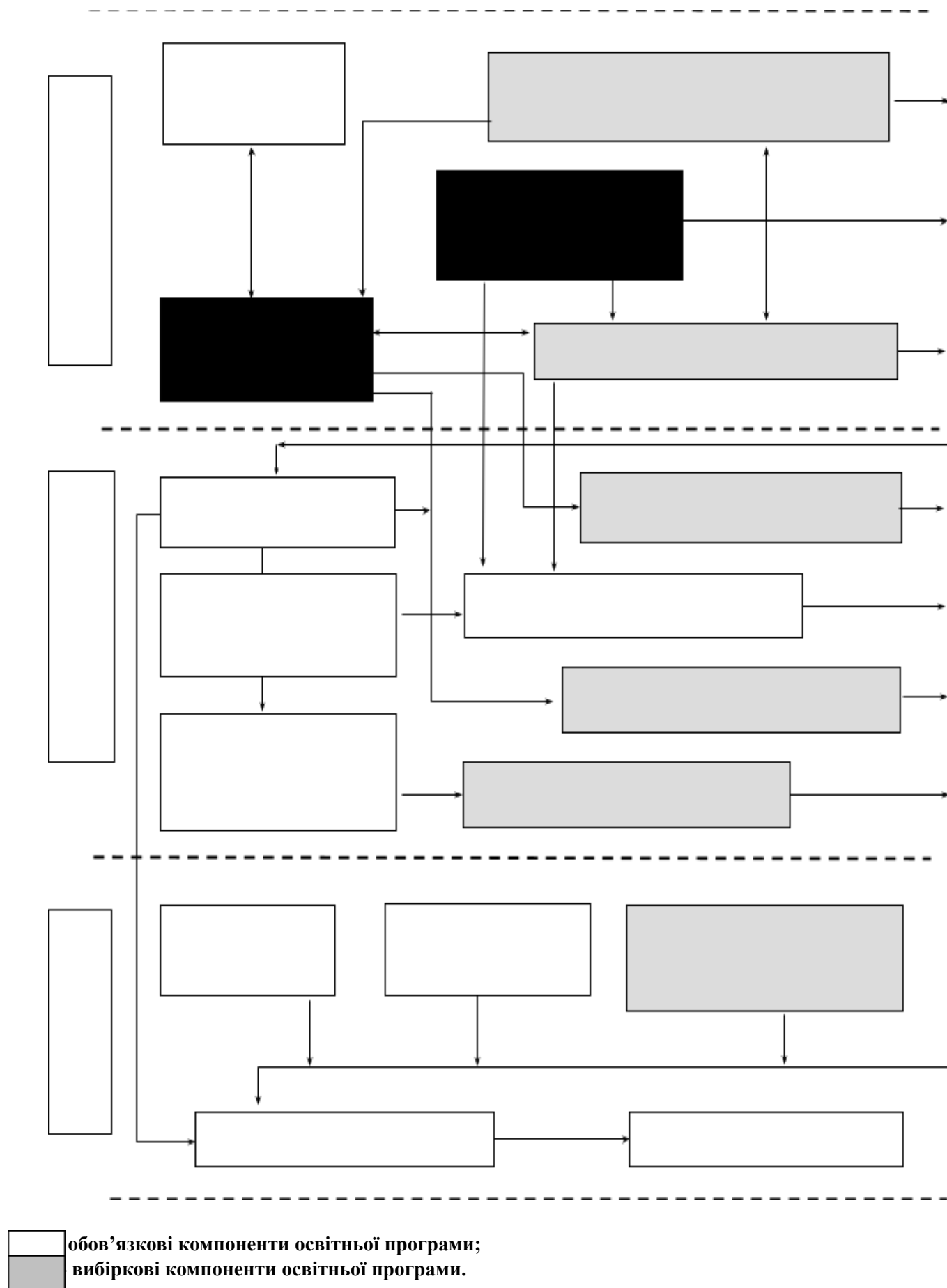
II. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	диф. залік
ОК 2.	Іноземна мова: практичні навички наукової комунікації	3,0	диф. залік
ОК 3.	Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях		
	Модуль 1. Оптимізація технологічних процесів в зернових технологіях	4,0	екзамен
	Модуль 2. Статистично-графічні методи аналізу експериментальних даних	3,0	диф. залік
ОК 4.	Управління інноваційними проектами	3,0	диф. залік
ОК 5.	Науково-дослідницький практикум	6,0	диф. залік
ОК 6.	Інновації в зернових технологіях, в т.ч. курсовий проект	9,0	екзамен
ОК 7.	Менеджмент якості та безпеки продукції в зернових технологіях, в т.ч. курсова робота	5,0	екзамен
ОК 8.	Професійна практика	6,0	диф. залік
ОК 9.	Переддипломна практика	3,0	диф. залік
ОК 10.	Кваліфікаційна робота	18,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП*			
Орієнтовний перелік вибірових компонент ОП			
Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти			
ВБ 1.1.	Вибіркова дисципліна 1 із загальноуніверситетського каталогу	3,0	диф. залік
ВБ 1.2.	Вибіркова дисципліна 2 з переліку - Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів - Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації - Біоактивні харчові компоненти і здоров'я - Біологічно активні речовини в харчових технологіях - Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування	4,0	диф. залік
ВБ 1.3.	Вибіркова дисципліна 3 з переліку - Зернові добавки - Зернові напої - Харчові зернові продукти	5,0	диф. залік
ВБ 1.4.	Вибіркова дисципліна 4 з переліку - Технологічний аудит у зернових технологіях - Міжнародне регулювання GAFTA, FOSFA, GMP+ - Світовий досвід регулювання ринку зерна	5,0	диф. залік

ВБ 1.5.	Вибіркова дисципліна 5 з переліку – Проблеми науки про зерно – Сучасні методи обробки зернової сировини – Сучасні напрями розвитку технологічної науки в галузі зберігання і переробки зерна	5,0	диф. залік
ВБ 1.6.	Вибіркова дисципліна 6 з переліку – Логістичні системи в зерновій індустрії – Розвиток зернової логістики в Україні	5,0	диф. залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		27,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

2. Структурно-логічна схема освітньої програми



**V. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	О К 1	О К 2	ОК 3		О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 10	ВБ 1.1	ВБ1.2		В Б1 .3	В Б1 .4	В Б1 .5	В Б1 .6
			ОК 3.1	ОК 3.2									ВБ 1.2.1	ВБ 1.2.2				
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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						+			+	+	+		+					
СК 9			+	+		+	+				+			+	+			
СК 10								+	+	+	+					+		+
СК 11						+	+		+	+	+				+		+	+
СК 12		+			+						+	+				+		+
СК 13						+	+	+	+	+	+				+		+	+
СК 14	+	+			+			+	+	+	+	+				+		+
СК 15			+	+		+					+				+			
СК 16	+	+			+	+	+		+	+	+				+		+	+

**VI. Матриця забезпечення результатів навчання (РН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	О К 1	О К 2	ОК 3		О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 10	В Б 1. 1	ВБ1.2		В Б1 .3	В Б1 .4	В Б1 .5	В Б1 .6
			ОК 3.1	ОК 3.2									ВБ 1.2.1	ВБ 1.2.2				
РН 1	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 2	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 3			+	+		+	+		+	+	+		+	+	+		+	
РН 4			+	+		+			+		+				+			
РН 5					+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
РН 6					+		+		+	+	+	+					+	
РН 7		+			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	
РН 8	+					+			+		+				+			
РН 9		+			+		+	+	+		+	+				+	+	
РН 10	+		+	+		+			+		+	+		+	+		+	
РН 11						+	+	+	+		+		+			+		+
РН 12						+			+	+	+		+					
РН 13						+			+	+	+		+					
РН 14			+	+		+	+				+				+			
РН 15								+	+	+	+					+		
РН 16			+			+			+	+	+						+	+
РН 17		+			+		+		+	+	+	+				+	+	+
РН 18								+	+	+	+					+		
РН 19			+	+		+	+		+	+	+			+	+		+	

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук,
доцент, в.о. завідувача кафедри технології
зберігання і переробки зерна

Т.І. Янюк