

**Порівняльна таблиця змін  
в ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ТА  
ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»**

другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, **2021 рік**

| <b>Діюча редакція ОП<br/>(розділ, пункт)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Нова редакція ОП<br/>(розділ, пункт)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Пояснювальна записка (обґрунтування)</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| на титульній сторінці зазначено 2020 рік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | на титульній сторінці наведено 2021 рік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Передмова.</b> Освітня програма «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» 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.</p> | <p><b>Передмова.</b> Освітня програма «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена згідно зі Стандартом вищої освіти України для другого (магістерського) рівня, затвердженим та введеним в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 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.</p> | <p>У передмову уведено посилання на Стандарт вищої освіти України для другого (магістерського) рівня, затверджений та введений в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295 як основоположний документ для розроблення або коригування освітньої програми</p> |
| <p><b>Передмова</b><br/>Розроблено робочою групою у складі:<br/><br/>5. Висоцький Олександр Олександрович, голова студентської ради університету, здобувач вищої освіти ННІХТ.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>Передмова</b><br/>Розроблено робочою групою у складі:<br/><br/>5. Чемелева Юлія Михайлівна, здобувач вищої освіти ННІХТ.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Редагування за п. 5 – ротація здобувачів вищої освіти ННІХТ через те, що Висоцький О.О. закінчив навчання в магістратурі.</p>                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 НАЦІОНАЛЬНОЇ РАМКИ КВАЛІФІКАЦІЙ УКРАЇНИ в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519                                                                                           |
| <p><b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування</b></p> <p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділянок (підрозділів) у промисловості</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)</p> <p>2149.2 Інженер-дослідник</p> <p>2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології</p> <p>2149.2 Інженер-контролер</p> <p>2149.2 Інженер-лаборант</p> | <p><b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування</b></p> <p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій</p> | <p>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</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2310.2 Викладач вищого навчального закладу</p> <p>2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності</p> <p>2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми)</p> <p>2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |
| <p><b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника</b></p> <p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>                                                                                                                              | <p><b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника</b></p> <p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p> | <p>Скорегована відповідно до місії та стратегії університету, Концепції освітньої діяльності та Стратегії інтернаціоналізації НУХТ</p>              |
| <p><b>6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність.</b></p> <p>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.</p>                                                                                            | <p><b>6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність.</b></p> <p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій</p>                                                                        | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |
| <p><b>6 - Програмні компетентності. Загальні компетентності (ЗК)</b></p> <p>ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології</p>                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>6 - Програмні компетентності. Загальні компетентності (ЗК)</b></p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>                                                                                                  | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, математико-статистичного оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.</p> <p>ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.</p> <p>ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.</p> <p>ЗК 5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. інформації в технічних науках, генерування нових ідей, формулювання та обґрунтування наукових гіпотез.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 7. Здатність до самокритики та критики.</p> <p>ЗК 8. Володіння державною та, як найменш, однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.</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> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| 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        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Обов'язкові фахові компетентності:</b></p> <p>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.</p> <p>ФК 3. Здатність складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін.</p> <p>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.</p> <p>ФК 5. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> | <p><b>Обов'язкові фахові компетентності.</b></p> <p>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</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства 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 під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ФК 6. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві.</p> <p>ФК 8. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Вибіркові фахові компетентності:</b></p> <p>ФК 9. Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад нових харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, у тому числі із застосуванням поліфункціональних збагачувачів.</p> <p>ФК 10. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки харчових підприємств та галузевих організацій.</p> <p>ФК 11. Вміння проектувати і проводити пошукові та</p>                                                                            | <p><b>Вибіркові фахові компетентності:</b></p> <p>СК 7. Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології.</p> <p>СК 8. Оптимізувати склад нових харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, у тому числі із застосуванням поліфункціональних збагачувачів.</p> <p>СК 9. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки харчових підприємств та галузевих організацій.</p> <p>СК 10. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах харчових підприємств, у тому числі тих, що спеціалізуються на виробництві оздоровчих продуктів, із урахуванням принципів ресурсозбереження,</p> | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> <p>СК 7. - Формулювання уточнено для підсилення фахового профілю ОП</p> <p>ФК 15. Вміння оптимізувати хімічний склад оздоровчих харчових продуктів і технологічні процеси їх виробництва вилучено, бо ця компетентність повторює СК 8. Оптимізувати склад нових харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, у тому числі із застосуванням поліфункціональних збагачувачів.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>випробувальні роботи у виробничих умовах харчових підприємств, у тому числі тих, що спеціалізуються на виробництві оздоровчих продуктів, із урахуванням принципів ресурсозбереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності.</p> <p>ФК 12 Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості.</p> <p>ФК 13. Знання наукових основ безвідходних технологій та вміння реалізовувати їх в умовах діючих підприємств харчової промисловості.</p> <p>ФК 14. Здатність управляти якістю та безпекою продукції оздоровчого, лікувального та профілактичного призначення.</p> <p>ФК 15. Вміння оптимізувати хімічний склад оздоровчих харчових продуктів і технологічні процеси їх виробництва.</p> | <p>екологобезпечності, безпеки життєдіяльності.</p> <p>СК 11. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості.</p> <p>СК 12. Знання наукових основ безвідходних технологій та вміння реалізовувати їх в умовах діючих підприємств харчової промисловості.</p> <p>СК 13. Здатність управляти якістю та безпекою продукції оздоровчого, лікувального та профілактичного призначення.</p> |                                                                                                                                                     |
| <p><b>7 - Програмні результати навчання.</b></p> <p><b>Обов'язкові програмні результати навчання</b></p> <p>ПРН 1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>7 - Програмні результати навчання.</b></p> <p><b>Обов'язкові програмні результати навчання</b></p> <p>РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 2. Самостійно планувати і виконувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій.</p> <p>ПРН 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та менеджменту.</p> <p>ПРН 7. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств харчової промисловості. Впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати</p> | <p>різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій,</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>потребу у ресурсах, відповідно до сучасних економічних умов.</p> <p>ПРН 8. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчої виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.</p> <p>ПРН 9. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук.</p> <p>ПРН 10. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження, екологічної безпечності.</p> | <p>зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПРН 13. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах вищої освіти.</p> <p>ПРН 14. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості.</p> <p>ПРН 15. Самостійно інтерпретувати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом.</p> <p>ПРН 16. Використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової та науково-дослідницької діяльності.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>7 - Програмні результати навчання.</b></p> <p><b>Вибіркові результати навчання</b></p> <p>ПРН 17. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на підприємствах харчової промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності.</p> <p>ПРН 18. Розроблювати програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, у тому числі орієнтованої на виробництво</p>                                                                                                                                  | <p><b>7 - Програмні результати навчання.</b></p> <p><b>Вибіркові результати навчання</b></p> <p>РН 12. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на підприємствах харчової промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності.</p> <p>РН 13. Розроблювати програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, у тому числі орієнтованих на виробництво оздоровчих продуктів. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки харчових підприємств та галузевих організацій</p> | <p>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</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>оздоровчих продуктів.</p> <p>ПРН 19. Володіти методологією оптимізації хімічного складу і технологічних процесів виробництва нових харчових продуктів та дієтичних добавок.</p> <p>ПРН 20. Організовувати систему управління якістю та безпекою продукції виробництв нових продуктів та дієтичних добавок.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>РН 14. Використовувати знання в галузі організації виробничих процесів, для управління якістю та безпечністю продукції оздоровчої дії.</p> <p>РН 15. Організовувати систему управління якістю та безпекою продукції виробництв нових продуктів та дієтичних добавок.</p> <p>РН 16. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати хімічний склад і технологічні процеси виробництва нових харчових продуктів та дієтичних добавок з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                        |
| <p><b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення</b></p> <p>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.</p> <p>Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними</p> | <p><b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення</b></p> <p>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.</p> <p>Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, центрифугою для жиromірів, банями для жиromірів,</p> | <p>Скорегована відповідно до місії та стратегії університету, Концепції освітньої діяльності та Стратегії інтернаціоналізації НУХТ</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, центрифугою для жиромірів, банями для жиромірів, колбонагрівачами, сушильними шафами, сушарками YDRAFLOW Ezidri, морозильною камерою, вагами електронними, вагами аналітичними, колориметром фотоелектричним, спектрофотометром, сахариметром, рефрактометрами, рН-метрами, блендером побутовим, віскозиметром ВЗ-246, вологоміром Чижової, гомогенізатором-диспергатором лабораторним, насосом вакуумним, апаратом для струшування, мікроскопом світловим.</p> | <p>колбонагрівачами, сушильними шафами, сушарками YDRAFLOW Ezidri, морозильною камерою, вагами електронними, вагами аналітичними, колориметром фотоелектричним, спектрофотометром, сахариметром, рефрактометрами, рН-метрами, блендером побутовим, віскозиметром ВЗ-246, вологоміром Чижової, гомогенізатором- диспергатором лабораторним, насосом вакуумним, апаратом для струшування, мікроскопом світловим. Є можливість користування обладнанням Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»</p> |                                                                                                                                                     |
| <p><b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b><br/>Атестація випускників освітньої програми «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій.</p>                                                                                                            | <p><b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b><br/>Атестація випускників освітньої програми «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій.<br/>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на самостійне розв'язання комплексного</p>                                                          | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p> | <p>спеціалізованого завдання або проблеми у сфері харчових технологій проектного або дослідницького характеру.<br/>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..</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                     |
| <p>Розділ був відсутній</p>                        | <p><b>IV Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті</b><br/>Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:<br/>1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;<br/>2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;<br/>3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;<br/>4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;<br/>5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у</p> | <p>Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               | <p>тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;</p> <p>6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;</p> <p>7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;</p> <p>8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;</p> <p>9) інших процедур і заходів.</p>                |                                                                                                                                                               |
| 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                  |
| <p><b>2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)</b></p> <p>ОК 3. Статистичні задачі у харчових технологіях</p> <p>ОК 4. Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів</p> <p>ОК 5. Біоактивні харчові компоненти і здоров'я</p> | <p><b>2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)</b></p> <p>ОК 3. Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях</p> <p>Модуль 1. Оптимізація технологічних процесів виробництва оздоровчих продуктів</p> <p>Модуль 2. Статистично-графічні методи аналізу експериментальних даних</p> <p>ОК 4. Управління інноваційними проектами</p> <p>ОК 6. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів</p> <p>ОК 7. Менеджмент якості та безпеки оздоровчих продуктів, курсова робота</p> | Взаємозаміну двох дисциплін обов'язкових і двох дисциплін вибіркового проведення для підтвердження профілю ОП та забезпечення програмних результатів навчання |
| <p><b>Вибіркові компоненти ОП</b></p> <p>Дисципліни за вибором ЗВО</p>                                                                                                                                                                        | <p><b>Вибіркові компоненти ОП</b></p> <p>Вилучено поділ дисциплін за вибором ЗВО</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Забезпечення студентоцентрованого навчання                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти</b><br>ВБ 03. Вибіркова дисципліна 1 з переліку<br>ВБ 04. Вибіркова дисципліна 2 з переліку<br>ВБ 05. Вибіркова дисципліна 3 з переліку<br>ВБ 06. Вибіркова дисципліна 4 з переліку<br>ВБ 07. Вибіркова дисципліна 5 з переліку | <b>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти</b><br>ВК 1. Вибіркова дисципліна 1 з загальноуніверситетського каталогу<br>ВК 2. Вибіркова дисципліна 2 з переліку<br>ВК 3. Вибіркова дисципліна 3 з переліку<br>ВК 4. Вибіркова дисципліна 4 з переліку<br>ВК 5. Вибіркова дисципліна 5 з переліку<br>ВК 6. Вибіркова дисципліна 6 з переліку | Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти конкретизовані для забезпечення вільного вибору з врахуванням принципу студентоцентрованого підходу до організації навчання |
| <b>2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми</b><br>Редагування структурно-логічної схеми відповідно до п. 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)                                                                                                                                                                                                                 | Структурно-логічну схему приведено у відповідність зі змінами в переліку обов'язкових компонент ОП                                                                                                        |
| <b>V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>V Матриця відповідності програмних компетентностей</b><br>Редагування матриці                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Матрицю відповідності програмних компетентностей відредаговано відповідно до змін у переліку обов'язкових компонент ОП                                                                                    |
| <b>VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми</b>                                                                                                                                                                                                | <b>VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми</b><br>Редагування матриці                                                                                                                                                                                                                                         | Матрицю забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми відредаговано відповідно до змін в переліку обов'язкових компонент ОП                             |
| <b>Пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів під час громадського обговорення з 25 лютого по 23 квітня 2021 р.</b>                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Вибіркові компоненти ОП</b><br><br>Відсутня в переліку                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Вибіркові компоненти ОП</b><br><br>Відсутня в переліку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | З метою ефективного виконання наукової складової підготовки магістрів необхідно розширити та вдосконалити матеріально-технічну базу кафедри                                                               |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |

Відсутня в переліку

Відсутня в переліку

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

|              | О<br>К 1 | О<br>К 2 | О<br>К 3 | О<br>К 4 | О<br>К 5 | О<br>К 6 | О<br>К 7 | О<br>К 8 | О<br>К 9 | О<br>К 10 | ВК<br>1.1 | ВК<br>1.2 | ВК<br>1.3 | ВК<br>1.4 | ВК<br>1.5 | ВК<br>1.6 |
|--------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>ІНТ</b>   | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +         | +         | +         | +         | +         | +         | +         |
| <b>ЗК 1</b>  | +        |          | +        | +        | +        |          |          | +        | +        | +         | +         |           | +         | +         | +         |           |
| <b>ЗК 2</b>  |          |          | +        |          | +        |          |          |          |          | +         |           |           |           | +         |           |           |
| <b>ЗК 3</b>  | +        |          |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +         | +         |           | +         | +         | +         |           |
| <b>ЗК 4</b>  | +        | +        |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +         |           | +         | +         |           |           | +         |
| <b>ЗК 5</b>  | +        | +        |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +         |           |           |           | +         |           |           |
| <b>СК 1</b>  |          |          | +        |          | +        |          |          | +        |          | +         | +         |           |           | +         |           |           |
| <b>СК 2</b>  | +        |          |          | +        | +        |          |          | +        |          | +         | +         |           | +         | +         | +         |           |
| <b>СК 3</b>  | +        |          |          |          |          |          |          | +        | +        | +         |           |           |           | +         |           |           |
| <b>СК 4</b>  |          |          |          | +        |          |          |          | +        | +        | +         |           |           |           |           |           | +         |
| <b>СК 5</b>  | +        | +        |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +         |           |           |           | +         |           |           |
| <b>СК 6</b>  |          |          |          |          | +        |          |          | +        |          | +         |           | +         |           |           | +         |           |
| <b>СК 7</b>  | +        |          |          |          | +        | +        | +        | +        | +        | +         | +         |           | +         | +         | +         |           |
| <b>СК 8</b>  |          |          | +        | +        | +        |          | +        |          | +        | +         | +         | +         | +         | +         | +         |           |
| <b>СК 9</b>  |          | +        |          |          |          | +        |          |          |          | +         |           |           |           | +         |           |           |
| <b>СК 10</b> |          |          |          |          |          | +        |          | +        | +        | +         | +         |           |           |           |           | +         |
| <b>СК 11</b> |          |          |          |          |          | +        |          | +        |          | +         |           |           |           |           |           | +         |
| <b>СК 12</b> |          |          |          |          | +        | +        | +        |          | +        | +         | +         |           |           | +         |           | +         |

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

|       | О<br>К 1 | О<br>К 2 | О<br>К 3 | О<br>К 4 | О<br>К 5 | О<br>К 6 | О<br>К 7 | О<br>К 8 | О<br>К 9 | ОК<br>10 | ВК<br>1.1 | ВК<br>1.2 | В<br>К<br>1.<br>3 | ВК<br>1.4 | В<br>К<br>1.<br>5 | В<br>К<br>1.<br>6 |
|-------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|
| ПН 1  | +        | +        |          |          | +        |          |          | +        | +        | +        | +         |           | +                 | +         | +                 |                   |
| ПН 2  |          |          |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +        | +         |           |                   |           |                   | +                 |
| ПН 3  |          |          | +        |          | +        |          |          | +        | +        | +        | +         |           |                   |           |                   |                   |
| ПН 4  |          |          | +        |          | +        |          |          | +        |          | +        | +         |           |                   |           |                   |                   |
| ПН 5  |          |          |          | +        |          |          |          | +        | +        | +        | +         | +         |                   | +         | +                 | +                 |
| ПН 6  |          |          |          | +        |          |          |          | +        | +        | +        |           |           |                   |           |                   | +                 |
| ПН 7  |          | +        |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +        |           |           |                   | +         |                   |                   |
| ПН 8  | +        |          |          |          | +        |          |          | +        |          | +        |           |           |                   | +         |                   |                   |
| ПН 9  |          | +        |          | +        |          |          |          | +        |          | +        |           |           |                   | +         |                   |                   |
| ПН 10 | +        |          | +        |          | +        |          |          | +        |          | +        | +         |           |                   | +         | +                 |                   |
| ПН 11 |          |          |          |          | +        |          |          | +        |          | +        |           | +         |                   | +         | +                 |                   |
| ПН 12 |          |          |          | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +        | +         | +         |                   |           | +                 | +                 |
| ПН 13 | +        | +        |          |          |          | +        |          | +        |          | +        |           |           |                   | +         |                   | +                 |
| ПН 14 |          |          |          | +        | +        |          |          | +        | +        | +        |           | +         | +                 |           |                   |                   |
| ПН 15 |          |          |          | +        | +        | +        |          | +        | +        | +        |           | +         | +                 |           | +                 |                   |
| ПН 16 |          |          | +        | +        | +        |          | +        | +        | +        | +        | +         | +         | +                 | +         | +                 | +                 |
| ПН 17 |          |          |          | +        |          |          |          | +        | +        |          |           |           | +                 |           |                   |                   |

Гарант освітньої програми  
доктор технічних наук, професор,  
завідувач кафедри технології  
оздоровчих продуктів

**Г.О. Сімахіна**