

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

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП (розділ, пункт)	Пояснювальна записка (обґрунтування)
ПЕРЕДМОВА Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки молока» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.	ПЕРЕДМОВА Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки молока» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.	Прийняття Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295.
ПЕРЕДМОВА Розроблено робочою групою у складі: 1. Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор, гарант освітньо-професійної програми 2. Грек Олена Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів; 3. Красуля Олена Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент,	ПЕРЕДМОВА Розроблено робочою (проектною) групою у складі: 1. Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор, гарант освітньо-професійної програми 2. Грек Олена Вікторівна, кандидат технічних наук, професор, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів; 3. Осьмак Тетяна Григорівна,	Скореговано на 2021-2022 н.р. та ухвалено на засіданні кафедри ТМо - протокол № 18 від 16 квітня 2021 р. Причини: кадрові зміни, втрата зв'язку зі стейкхолдером Запорощуком В.А. та закінчення магістратури Михалевичем А.П.

доцент кафедри технології молока і молочних продуктів; 4. Запорошук Валентин Анатолійович, президент ГК «РКЛУЮ», віце-президент Українського союзу промисловців та підприємців, стейкхолдер; 5. Михалевич Артур Петрович, здобувач вищої освіти ННІХТ.	кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів; 4. Бартковський Ігор Ілліч, Президент Асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», стейкхолдер; 5. Романчук Ірина Олегівна, доктор технічних наук, ст. науковий співробітник, заступник директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів, стейкхолдер, стейкхолдер; 6. Канівець Тетяна Сергіївна, здобувач вищої освіти ННІХТ.	
I Профіль освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» зі спеціальності 181 Харчові технології 1 - Загальна інформація Цикл/рівень НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень	I Профіль освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» зі спеціальності 181 Харчові технології 1 - Загальна інформація Цикл/рівень NQF - 7 рівень, EQF – 7 рівень, FQ-EHEA - другий цикл	Редагування здійснено відповідно НАЦІОНАЛЬНОЇ РАМКИ КВАЛІФІКАЦІЙ УКРАЇНИ в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519
I Профіль освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» зі спеціальності 181 Харчові технології 4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих	I Профіль освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» зі спеціальності 181 Харчові технології 4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Придатність до працевлаштування Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій	Редагування здійснено 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

дільниць (підрозділів) у промисловості 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженер-дослідник 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології 2149.2 Інженер-контролер 2149.2 Інженер-лаборант 2310.2 Викладач вищого навчального закладу 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності гос-подарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю		
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. Академічні права випускника Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	6 - Програмні компетентності. Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
6 - Програмні компетентності. Загальні компетентності (ЗК)	6 - Програмні компетентності. Загальні компетентності (ЗК)	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181

ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, математико-статистичного оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій. ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах. ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції. ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності. ЗК 5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках, генерування нових ідей, формулювання та обґрунтування наукових гіпотез. ЗК 6. Здатність розв'язувати широке коло задач шляхом розуміння їх фундаментальних основ та використання як теоретичних, так і експериментальних методів, засвоєних з навчальних програм. ЗК 7. Здатність до самокритики та критики. ЗК 8. Володіння державною та, як найменш, однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.	«Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Редагування назви групи компетентностей здійснено відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
Обов'язкові фахові компетентності: ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, достатніх для формування та впровадження власної моделі	Обов'язкові фахові компетентності. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах. ФК 2. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити та аналізувати наукові дослідження в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів досліджень. ФК 3. Здатність складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін. ФК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів, у тому числі з біологічно-активними речовинами. ФК 5. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. ФК 6. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб. ФК 7. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві. ФК 8. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти.	програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	
Вибіркові фахові компетентності:	Вибіркові фахові компетентності: СК 7. Здатність організовувати	Редагування здійснено відповідно до Стандарту вищої освіти

ФК 9. Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології. ФК 10. Оптимізувати склад молочних і молоковмісних продуктів, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів. ФК 11. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки молокопереробних підприємств та галузевих організацій. ФК 12. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах молокопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсо-збереження, екологобезпечності, безпеки життєдіяльності. ФК 13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств молочної промисловості. ФК 14. Знання наукових основ безвідходних технологій та вміння реалізовувати їх в умовах діючих підприємств молочної промисловості. ФК 15. Здатність управляти якістю та безпечністю продукції молоко-переробних виробництв.	та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки молоко-переробних підприємств та галузевих організацій. СК 8. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні технології молочних та молоковмісних продуктів. СК 9. Здатність оптимізувати склад молочних і молоковмісних продуктів, у тому числі із застосуванням інноваційних інгредієнтів. СК 10. Здатність проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах молокопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсозбереження та екологобезпечності. СК 11. Здатність управляти якістю та безпечністю продукції молокопереробних підприємств.	України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295, а також з метою уникнення повторів та нечітких формулювань, що конкретизує і підсилює фаховий профіль ОП.
7 - Програмні результати навчання. Обов'язкові програмні результати навчання ПРН 1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. ПРН 2. Самостійно планувати і виконувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою	7 - Програмні результати навчання. Обов'язкові програмні результати навчання ПРН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295

удосконалення існуючих та роз-роблення нових технологій харчо-вих продуктів. ПРН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати та представляти результати наукових та виробн-ичих випробувань у вигляді науко-во-технічної документації, науко-вих звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій. ПРН 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процеду-рою охорони прав інтелектуальної власності. ПРН 5. Розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств та організацій. ПРН 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для роз-робки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та менеджменту. ПРН 7. Розробляти програми роз-витку та функціонування підпри-ємств харчової промисловості. Впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах, відповідно до сучасних економічних умов. ПРН 8. Вміти логічно формулюва-ти думки, презентувати результати творчо виконаної роботи та мати практичні навички ділового про-фесійного спілкування українсь-кою і принаймні однією з інозем-них мов. ПРН 9. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук. ПРН 10. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та	сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	
---	---	--

розроблення нових технологій на основі аналізу результатів науко-вих досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення. ПРН 11. Використовувати профе-сійно-профільні знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менедж-менту якості і безпечності продук-ції відповідно до міжнародних стандартів. ПРН 12. Розробляти та впровад-жувати технічні і технологічні заходи на основі принципів без-пеки життєдіяльності, ресурсо-збереження, екологічної безпечності. ПРН 13. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених про-грам навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах вищої освіти. ПРН 14. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих під-приємств харчової промисловості. ПРН 15. Самостійно інтерпрету-вати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом. ПРН 16. Використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової та науково-дослідницької діяльності.	ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	
7 - Програмні результати навчання. Вибіркові результати навчання ПРН 17. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на підприємствах молочної промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження,	7 - Програмні результати навчання. Вибіркові результати навчання ПРН 12. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки молокопереробних підприємств, установ та організацій. ПРН 13. Розроблювати та	Корегування вибірових результатів навчання проведено для запобігання дублюван-ня змісту обов'язкових (відповідно до затверд-женого стандарту) та

екологобезпечності, безпеки життєдіяльності. ПРН 18. Розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств молочної промисловості. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки молокопереробних підприємств та галузевих організацій. ПРН 19. Використовувати знання в галузі організації виробничих процесів, у тому числі знання сучасних систем миття та дезінфекції обладнання, для управління якістю та безпечністю молочних та молоковісних продуктів на молокопереробних підприємствах. ПРН 20. Організовувати систему управління якістю та безпечністю продукції молокопереробних виробництв ПРН 21. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад молочних і молоковісних продуктів із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.	впроваджувати інноваційні технології молочних та молоковісних продуктів. ПРН 14. Оптимізувати склад молочних і молоковісних продуктів із застосуванням інноваційних інгредієнтів. ПРН 15. Планувати, організовувати та проводити промислові випробування на підприємствах молочної промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження та екологобезпечності. ПРН 16. Організовувати систему управління якістю та безпечністю молочних та молоковісних продуктів	вибіркових результатів навчання 3 врахуванням необхідності змістовного зв'язку між компетентностями та результатами навчання.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення 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	8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми. Матеріально-технічне забезпечення 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	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету для підвищення рівня науково-дослідних робіт.

програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, центрифугою для жиромірів, банями для жиромірів, колбонагрівачами, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, калориметром фотоелектричним, маслопробними терезами, масловиготовлювачем, рефрактометрами, рН-метрами, блендером побутовим, віскозиметром ВЗ-246, консистометром Гепплера, вологоміром Чижової, гомогенізатором-диспергатором лабораторним, фризером напівпромисловим періодичної дії, морозильниками з компресорним охолодженням, заквасочником, насосом вакуумним, апаратом для струшування, аналізатором молока АМ-2, мікроскопом.	програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, центрифугою для жиромірів, банями для жиромірів, колбонагрівачами, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, калориметром фотоелектричним, маслопробними терезами, масловиготовлювачем, рефрактометрами, рН-метрами, блендером побутовим, віскозиметром ВЗ-246, консистометром Гепплера, вологоміром Чижової, гомогенізатором-диспергатором лабораторним, фризером напівпромисловим періодичної дії, морозильниками з компресорним охолодженням, , міні-сироварнею СБ-10, насосом вакуумним, апаратом для струшування, аналізатором молока АМ-2, мікроскопом. Є можливість користування обладнанням Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»	
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) Див. Додаток 1	II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) Див. Додаток 2	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету.
II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)	II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) Перелік вибірових компонент ОП Див. Додаток 3	Додано орієнтовний перелік вибірових компонент для забезпечення їх вільного вибору здобувачами вищої освіти

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми Див. Додаток 4	2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми Див. Додаток 5.	Структурно-логічну схему приведено у відповідність до змін у переліку обов'язкових компонент ОП (п. 2.1)
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.	III Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій. Вимоги до кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.	Редагування відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295
Розділ був відсутній	IV Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:	Додано відповідно до місії та стратегії університету з метою підвищення якості вищої освіти в університеті

	1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти; 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб; 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою; 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти; 9) інших процедур і заходів.	
4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми Див. Додаток 6	V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми Див. Додаток 7	Матрицю відредаговано відповідно до змін в переліку обов'язкових компонент ОП
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними	VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)	Матрицю відредаговано відповідно до змін в

компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 8	відповідними компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 9	переліку обов'язкових компонент ОП
Пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів під час громадського обговорення з 25 лютого по 23 квітня 2021р.		
II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) ОК 7 Менеджмент якості та безпеки молочних і молоковісних продуктів	II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) ОК 7 Менеджмент якості та безпечності молочних і молоковісних продуктів	Пропозиція роботодавців Архіпова Олександра та Архіпової Яни (зав. виробництвом та інженера-хіміка ТДВ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей») про уточнення назви ОК 7 згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» врахована.

Гарант ОП

Г.Є. Поліщук

Додаток 1

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	залік
ОК 2.	Іноземна мова: практичні навички наукової комунікації	3,0	залік
ОК 3.	Статистичні задачі у харчових технологіях	3,0	залік
ОК 4.	Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів	3,0	залік
ОК 5.	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	4,0	залік
ОК 6.	Управління інноваційними проектами	3,0	екзамен
ОК 7.	Науково-дослідницький практикум	6,0	залік
ОК 8.	Професійна практика	6,0	залік
ОК 9.	Переддипломна практика	3,0	залік
ОК 10.	Кваліфікаційна робота	21,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		55,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП*			
Дисципліни за вибором ЗВО			
ВБ 1.1.	Методи оптимізації виробництва молочних та молоковмісних продуктів	4,0	екзамен
ВБ 1.2.	Менеджмент якості та безпеки молочних і молоковмісних продуктів, курсова робота	5,0	екзамен
Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти			
ВБ 1.3.	Вибіркова дисципліна 1 з переліку	9,0	
ВБ 1.4.	Вибіркова дисципліна 2 з переліку	5,0	
ВБ 1.5.	Вибіркова дисципліна 3 з переліку	4,0	
ВБ 1.6.	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	5,0	
ВБ 1.7	Вибіркова дисципліна 5 з переліку	3,0	
Загальний обсяг вибірових компонент:		35,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у

межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу". Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

Додаток 2**II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність****2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількіс- ть кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	залік
ОК 2.	Іноземна мова: практичні навички наукової комунікації	3,0	залік
ОК 3.	Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях		
	Модуль 1. Оптимізація технологічних процесів виробництва молочних продуктів	4,0	екзамен
	Модуль 2. Статистично-графічні методи аналізу експериментальних даних	3,0	залік
ОК 4.	Управління інноваційними проектами	3,0	залік
ОК 5.	Науково-дослідницький практикум	6,0	залік
ОК 6.	Інновації молокопереробної галузі, курсовий проект	9,0	екзамен
ОК 7.	Менеджмент якості та безпечності молочних і молоковмісних продуктів, курсова робота	5,0	екзамен
ОК 8.	Професійна практика	6,0	залік
ОК 9.	Переддипломна практика	3,0	залік
ОК 10 11010.	Кваліфікаційна робота	18,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63,0 кредити	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна із загальноуніверситетського каталогу	3,0	залік

ВК 2.	Вибіркова дисципліна з переліку 2**	4,0	залік
ВК 3.	Вибіркова дисципліна з переліку 3**	5,0	залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна з переліку 4 **	5,0	залік
ВК 5.	Вибіркова дисципліна з переліку 5 **	5,0	залік
ВК 6	Вибіркова дисципліна з переліку 6 **	5,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		27,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу". Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

** відповідно орієнтовного переліку дисциплін освітньої програми.

Додаток 3

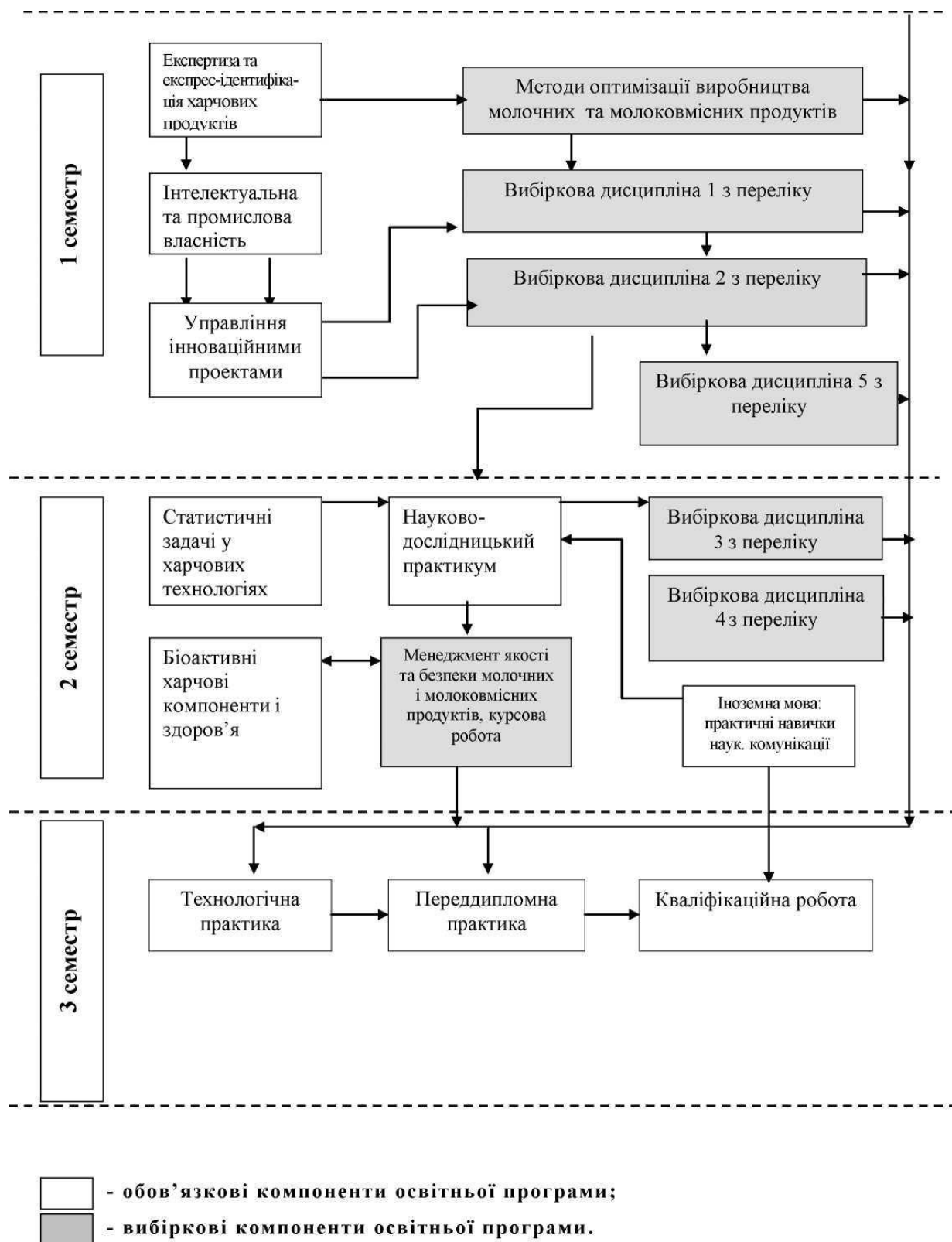
Орієнтовний перелік вибірових компонент ОП

ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1 із загальноуніверситетського каталогу	3,0	залік
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2 з переліку	4,0	залік
	Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів		
	Ідентифікація продукції та методи виявлення фальсифікації		
	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я		
	Біологічно активні речовини в харчових технологіях		
	Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування		
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3 з переліку	5,0	залік
	Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковомісних продуктів		

	Харчові добавки: гармонізація регламентів ЄС у виробництві молочних і молоковмісних продуктів		
	Харчові інгредієнти для виробництва морозива та заморожених продуктів		
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	5,0	залік
	Світові тенденції розвитку індустрії переробки молока		
	Сучасні досягнення світової науки у сфері виробництва молочних продуктів		
ВК 5.	Вибіркова дисципліна 5 з переліку	5,0	залік
	Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини		
	Теоретичні основи і практика ресурсозбереження в молочній галузі		
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку	5,0	залік
	Логістичні системи молокопереробних підприємств		
	Моніторинг та логістика виробничих процесів в молочній галузі		
Загальний обсяг вибірових компонент:		27,0	

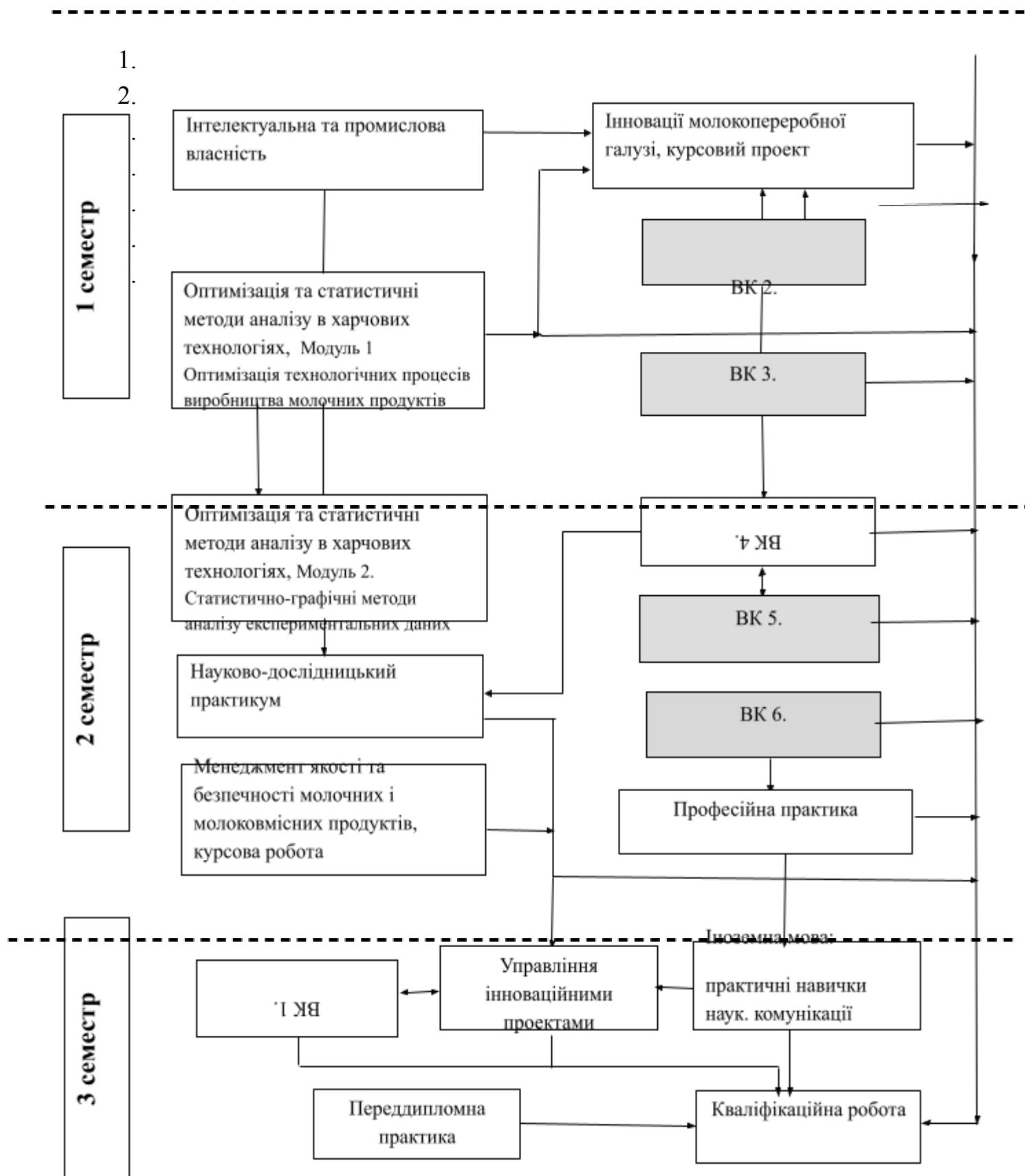
Додаток 4

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



Додаток 5

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



- обов'язкові компоненти освітньої програми;

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ1.3	ВБ1.4	ВБ1.5	ВБ1.6	ВБ1.7
ІНТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 1	x	x	x		x		x			x	x		x				
ЗК 2	x					x			x	x		x			x		x
ЗК 3	x	x		x	x	x			x	x		x		x	x		x
ЗК 4	x						x	x		x			x		x		
ЗК 5		x	x				x		x	x	x			x			
ЗК 6			x	x	x		x	x		x		x	x		x	x	
ЗК 7						x	x		x	x		x	x				
ЗК 8		x					x	x	x	x			x				
ФК 1	x		x			x			x	x			x	x			x
ФК 2			x	x	x		x			x	x		x		x		x
ФК 3	x		x	x			x	x	x	x		x					x
ФК 4					x		x		x	x	x		x		x	x	
ФК 5				x	x			x		x		x					
ФК 6	x	x	x	x			x			x	x						
ФК 7				x			x	x		x	x	x					
ФК 8	x	x				x				x							
ФК 9	x					x	x			x	x		x		x	x	
ФК 10					x		x			x	x				x		
ФК 11		x				x		x		x				x			x
ФК 12	x						x	x	x	x			x		x	x	
ФК 13			x			x			x	x		x		x		x	
ФК 14							x	x		x				x		x	
ФК 15				x				x	x	x		x					x

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

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 10	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+		+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	
ЗК 2			+		+				+	+			+	+		
ЗК 3	+			+	+	+		+	+	+			+	+	+	
ЗК 4	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+		+	+			+	+	+	+			+		+
СК 1			+		+			+		+				+		
СК 2	+			+	+	+		+		+			+	+	+	
СК 3	+							+	+	+				+	+	
СК 4				+				+	+	+				+	+	+
СК 5	+	+		+	+			+	+	+	+			+		
СК 6					+		+	+	+	+		+	+			
СК 7	+	+		+				+	+	+	+					+
СК 8	+		+	+	+	+		+	+	+			+	+		
СК 9	+		+		+	+				+		+	+			
СК 10			+	+	+	+		+	+	+				+	+	+
СК 11						+	+	+	+	+		+	+			

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	О К 8	ОК 9	ОК 10	ВБ1. 1	ВБ1. 2	ВБ1. 3	ВБ1. 4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7
ПРН 1	x					x	x		x	x			x	x	x		
ПРН 2	x		x	x	x		x			x	x		x	x	x	x	
ПРН3	x	x	x	x			x	x	x	x		x	x				
ПРН 4	x					x	x			x			x		x		
ПРН 5		x				x				x				x			x
ПРН 6	x	x				x			x	x	x	x					x
ПРН 7						x		x	x	x	x	x		x	x	x	x
ПРН 8		x	x	x		x	x			x		x	x		x		
ПРН 9	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x			
ПРН 10			x	x			x			x	x		x				
ПРН 11		x		x	x			x		x		x					
ПРН 12							x	x		x		x	x			x	
ПРН 13	x	x				x				x							
ПРН 14							x	x	x	x				x		x	
ПРН 15		x	x				x			x	x	x	x			x	x
ПРН 16			x	x			x			x	x		x			x	
ПРН 17							x	x	x	x	x		x			x	
ПРН 18		x	x			x		x	x	x		x		x			x
ПРН 19					x		x	x	x	x		x	x				
ПРН 20				x				x	x	x		x					
ПРН 21	x				x		x			x	x	x	x	x	x	x	

Додаток 9

VI. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)

відповідними компонентами освітньої програми

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	ОК 10	ВК 1	ВК 2	В К 3	ВК 4	В К 5	В К 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						+	+	+	+	+		+		+		

