

Порівняльна таблиця змін
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І ВИНОРОБСТВА»
 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 продуктів бродіння і виноробства» підготовки магістра за спеціальністю 181Харчові технології галузі знань 18Виробництво 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 продуктів бродіння і виноробства» підготовки магістра за спеціальністю 181Харчові технології галузі знань 18Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181Харчові технології галузі знань 18Виробництво 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» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
ПЕРЕДМОВА Розроблено робочою групою у складі: 1. Прибильський Віталій Леонідович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 2. Білько Марина Володимирівна, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри	ПЕРЕДМОВА 1. Прибильський Віталій Леонідович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 2. Білько Марина Володимирівна, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри	Скореговано на 2021-2021 н.р., ухвалено на засіданні кафедри БПБВ, протокол № 10 від 23 лютого 2021 р.

технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 3. Куц Анатолій Михайлович, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 4. Сичова Олена Вікторівна, генеральний директор ТОВ «Миколаївський коньячний завод», кандидат технічних наук 5. Зінченко Олександр Ілліч, здобувач вищої освіти ННІХТ	технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 3. Куц Анатолій Михайлович, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології біотехнології продуктів бродіння і виноробства 4. Сичова Олена Вікторівна, генеральний директор ТОВ «Миколаївський коньячний завод», кандидат технічних наук 5. Кизюн Григорій Олександрович, директор ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», кандидат технічних наук 6. Козловська Наталія Ярославівна, здобувач вищої освіти ННІХТ	
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 діляниць (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)	Придатність до працевлаштування Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність 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.

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 господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю		
Академічні права випускника Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	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.
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	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.
Загальні компетентності (ЗК) ЗК1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, математико-статистичного оброблення	Загальні компетентності (ЗК) ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.

одержаних результатів, впровадження інновацій ЗК2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах ЗК3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції ЗК4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності ЗК5. 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 демонструвати вміння до самокритики та критики ЗК 8. Володіння державною та, як найменш, однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування	ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.	
Фахові компетентності спеціальності (ФК) Обов'язкові фахові компетентності: ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, достатніх для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах ФК2. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити та аналізувати наукові дослідження в умовах навчальних,	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності Обов'язкові фахові компетентності: СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.

науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів досліджень ФК3. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін. ФК4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, до наукового обґрунтування хімічного складу харчових продуктів з біологічно-активними речовинами ФК5. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів ФК 6. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб ФК 7. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві ФК 8. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти	СК 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.	
Обов'язкові програмні результати навчання	Обов'язкові програмні результати навчання	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого

ПРН1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності ПРН2. Самостійно планувати і виконувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів ПРН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати та представляти результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій. ПРН 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності. ПРН 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій. ПРН 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та менеджменту. ПРН 7. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств харчової промисловості. Впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах, відповідно до сучасних економічних умов.	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	(магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
---	--	--

ПРН 8. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчо виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов. ПРН 9. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук. ПРН 10. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення. ПРН 11. Використовувати професійно-профільні знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до міжнародних стандартів. ПРН 12. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження, екологічної безпечності. ПРН 13. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах вищої освіти. ПРН 14. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості.	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	
--	--	--

ПРН 15. Самостійно інтерпретувати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом. ПРН 16. Використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової та науково-дослідницької діяльності.		
Вибіркові результати навчання: ПРН 17. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на підприємствах бродильної промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки життєдіяльності ПРН 18. Розроблювати програми розвитку та ефективного функціонування підприємств бродильної промисловості. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств по виробництву продуктів бродіння і виноробства та галузевих організацій ПРН 19. Використовувати знання в галузі управління якістю та безпечністю продуктів бродіння і виноробства у виробничих умовах підприємств галузі ПРН 20. Організовувати систему управління якістю та безпечністю продукції бродильних виробництв і виноробства. ПРН 21. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад продуктів бродіння і виноробства із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності	Вибіркові результати навчання: РН 12. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на підприємствах бродильної промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки життєдіяльності. РН 13. Розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств бродильної промисловості. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств по виробництву продуктів бродіння і виноробства та галузевих організацій. РН 14. Використовувати знання в галузі організації виробничих процесів, у тому числі знання сучасних систем миття та дезінфекції обладнання, для управління якістю та безпечністю продуктів бродіння і виноробства у виробничих умовах підприємств галузі. РН 15. Організовувати систему управління якістю та безпечністю продукції бродильних виробництв і виноробства РН 16. Розробляти та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад продуктів бродіння і	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.

	виноробства із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки.	
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 програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, калориметром фотоелектричним, рефрактометрами, зануреними рефрактометрами, рН-метрами, вологоміром Чижової, мікроскопами, апаратом заторним, пічкою муфельною, пуркою, картопляним вагами, витяжними шафами, установками для бродіння і перегонки	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 програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами електронними, вагами аналітичними, калориметром фотоелектричним, рефрактометрами, зануреними рефрактометрами, рН-метрами, вологоміром Чижової, мікроскопами, апаратом заторним, пічкою муфельною, пуркою, картопляним вагами, витяжними шафами, установками для бродіння і перегонки. Для виконання окремих досліджень використовується центр колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки,	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету для підвищення рівня науково-дослідних робіт.

	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 1. Перелік компонент освітньої програми (ОП) Див. Додаток 2	Скорегована відповідно до місії та стратегії університету.
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти Атестація випускників освітньої програми «Технології продуктів бродіння і виноробства» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачою 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 продуктів бродіння і виноробства» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту 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.	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
Розділ відсутній	IV Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості)	Додано відповідно до місії та стратегії університету. Вноситься з метою підвищення рівня вищої освіти в університеті

-	передбачає здійснення таких процедур і заходів: 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти; 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм; 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне 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 освітньо-професійної програми Див. Додаток 3	V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми Див. Додаток 4	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 5	VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 6	Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.
Пропозиції, що надійшли від стейкхолдерів під час громадського обговорення з 25 лютого по 23 квітня 2021р.		
V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам проекту освітньої програми Див. Додаток 4	V Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам проекту освітньої програми Див. Додаток 7	Пропозиція роботодавців Кизюн Г.О., в.о. директора ДНУ «Укрспиртбіопрод» про корегування матриці компетентностей врахована .
VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 6	VI Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми Див. Додаток 8	Пропозиція роботодавця Сичової О.В., генерального директора ТОВ «Миколаївський коньячний завод» про корегування програмних результатів навчання врахована .

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, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового 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 процесів виробництва продуктів бродіння і виноробства	4,0	екзамен
ВБ 1.2.	Менеджмент якості та безпеки продуктів бродіння і виноробства	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	6,0	
ВБ 1.5.	Вибіркова дисципліна 3 з переліку	4,0	
ВБ 1.6.	Вибіркова дисципліна 4 з переліку	7,0	
Загальний обсяг вибірових компонент:		35,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

Додаток 2

II Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового 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	7,0	екзамен, залік
ОК 4.	Управління інноваційними проектами	3,0	залік

ОК 5.	Науково-дослідницький практикум	6,0	залік
ОК 6.	Інновації в технологіях продуктів бродіння і виноробства, в т.ч. курсовий проект	9,0	екзамен
ОК 7.	Менеджмент якості та безпеки продуктів бродіння і виноробства	5,0	екзамен
ОК 8.	Професійна практика	6,0	залік
ОК 9.	Переддипломна практика	3,0	залік
ОК 10.	Кваліфікаційна робота	18,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63,0 кредити	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 із загальноуніверситетського каталогу	3,0	залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 з переліку	4,0	залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 з переліку	5,0	залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 з переліку, в т.ч. курсова робота	5,0	екзамен
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 з переліку	5,0	екзамен
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 з переліку	5,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		27,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

Додаток 3

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної 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
ІНТ	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	x	x	x
ЗК 2	x					x			x	x						
ЗК 3	x	x		x	x	x			x	x				x		x
ЗК 4	x						x	x		x			x			
ЗК 5		x	x				x		x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 6			x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x

ЗК 7						X	X		X	X						X
ЗК 8		X					X	X	X	X						
ФК 1	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	X		X	X
ФК 4					X		X		X	X	X	X	X		X	X
ФК 5				X	X			X		X		X				
ФК 6	X	X	X	X			X			X	X	X	X			
ФК 7				X			X	X		X	X	X	X	X	X	X
ФК 8	X	X				X				X			X			
ФК 9	X					X	X			X			X			
ФК 10					X		X			X						
ФК 11		X				X		X		X		X	X	X	X	X
ФК 12	X						X	X	X	X		X				
ФК 13			X			X			X	X	X		X		X	X
ФК 14							X	X		X		X				
ФК 15				X				X	X	X		X			X	

Додаток 4

**V 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	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6
ІНТ	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	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 2			x		x	x	x			x	x	x	x		x	x

ЗК 3	x			x	x	x	x	x	x	x	x			x		
ЗК 4	x	x		x	x	x	x	x	x	x					x	
ЗК 5	x	x		x	x	x	x	x	x	x				x		
СК 1			x		x	x		x		x	x	x	x			x
СК 2	x			x	x	x	x	x		x	x		x			
СК 3	x					x		x	x	x						
СК 4				x		x		x	x	x				x		
СК 5	x	x		x	x	x		x	x	x	x					
СК 6					x	x	x	x		x	x	x	x		x	
СК 7				x	x	x	x			x			x			
СК 8			x	x		x	x			x			x			x
СК 9		x				x				x				x		
СК 10				x	x	x	x	x	x	x	x	x				x
СК 11						x		x	x	x				x	x	x
СК 12				x		x	x			x					x	
СК 13				x		x	x			x		x	x			

Додаток 5

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньо-професійної 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
ПРН 1	x					x	x		x	x		x	x	x		

PH 2			x	x	x	x	x		x	x	x		x			x
PH 3			x		x	x				x						
PH 4					x	x				x		x				
PH 5			x	x		x	x	x	x	x	x			x	x	x
PH 6				x		x	x		x	x	x					
PH 7		x				x			x	x	x		x			x
PH 8	x				x	x		x		x						
PH 9		x		x		x				x	x					
PH 10	x				x	x				x					x	
PH 11					x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
PH 12					x	x	x	x	x	x			x		x	
PH 13			x	x				x	x	x	x			x		
PH 14							x	x	x	x		x	x			
PH 15							x			x		x				x
PH 16					x	x	x			x	x	x			x	x

Додаток 7

**V 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
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

ІНТ	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	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 2			x		x	x	x			x	x	x	x		x	x
ЗК 3	x			x	x	x	x	x	x	x	x			x		
ЗК 4	x	x		x	x	x	x	x	x	x					x	
ЗК 5	x	x		x	x	x	x	x	x	x				x		
СК 1			x		x	x		x		x	x	x	x			x
СК 2	x			x	x	x	x	x		x	x		x			
СК 3	x					x		x	x	x						
СК 4				x		x		x	x	x				x		
СК 5	x	x		x	x	x		x	x	x	x					
СК 6					x	x	x	x		x	x	x	x		x	
СК 7				x	x	x	x			x			x			
СК 8			x	x		x	x			x			x			x
СК 9		x				x				x				x		
СК 10				x	x	x	x	x	x	x	x	x				x
СК 11						x		x	x	x				x	x	x
СК 12				x		x	x			x					x	
СК 13				x		x	x			x		x	x			

Додаток 8

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6
PH 1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PH 2			x	x	x	x	x		x	x	x		x			x
PH 3			x		x	x				x						
PH 4					x	x				x		x				
PH 5			x	x		x	x	x	x	x	x			x	x	x
PH 6				x		x	x		x	x	x					
PH 7		x				x			x	x	x		x			x
PH 8	x				x	x		x		x						
PH 9		x		x		x				x	x					
PH 10	x				x	x				x					x	
PH 11					x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
PH 12					x	x	x	x	x	x			x		x	
PH 13			x	x				x	x	x	x			x		
PH 14							x	x	x	x		x	x			
PH 15							x			x		x				x
PH 16					x	x	x			x	x	x			x	x

**Гарант освітньої програми
доктор технічних наук, професор,
професор кафедри біотехнології
продуктів бродіння і виноробства**

В.Л. Прибильський