

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Вченою радою Дніпровського
державного аграрно-економічного
університету

Голова вченої ради, професор

_____ Анатолій КОБЕЦЬ
протокол № ____ від « ____ » _____ 2024 р.

Освітньо-професійна програма

Вводиться в дію з 01 вересня 2024 р.

Ректор _____ Анатолій КОБЕЦЬ

наказ № _____ від « ____ » _____ 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Перший проректор – проректор
з навчальної роботи

_____ Дмитро ОНОПРИЄНКО

Начальник навчального відділу

_____ Геннадій ГАПІЧ

Декан факультету

_____ Андрій ПУГАЧ

Освітньо-професійна програма розглянута і схвалена науково-методичною радою інженерно-технологічного факультету (протокол №__ від __.__.2024 р.)

Голова НМР

_____ Наталія ЧЕРНІКОВА

Гарант ОПП

_____ Наталія СОБА

ЗМІСТ

I	Преамбула	4
II	Профіль освітньо-професійної програми Харчові технології	7
III	Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти	16
IV	Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність	17
	4.1. Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами)	17
	4.2. Структурно-логічна схема ОПП	20
V	Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти	34
VI	Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	34
VII	Пояснювальна записка до освітньої програми	35
	7.1. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей	36
	7.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньо-професійної програми	37
	7.3. Матриця відповідності компетентностей компонентам освітньої програми	39
	ДОДАТКИ	40
	Додаток А Структурно-логічна схема послідовності вивчення навчальних дисциплін	40

I. ПРЕАМБУЛА

1. ВНЕСЕНО:

1. Внесено робочою групою на громадське обговорення:
протокол № 2 від 16.04.2018 р. (I редакція), гарант – Чурсінов Ю.О.;
протокол № 2 від 15.04.2019 р. (II редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 3 від 12.04.2021 р. (III редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 3 від 22.04.2022 р. (IV редакція), гарант – Сова Н.А.;
протокол № 3 від 05.05.2023 р. (V редакція), гарант – Сова Н.А.;
протокол № 3 від 19.03.2024 р. (VI редакція), гарант – Сова Н.А.

2. Розглянуто і схвалено науково-методичною радою інженерно-технологічного факультету:

протокол № 10 від 24.04.2018 р. (I редакція), гарант – Чурсінов Ю.О.;
протокол № 7 від 17.04.2019 р. (II редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 10 від 12.05.2021 р. (III редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 8 від 23.05.2022 р. (IV редакція), гарант – Сова Н.А.;
протокол № 10 від 21.06.2023 р. (V редакція), гарант – Сова Н.А.

3. Затверджено рішенням вченої ради Дніпровського державного аграрно-економічного університету:

протокол № 7 від 31.05.2018 р. (I редакція), гарант – Чурсінов Ю.О.;
протокол № 9 від 27.06.2019 р. (II редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 9 від 27.05.2021 р. (III редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
протокол № 8 від 26.05.2022 р. (IV редакція), гарант – Сова Н.А.;
протокол № 9 від 29.06.2023 р. (V редакція), гарант – Сова Н.А.

4. Введено в дію наказом Ректора:

наказ № 2194 від 30.08.2018 р. (I редакція), гарант – Чурсінов Ю.О.;
наказ № 1798 від 04.07.2019 р. (II редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
наказ № 1256 від 03.06.2021 р. (III редакція), гарант – Миколенко С.Ю.;
наказ № 1168 від 13.06.2022 р. (IV редакція), гарант – Сова Н.А.;
наказ № 1829 від 14.07.2023 р. (V редакція), гарант – Сова Н.А.

2. ВВЕДЕНО В ДІЮ:

наказом ректора від _____ 2024 р. № _____ у відповідності до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18 жовтня 2018 р.

3. РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

1. Сова Наталія Анатоліївна, кандидатка технічних наук, доцентка, доцентка кафедри харчових технологій – гарантка освітньо-професійної програми;

2. Кошулько Віталій Сергійович, кандидат технічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри харчових технологій;

3. Півоваров Олександр Андрійович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій;

4. Купченко Андрій Віталійович, керівник служби бізнес-проектів ТОВ ІА «АПК-Інформ»;

5. Тищенко Вікторія Андріївна, здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології».

4. ЗОВНІШНІ РЕЦЕНЗЕНТИ:

- 1.
- 2.

5. РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ ПРЕДСТАВНИКІВ ПРОФЕСІЙНИХ АСОЦІАЦІЙ, РОБОТОДАВЦІВ:

- 1.
- 2.

6. ПРИ РОЗРОБЦІ ВРАХОВАНО:

1. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня освіти ступеня вищої освіти – бакалавр галузі знань – 18 Виробництво та технології спеціальності – 181 Харчові технології. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. №1125 (зі змінами внесеними відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 №593). URL: <http://surl.li/cxrwyv>.
2. Закон України від 01.07.2014 р. №1556-VII «Про вищу освіту» (останні зміни №2925-IX від 23.02.2023. URL: <http://surl.li/kfyn>.
3. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII «Про освіту». URL: <http://surl.li/awtx>.
4. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. №1341 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ №509 від 12.06.2019, №519 від 25.06.2020). URL: <http://surl.li/gkrz>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, підготовка здобувачів вищої освіти» від 29 квітня 2015 р. №266. (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 7 липня 2021 р. №762). URL: <http://surl.li/rsml>.
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Таблиця відповідності переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 6 листопада 2015 р. №1151. URL: <http://surl.li/cohgd>.
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №365). URL: <http://surl.li/ruki>.
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки від 01.06.2016 р. №600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. №1648). URL: <http://surl.li/glai>.
9. Методичні рекомендації щодо розроблення ОПП (Лист МОН України 1/9-239 від 28.04.2017. URL: <http://surl.li/glai>.
10. Положення про освітні програми в ДДАЕУ (наказ №1028 від 02.05.2019 р.). URL: <http://surl.li/aojli>.
11. Положення про гаранта освітньої програми в ДДАЕУ (наказ №1715 від 01.07.2022 р.). URL: <http://surl.li/dhhfd>.
12. Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти вибіркового навчальних дисциплін у ДДАЕУ (наказ №434 від 26.02.2021 р.). URL: <http://surl.li/piwk>.
13. Положення про проведення практик здобувачів вищої освіти у ДДАЕУ (наказ №690 від 01.04.2022 р.). URL: <http://surl.li/flgtk>.
14. Положення про організацію контролю рівня знань здобувачів вищої освіти в у ДДАЕУ (наказ №2831 від 30.09.2022 р.). URL: <http://surl.li/dgptt>.
15. Положення про формування навчально-методичних комплексів навчальних дисциплін у ДДАЕУ (наказ №2831 від 30.09.2022 р.). URL: <http://surl.li/dnwrbr>.
16. Положення про силабус навчальної дисципліни у ДДАЕУ (наказ №3182 від 18.12.2020 р.). URL: <http://surl.li/dhens>.

17. Положення про організацію освітнього процесу у ДДАЕУ (наказ №1113 від 05.06.2020 р.). URL: <http://surl.li/aodcm>.
18. Положення про самостійну роботу студентів ДДАЕУ (наказ №3002 від 01.11.2019 р.). URL: <http://surl.li/flgts>.
19. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті у ДДАЕУ (наказ №433 від 26.02.2021 р.). URL: <http://surl.li/aojiw>.
20. Положення про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці у ДДАЕУ (наказ №433 від 26.02.2021 р.). URL: <http://surl.li/aojiq>.
21. Положення про порядок реалізації права здобувачів вищої освіти на внутрішню академічну мобільність у ДДАЕУ (наказ № 3432 від 01.12.2022 р.). URL: <http://surl.li/flgwd>.
22. Положення про дуальну форму здобуття освіти у Дніпровському державному аграрно-економічному університеті (наказ №4139 від 24.12.2021 р.). URL: <http://surl.li/fzptu>.
23. Постанова Кабінету Міністрів України від 9 вересня 2020 р. №811 «Про документи про вищу освіту (наукові ступені)». URL: <http://surl.li/hbyfr>.
24. Наказ Міністерства освіти і науки України від 06 березня 2015 року №249 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 02 листопада 2020 року №1351) «Про затвердження Порядку надання доступу фізичним та юридичним особам до Реєстру документів про вищу освіту та Порядку замовлення, виготовлення, видачі, обліку документів про вищу освіту та додатків до дипломів європейського зразка». URL: <http://surl.li/hbyga>.
25. Наказ Міністерства освіти і науки України від 25 січня 2021 року №102 «Про затвердження форм документів про вищу освіту (наукові ступені) та додатка до них, зразка академічної довідки». URL: <http://surl.li/hbygc>.
26. Наказ Міністерства освіти і науки України від 10.02.2021 №164 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо опису документів про вищу освіту (наукові ступені) та додатка до них, академічної довідки та Методичних рекомендацій щодо заповнення додатка до диплома європейського зразка». URL: <http://surl.li/hbygm>.

II. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

2.1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Дніпровський державний аграрно-економічний університет Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and Professional Program Food technology
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Код галузі знань і найменування відповідної деталізованої галузі за Міжнародною стандартною класифікацією освіти	ISCE – 0721 Food processing
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти: Бакалавр Спеціальність: 181 Харчові технології Галузь знань: 18 Виробництво та технології Освітня програма: Харчові технології
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Bachelor's degree Specialty: 181 Food technology Field of study: 18 Production and technology Educational Program: Food technology
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін здобуття освіти очна (денна) 3 роки 10 місяців; заочна форма 4 роки 10 місяців.
Наявність акредитації (ліцензування)	Сертифікат про акредитацію освітньої програми Харчові технології за спеціальністю 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідно до рішення НАЗЯВО від 20.06.2023 р. Дата видачі сертифіката 20.06.2023., № 5078. Термін дії до 01.07.2028 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, освітньо-професійний ступінь – молодший бакалавр або ОКР молодший спеціаліст
Мова викладання	Українська

Термін дії освітньої програми	На період дії сертифікату з акредитації освітньої програми відповідно до рішення НАЗЯВО – до 01.07.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://surl.li/fljdb
2.2 Характеристика та предметна область освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів; підготовка кваліфікованих кадрів для харчової промисловості, які зможуть впроваджувати у виробництво, соціальну діяльність набуті загальні і фахові компетентності, відповідно до вимог сьогодення. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – 18 Виробництво та технології. Спеціальність – 181 Харчові технології. ОП – Харчові технології.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна (бакалавра)
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Базова вища освіта в галузі «Виробництва та технологій» зі спеціальності «Харчові технології». Підготовка професійних кадрів, які здатні забезпечувати виробництво якісних, безпечних харчових продуктів масового споживання і підвищеної біологічної цінності із застосуванням інструментаріїв сучасного техніко-технологічного та інформаційно-технологічного забезпечення шляхом системного проектування та функціонування підприємств переробної і харчової

	промисловості, розуміння сутності та параметрів технологічних процесів, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих технологій, ресурсозбереження, що відповідають вимогам чинної нормативно-правової документації, потребам та очікуванням споживачів. Ключові слова: харчова промисловість, переробна промисловість, харчові продукти, технологічні процеси, проектування, якість і безпечність харчових продуктів.
Особливості програми	Освітня програма є унікальною завдяки поєднанню наукових досліджень, виробничої діяльності з метою виробництва безпечних, екологічно чистих харчових продуктів, харчових продуктів з підвищеною біологічною цінністю із регіональної сировини. Особливість освітньо-професійної програми полягає в тому, що на Дніпропетровщині – це одна з небагатьох програм, яка розрахована на підготовку висококваліфікованих фахівців широкого профілю, що охоплює більшість галузей харчової промисловості. Окрім цього особливостями є: - компетентнісний підхід до підготовки бакалаврів й орієнтація на формування та розвиток загальних і фахових компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва, управління якістю і безпечністю харчових продуктів; - активне залучення до освітнього процесу спеціалістів з провідних харчових і переробних підприємств Дніпропетровщини та інших областей України, що сприяє розумінню здобувачами предметної області майбутньої професійної діяльності; - залучення науково-педагогічних працівників спеціальностей дотичних галузей для формування у здобувачів логічних взаємозв'язків «сільськогосподарська сировина-готовий харчовий продукт»; - можливість формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії, за рахунок реалізації процедур вибіркової та наявності значної кількості вибірових дисциплін різних категорій, зокрема і дисциплін професійної та практичної підготовки; - формування фахових компетентностей, необхідних для якісного зберігання сільськогосподарської сировини та продуктів її переробки; - формування фахових компетентностей, необхідних для провадження маловідходних та безвідходних технологій харчових виробництв.
2.3 Придатність випускників до працевлаштування та академічні права випускників	
Придатність до працевлаштування	Випускник здатний виконувати професійну роботу за такими угрупованнями (відповідно до ДК 003:2010 зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 29.12.2022 р. №5573): 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості: - 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції;

	- 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства; - 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів; - 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; - 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; - 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна; - 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; - 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями; - 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки; - 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій; - 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; - 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; - 3436.9 Інші помічники; - 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління.
Академічні права випускників	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
2.4. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Форми та методи навчання і викладання базуються на студентоцентрованому підході. Організація навчального процесу орієнтована на партнерські стосунки викладача і здобувача вищої освіти, його залучення до освітнього процесу та вмотивованість і базуються на принципах свободи слова, творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень та використання їх результатів. Навчання здійснюється шляхом поєднання лекційних, семінарських, практичних, лабораторних занять та самостійної роботи, консультацій із викладачами, підготовки курсових проєктів та робіт, розрахункових, розрахунково-графічних робіт, аналітичних оглядів, проходження практичної підготовки, яка дозволяє закріпити набуті ПРН та компетентності під час теоретичного навчання. Під час дистанційної форми навчання – використання платформи Moodle ДДАЕУ, проведення онлайн-занять за допомогою сервісів Zoom та Google Meet. Процес комунікації відбувається завдяки спілкуванню в чат-Moodle, через корпоративні пошти та різні месенджери.
Оцінювання	Семестровий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів вищої освіти на проміжних або окремих завершених етапах. Видами семестрового контролю в ДДАЕУ з певної навчальної дисципліни є екзамен або диференційований залік, що визначається навчальним планом за освітньою програмою чи спеціальністю. Всі навчальні дисципліни є автономними у вивченні та семестровому контролі, незалежно від його виду. Здобувача допускають до семестрового контролю з певної навчальної дисципліни, якщо він виконав усі види робіт та завдань

	(лабораторні роботи, розрахунково-графічні роботи, контрольні роботи, індивідуальні семестрові завдання тощо), які передбачені робочою програмою та навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни і, за умов його проведення в формі екзамену, – отримав мінімальну позитивну середню оцінку за всіма видами оцінювання. Диференційований залік з навчальної дисципліни планується за відсутності екзамену і виставляється після закінчення її вивчення до початку екзаменаційної сесії за результатами оцінювання роботи здобувачів вищої освіти упродовж семестру (виконання ними індивідуальних семестрових завдань та контрольних робіт, захисту лабораторних та практичних робіт, виступів на семінарських заняттях та оцінок поточного контролю). Диференційований залік виставляє науково-педагогічний працівник, який проводив лабораторні (практичні, семінарські) заняття в академічній групі (підгрупі), при узгодженні з викладачем, який проводив лекційні заняття з навчальної дисципліни. Семестровий екзамен проводять у період екзаменаційної сесії згідно з розкладом, що узгоджується з навчальним відділом, затверджується першим проректором – проректором з навчальної роботи і доводиться до науково-педагогічних працівників й здобувачів вищої освіти не пізніше, ніж за два тижні до початку екзаменаційної сесії. Екзамен охоплює навчальний матеріал всієї дисципліни, складають його в усній формі (у вигляді співбесіди науково-педагогічного працівника зі здобувачем) після обов’язкового оформлення студентом екзаменаційного листа, який повинен містити інформацію щодо дати складання екзамену, номера екзаменаційного білета, а також відповідь на питання екзаменаційного білета за підписом здобувача вищої освіти. Обсяг відповіді в екзаменаційному листі не регламентується і зумовлюється характером питань (класичні питання, тести, ситуаційні завдання, задачі тощо). Перелік питань, що виносяться на екзамен з певної дисципліни, затверджується на засіданні кафедри і доводиться до відома здобувачів вищої освіти з початку викладання лекційного курсу навчальної дисципліни. Екзамен приймає науково-педагогічний працівник, який викладав лекції з цієї навчальної дисципліни. У проведенні екзамену можуть брати участь науково-педагогічні працівники, які проводили в академічній групі інші види занять з цієї навчальної дисципліни. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 4-бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно»); 2-рівневою вербальною національною шкалою («зараховано» та «не зараховано») та 100-бальною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
--	---

2.5. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК07. Здатність працювати в команді. ЗК08. Здатність працювати автономно. ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)	ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

	ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозбереження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. <u>Фахові компетентності визначені ДДАБУ</u> ФК 14. Здатність організовувати та проводити процес зберігання сільськогосподарської сировини та продуктів її переробки на основі розуміння фізіологічних процесів, які відбуваються під час зберігання. ФК 15. Здатність аналізувати області використання відходів переробних підприємств та формувати стратегію щодо їх утилізації.
2.6 Програмні результати навчання	
Результати навчання відповідно до програми	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних

	засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР09. Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР12. Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення. ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
--	---

	ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. <u>Програмні результати навчання визначені ДДАЕУ</u> ПР28. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами зберігання сільськогосподарської сировини та готової продукції. ПР29. Виявляти творчу ініціативу щодо запровадження маловідходних та безвідходних технологій переробки сільськогосподарської продукції.
2.7 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	1. Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: - відповідності освітньої та/або професійної кваліфікації науково-педагогічних працівників освітньому компоненту, який вони викладають; - науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітній процес на даній освітній програмі, повинні мати не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних умов (Постанова КМ України від 24 березня 2021 р. №365); - обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; - впровадження результатів стажування та наукової діяльності у освітній процес. 2. Частка науково-педагогічних працівників, які мають науковий ступінь та/або вчене звання і здійснюють освітню діяльність за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за основним місцем роботи, повинна становити не менше 50 % за освітньою програмою; - мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – 10 %. 3. Склад науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників, які мають освітню та/або професійну кваліфікацію, відповідну освітній програмі, повинен бути не менш як три особи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання та працюють у закладі освіти за основним місцем роботи. 4. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності з науковим ступенем або вченим званням.
Матеріально-технічне забезпечення	1. Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується для проведення лекцій мультимедійне обладнання, для практичних, семінарських та лабораторних занять – обладнання лабораторій і спеціалізованих кабінетів, а також комп'ютерних лабораторій. 2. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну

	особу для фактичного контингенту здобувачів вищої освіти та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами) – 2,4 м²; 3. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій) – 30 %; 4. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційно-освітнє середовище ЗВО складається з сайту, підсистеми дистанційного навчання на базі Moodle, Zoom, Google Meet, електронної бібліотеки. Офіційний веб-сайт https://www.dsau.dp.ua/ містить інформацію про освітні програми, освітню і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти та ін. Наявна забезпеченість робочими програмами і силабусами навчальних дисциплін, методичними рекомендаціями до практичних (семінарських) занять, виконання лабораторних робіт, самостійної роботи здобувачів, програмами практики. Має місце забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. У здобувачів вищої освіти є відкритий доступ до університетського репозитарію та міжнародних наукометричних баз даних. Електронний ресурс закладу освіти містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання.
2.8 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДДАЕУ та університетами України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДДАЕУ та навчальними закладами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно до законодавчої бази України та Правил прийому ДДАЕУ, затверджених Вченою радою.

III. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ:

(зміни внесено відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021 №593)

- на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС;
- на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста);

- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.

Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.

Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.

Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик має становити не менше, ніж 4 кредити ЄКТС.

IV. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

4.1. Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами)

Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами) наведено в табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Код НД	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Загальний обсяг кредитів ЄКТС / Загальний обсяг годин / % від загальної кількості кредитів ЄКТС	Форма підсумко-вого контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ОК 1	Вступ до фаху	3	Диф. залік
ОК 2	Історія та культура України	3	Екзамен
ОК 3	Загальна та неорганічна хімія	5	Екзамен
ОК 4	Фізика	4	Екзамен
ОК 5	Вища математика	5	Екзамен
ОК 6	Інформаційні технології	3	Диф. залік
ОК 7	Екологія та ресурсозбереження	3	Диф. залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Диф. залік, Диф. залік
ОК 9	Фізичне виховання	3	Диф. залік
ОК 10	Ділова українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Екзамен
ОК 12	Технічна механіка	3	Екзамен
ОК 13	Органічна хімія	4	Екзамен

ОК 14	Соціологія	3	Диф. залік
-------	------------	---	------------

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4
ОК 15	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,5	Диф. залік
ОК 16	Фізична та колоїдна хімія	4	Диф. залік
ОК 17	Аналітична хімія	5	Екзамен
ОК 18	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4	Екзамен
ОК 19	Теоретичні основи харчових технологій	4	Екзамен
ОК 20	Біохімія	5	Екзамен, Екзамен
ОК 21	Теплотехніка	4	Диф. залік
ОК 22	Сенсорний аналіз	3	Диф. залік
ОК 23	Харчова мікробіологія	5	Екзамен
ОК 24	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 25	Технологія зберігання зерна	3,5	Екзамен
ОК 26	Електротехніка та автоматизація виробничих процесів	5	Диф. залік
ОК 27	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	3	Диф. залік
ОК 28	Процеси і апарати харчових виробництв + КП	3+1	Екзамен + Диф. залік
ОК 29	Технологія елеваторної промисловості	3	Екзамен
ОК 30	Технологія бродильних виробництв	3	Екзамен
ОК 31	Менеджмент харчових підприємств	3	Екзамен
ОК 32	Технологія цукристих речовин	3	Диф. залік
ОК 33	Технологічне обладнання галузі + КР	3+1	Екзамен + Диф. залік
ОК 34	Технологія борошномельного та круп'яного виробництва	4	Екзамен
ОК 35	Технологія жирів та жирозамінників	3	Екзамен
ОК 36	Технологія консервування плодів та овочів	3	Екзамен
ОК 37	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	4	Екзамен
ОК 38	Технології молочних, м'ясних та рибних продуктів	3,5	Екзамен
ОК 39	Проектування підприємств галузі + КП	3+1	Екзамен + Диф. залік
ОК 40	Маркетинг в харчовій промисловості	3	Екзамен
ОК 41	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3	Диф. залік
ОК 42	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	3,5	Екзамен
ОК 43	Філософія	3	Екзамен
ОК 44	Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі	3	Диф. залік
Всього:		162 / 4860 (67,5 %)	
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
ОК 45	НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА – Ознайомча	1,5	Диф. залік
ОК 46	НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА – Техніко-технологічна	1,5	Диф. залік

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4
ОК 47	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА – Технологічна	6	Диф. залік
Всього:		9 / 270 (3,75 %)	
АТЕСТАЦІЯ			
ОК 48	Підготовка до атестації	7,5	
	Атестація (публічний захист кваліфікаційної роботи)	1,5	Захист
Всього:		9 / 270 (3,75 %)	
Загальний обсяг обов’язкових компонент:		180 / 5400 (75 %)	
Вибіркові компоненти ОПП ¹			
Перша категорія – навчальні дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ВК-1-1	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК-1-2	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
Всього:		6 / 180 (2,5 %)	
Друга категорія – навчальні дисципліни природничо-наукової (фундаментальної) підготовки			
ВК-2-1	Навчальна дисципліна другої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК-2-2	Навчальна дисципліна другої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
Всього:		6 / 180 (2,5 %)	
Третя категорія – навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки ²			
ВК 3-1	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-2	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-3	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-4	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-5	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-6	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-7	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-8	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-9	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4
ВК 3-10	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік
ВК 3-11	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	6,0	Диф. залік
ВК 3-12	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	6,0	Диф. залік
ВК 3-13	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	6,0	Диф. залік
Всього:		48 / 1440 (20 %)	
Загальний обсяг вибірових компонент:		60 / 1800 (25 %)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 / 7200 / 100 %	

Примітки:

1. Процедура вільного вибору освітніх компонентів здійснюється у відповідності до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти вибірових навчальних дисциплін» <http://surl.li/piwk>. Передбачений обсяг кредитів на кожну з вибірових дисциплін в основному складає 3 кредити, а форма контролю – диференційований залік. Із загальної кількості запропонованих навчальних дисциплін вільного вибору у вибірковій частині навчального плану здобувачі вищої освіти обирають 2 навчальні дисципліни першої вибіркової категорії – гуманітарної та соціально-економічної підготовки, 2 навчальні дисципліни другої вибіркової категорії – природничо-наукової (фундаментальної) підготовки та 13 навчальних дисциплін третьої вибіркової категорії – професійної та практичної підготовки.

4.2 Структурно-логічна схема ОПП

Структурно-логічна схема послідовності вивчення навчальних дисциплін, передбачених програмою, наведена у табл. 4.2. та у додатку А.

Таблиця 4.2

Пререквізити	Основні та супутні дисципліни	Кореквізити, постреквізити
1 семестр		
Обов'язкові компоненти		
-	Вступ до фаху	Сенсорний аналіз, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологія зберігання зерна, Технологія елеваторної промисловості, Технологічне обладнання галузі, Контроль якості та безпеки харчових продуктів, Навчальна практика – ознайомча
-	Історія та культура України	Соціологія, Філософія
-	Загальна та неорганічна хімія	Органічна хімія, Аналітична хімія, Фізична та колоїдна хімія, Теоретичні основи харчових технологій, Біохімія, Харчова хімія, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологія зберігання зерна, Контроль якості та безпеки харчових продуктів
-	Фізика	Теплотехніка, Електротехніка та автоматизація виробничих

		процесів, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання галузі, Аналітична хімія, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Технічна механіка, Фізична та колоїдна хімія
	Вища математика	Технічна механіка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Процеси і апарати харчових виробництв, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Технологічне обладнання галузі
	Інформаційні технології	Інженерна і комп'ютерна графіка, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
	Екологія та ресурсозбереження	Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологія зберігання зерна, Технологія елеваторної промисловості, Менеджмент харчових підприємств, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Проектування підприємств галузі
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Ділова українська мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	Фізичне виховання	Технологія оздоровчих харчових продуктів
2 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Ділова українська мова (за професійним спрямуванням), Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
	Ділова українська мова (за	Іноземна мова (за професійним

	професійним спрямуванням)	спрямуванням), Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю
Екологія та ресурсозбереження	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	Навчальна практика – ознайомча, Технологія зберігання зерна, Навчальна практика – техніко-технологічна, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Виробнича практика – технологічна, Проектування підприємств галузі
Фізика, Вища математика	Технічна механіка	Інженерна і комп'ютерна графіка, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання галузі
Загальна та неорганічна хімія	Органічна хімія	Фізична та колоїдна хімія, Аналітична хімія, Біохімія, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Технологія зберігання зерна, Харчові технології (за галуззю виробництва)
Історія та культура України	Соціологія	Філософія
Інформаційні технології	Інженерна і комп'ютерна графіка	Технічна механіка, Теплотехніка, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання галузі, Виробнича практика – технологічна, Технологія елеваторної промисловості, Проектування підприємств галузі
Загальна та неорганічна хімія, Фізика	Фізична та колоїдна хімія	Органічна хімія, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Біохімія, Технологія зберігання зерна, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вступ до фаху, Безпека життєдіяльності та основи	Навчальна практика – ознайомча	Технологія зберігання зерна, Технологія елеваторної

охорони праці		промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Навчальна практика – техніко-технологічна, Виробнича практика – технологічна
3 семестр Обов'язкові компоненти		
Загальна та неорганічна хімія, Органічна хімія, Фізика	Аналітична хімія	Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Біохімія, Харчова мікробіологія, Технологія зберігання зерна, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Фізика, Вища математика, Ділова українська мова (за професійним спрямуванням)	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Технологія зберігання зерна, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Загальна та неорганічна хімія, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія	Теоретичні основи харчових технологій	Аналітична хімія, Біохімія, Харчова мікробіологія, Харчова хімія, Харчові технології (за галуззю виробництва)
Загальна та неорганічна хімія, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія	Біохімія	Аналітична хімія, Теоретичні основи харчових технологій, Біохімія, Технологія зберігання зерна, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Фізика, Інженерна і комп'ютерна графіка	Теплотехніка	Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання галузі, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва),
Вступ до фаху	Сенсорний аналіз	Харчові технології (за галуззю виробництва), Основи наукових досліджень та академічна доброчесність
Вибіркові компоненти		

Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії гуманітарної та соціально-економічної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна другої вибіркової категорії природничо-наукової (фундаментальної) підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
4 семестр Обов'язкові компоненти		
Загальна та неорганічна хімія, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Аналітична хімія, Біохімія, Теоретичні основи харчових технологій	Біохімія	Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Аналітична хімія, Органічна хімія, Теоретичні основи харчових технологій	Харчова мікробіологія	Харчова хімія, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Загальна та неорганічна хімія, Аналітична хімія, Фізична та колоїдна хімія, Органічна хімія, Теоретичні основи харчових технологій	Харчова хімія	Харчова мікробіологія, Харчові технології (за галуззю виробництва), Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Фізична та колоїдна хімія, Органічна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Технологія зберігання зерна	Харчова мікробіологія, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Технологія елеваторної промисловості, Технологія борошномельного та круп'яного виробництва, Технологія бродильних виробництв, Технологія жирів і жирозамінників, Технологічне обладнання галузі, Виробнича практика – технологічна, Проектування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Фізика, Інформаційні технології, Інженерна і комп'ютерна графіка,	Електротехніка та автоматизація виробничих процесів	Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових

Теплотехніка		виробництв, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологічне обладнання галузі, Проектування підприємств галузі
Вища математика, Екологія та ресурсозбереження, Інформаційні технології, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Сенсорний аналіз	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	Харчова мікробіологія, Технологія зберігання зерна, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання галузі, Проектування підприємств галузі
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Технологія зберігання зерна, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів	Навчальна практика – техніко-технологічна	Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологічне обладнання галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Виробнича практика – технологічна
Вибіркові компоненти		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії гуманітарної та соціально-економічної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна другої вибіркової категорії природничо-наукової (фундаментальної) підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
5 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Фізика, Вища математика, Інженерна і комп'ютерна графіка, Технічна механіка, Теплотехніка, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	Процеси і апарати харчових виробництв	Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологічне обладнання галузі, Проектування підприємств галузі
Вступ до фаху, Екологія та ресурсозбереження, Інженерна і комп'ютерна графіка, Безпека життєдіяльності та основи	Технологія елеваторної промисловості	Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств, Технологія борошномельного та круп'яного виробництва,

охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність Навчальна практика – техніко-технологічна		Технологічне обладнання галузі, Проектування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Теоретичні основи харчових технологій, Сенсорний аналіз, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна	Технологія бродильних виробництв	Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія цукристих речовин, Менеджмент харчових підприємств, Технологія консервування плодів та овочів, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Технологічне обладнання галузі, Маркетинг в харчовій промисловості, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Проектування підприємств галузі, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна
Екологія та ресурсозбереження	Менеджмент харчових підприємств	Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологія елеваторної промисловості, Маркетинг в харчовій промисловості, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи	Технологія цукристих речовин	Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія бродильних виробництв, Менеджмент харчових підприємств, Технологічне обладнання галузі, Технологія

охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Теоретичні основи харчових технологій, Сенсорний аналіз, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна		консервування плодів та овочів, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Проектування підприємств галузі, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Маркетинг в харчовій промисловості, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна
Вибіркові компоненти		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
6 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Вступ до фаху, Вища математика, Фізика, Інженерна і комп'ютерна графіка, Технічна механіка, Теплотехніка, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових виробництв, Харчові технології (за галуззю	Технологічне обладнання галузі	Харчові технології (за галуззю виробництва), Проектування підприємств галузі, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна

виробництва), Технологія елеваторної промисловості		
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Теплотехніка, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Технологія елеваторної промисловості, Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств	Технологія борошномельного та круп'яного виробництва	Технологічне обладнання галузі, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Маркетинг в харчовій промисловості, Проектування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Технологія зберігання зерна, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність,	Технологія жирів та жирозамінників	Технологічне обладнання галузі, Технологія борошномельного та круп'яного виробництва, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Маркетинг в харчовій промисловості, Проектування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна

Навчальна практика – техніко-технологічна Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств		
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна добросовісність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія цукристих речовин, Технологія бродильних виробництв, Менеджмент харчових підприємств	Технологія консервування плодів та овочів	Технологічне обладнання галузі, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Маркетинг в харчовій промисловості, Проєктування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Виробнича практика – технологічна
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Інженерна і комп'ютерна графіка, Навчальна практика – ознайомча, Технологія зберігання зерна, Навчальна практика – техніко-технологічна Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологічне обладнання галузі	Виробнича практика – технологічна	Харчові технології (за галуззю виробництва), Проєктування підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вибіркові компоненти		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів

Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
7 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств, Технологія цукристих речовин, Технологія бродильних виробництв, Технологічне обладнання галузі, Технологія борошномельного та круп'яного виробництва, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія консервування плодів та	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Проектування підприємств галузі, Технології молочних, м'ясних та рибних продуктів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Маркетинг в харчовій промисловості, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі

овочів, Виробнича практика – технологічна		
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств, Технологічне обладнання галузі, Виробнича практика – технологічна	Технології молочних, м'ясних та рибних продуктів	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Проектування підприємств галузі, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Маркетинг в харчовій промисловості, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі
Екологія та ресурсозбереження, Інженерна і комп'ютерна графіка, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Технологія зберігання зерна, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва),	Проектування підприємств галузі	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Технології молочних, м'ясних та рибних продуктів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі

Технологічне обладнання галузі, Виробнича практика – технологічна		
Харчові технології (за галуззю виробництва), Менеджмент харчових підприємств	Маркетинг в харчовій промисловості	Харчові технології (за галуззю виробництва), Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Екологія та ресурсозбереження, Фізичне виховання, Органічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Навчальна практика – ознайомча, Аналітична хімія, Біохімія, Сенсорний аналіз, Теоретичні основи харчових технологій, Теплотехніка, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Електротехніка та автоматизація виробничих процесів, Основи наукових досліджень та академічна доброчесність, Навчальна практика – техніко-технологічна, Процеси і апарати харчових виробництв, Менеджмент харчових підприємств, Харчові технології (за галуззю виробництва), Технологічне обладнання галузі, Виробнича практика – технологічна	Технологія оздоровчих харчових продуктів	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, Технології молочних, м'ясних та рибних продуктів, Проектування підприємств галузі, Маркетинг в харчовій промисловості, Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі, Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вибіркові компоненти		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів

8 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Вступ до фаху, Загальна та неорганічна хімія, Фізична та колоїдна хімія, Аналітична хімія, Біохімія, Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Харчова хімія, Харчова мікробіологія, Технологія зберігання зерна, Навчальна практика – техніко-технологічна, Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Менеджмент харчових підприємств, Виробнича практика – технологічна, Проектування підприємств галузі	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі
Історія та культура України, Соціологія	Філософія	-
Технологія елеваторної промисловості, Харчові технології (за галуззю виробництва), Менеджмент харчових підприємств, Технологічне обладнання галузі, Маркетинг в харчовій промисловості, Проектування підприємств галузі	Основи економічної теорії та економіка підприємств галузі	Контроль якості та безпечності харчових продуктів
Вибіркові компоненти		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів

V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
---	--

Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
--	---

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У Дніпровському державному аграрно-економічному університеті функціонує система внутрішнього аудиту і контролю якості освітньої діяльності, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) Здійснення моніторингу та періодичний перегляд змісту освітніх програм.
- 2) Систематичне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету або на інформаційних стендах.
- 3) Сприяння своєчасному підвищенню кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників.
- 4) Сприяння забезпеченню наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою.
- 5) Функціонування інформаційної системи для ефективного управління освітнім процесом.
- 6) Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації.
- 7) Впровадження в освітній процес елементів дистанційної форми навчання.
- 8) Функціонування системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти.

VII. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

7.1. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання	Інте- граль- на	Компетентності																													
		Загальні														Спеціальні															
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ФК0 1	ФК 02	ФК 03	ФК 04	ФК 05	ФК 06	ФК 07	ФК 08	ФК 09	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	
ПР01	+	+																													
ПР02	+		+	+																											
ПР03	+				+																		+								
ПР04	+					+																									
ПР05	+														+																
ПР06	+																			+											
ПР07	+														+	+															
ПР08	+																			+											
ПР09	+																				+				+						
ПР10	+					+													+												
ПР11	+																	+													
ПР12	+																					+		+							
ПР13	+																					+									
ПР14	+																												+		
ПР15	+																												+		
ПР16	+								+																+						
ПР17	+									+																					
ПР18	+						+	+											+												
ПР19	+						+	+																							
ПР20	+										+																				
ПР21	+										+																+				
ПР22	+											+																			
ПР23	+																								+						
ПР24	+																				+							+			
ПР25	+			+																								+			
ПР26	+												+																		
ПР27	+													+																	
ПР28	+															+													+		
ПР29	+																			+					+						+

7.2. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПР) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ПР 9	ПР 10	ПР 11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	ПР 28	ПР 29
ОК 1	+				+																								
ОК 2		+																								+	+		
ОК 3					+						+								+										
ОК 4											+								+										
ОК 5		+																	+										
ОК 6		+	+	+							+	+							+		+	+			+				
ОК 7							+			+			+	+		+	+												
ОК 8		+	+																			+							
ОК 9		+																					+			+	+		
ОК 10		+	+																	+		+							
ОК 11							+				+	+	+			+	+						+			+	+		
ОК 12							+						+																
ОК 13											+																		
ОК 14		+	+																+		+					+	+		
ОК 15			+									+																	
ОК 16											+								+										
ОК 17											+																		
ОК 18	+								+	+																			
ОК 19	+				+																								
ОК 20					+	+					+																		
ОК 21	+												+	+									+	+					
ОК 22	+				+						+																		
ОК 23					+	+	+	+			+					+	+	+					+						
ОК 24					+	+					+							+											
ОК 25	+				+						+																	+	
ОК 26							+				+	+	+																
ОК 27	+	+	+	+														+	+		+								
ОК 28	+				+		+						+											+	+				
ОК 29	+						+						+											+	+			+	
ОК 30	+				+	+	+				+		+	+										+	+				+
ОК 31	+		+				+								+									+		+			

OK 32	+				+	+	+				+			+															
OK 33	+				+		+						+										+	+					
Код н/д	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ПР 9	ПР 10	ПР 11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	ПР 28	ПР 29
OK 34	+				+		+				+		+										+	+					+
OK 35	+				+		+				+												+						+
OK 36	+				+		+				+		+										+	+				+	
OK 37	+				+		+				+		+	+									+	+					
OK 38	+				+	+	+	+			+		+	+									+	+					
OK 39	+				+		+				+																		
OK 40	+		+	+										+										+	+				
OK 41	+				+	+		+																					+
OK 42	+					+	+			+	+							+					+	+					
OK 43		+	+																+		+					+	+		
OK 44														+										+	+				
OK 45	+				+											+													
OK 46	+				+			+								+													
OK 47	+				+	+					+					+	+						+						
OK 48	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВК 1-1	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів																												
ВК 1-2																													
ВК 2-1																													
ВК 2-2																													
ВК 3-1																													
ВК 3-2																													
ВК 3-3																													
ВК 3-4																													
ВК 3-5																													
ВК 3-6																													
ВК 3-7																													
ВК 3-8																													
ВК 3-9																													
ВК 3-10																													
ВК 3-11																													
ВК 3-12																													
ВК 3-13																													

7.3. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Інте- граль- на	Компетентності																													
		Загальні														Спеціальні															
		ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ФК0 1	ФК 02	ФК 03	ФК 04	ФК 05	ФК 06	ФК 07	ФК 08	ФК 09	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	
ОК 1	+	+														+															
ОК 2	+		+	+										+	+																
ОК 3	+							+	+							+		+													
ОК 4	+							+	+									+	+												
ОК 5	+		+	+				+	+										+												
ОК 6	+		+	+	+		+	+	+			+						+	+		+	+	+	+			+	+			
ОК 7	+						+			+	+					+	+		+			+				+		+			
ОК 8	+		+	+	+							+											+								
ОК 9	+		+	+										+	+																
ОК 10	+		+	+	+							+	+										+								
ОК 11	+									+	+			+	+	+	+	+				+		+		+					
ОК 12	+															+	+					+									
ОК 13	+																	+													
ОК 14	+		+	+	+			+	+			+		+	+								+				+				
ОК 15	+				+																	+	+	+							
ОК 16	+							+	+									+	+												
ОК 17	+																	+													
ОК 18	+	+					+												+		+				+						
ОК 19	+	+														+															
ОК 20	+															+		+		+											
ОК 21	+	+																			+	+				+		+			
ОК 22	+	+														+		+		+											
ОК 23	+							+	+	+	+					+	+	+	+	+					+						
ОК 24	+							+	+							+		+	+	+											
ОК 25	+	+														+	+	+												+	
ОК 26	+															+	+	+				+		+							
ОК 27	+	+	+	+	+			+	+			+							+				+								

OK 28	+	+														+	+					+	+				+		+		
OK 29	+	+														+	+						+				+		+	+	
OK 30	+	+														+	+	+		+	+	+				+	+		+		+
OK 31	+	+		+	+											+	+							+			+		+		
Код н/д	ІК	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ФК01	ФК 02	ФК 03	ФК 04	ФК 05	ФК 06	ФК 07	ФК 08	ФК 09	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	
OK 32	+	+														+	+	+		+								+			
OK 33	+	+														+	+				+	+				+		+			
OK 34	+	+														+	+	+		+	+	+			+	+		+		+	
OK 35	+	+														+	+	+		+					+	+				+	
OK 36	+	+														+	+	+				+				+		+	+		
OK 37	+	+														+	+	+			+	+				+		+			
OK 38	+	+														+	+	+		+	+	+				+		+			
OK 39	+	+														+	+	+													
OK 40	+	+		+	+		+														+		+				+				
OK 41	+	+														+				+					+					+	
OK 42	+	+					+									+	+	+	+	+	+				+		+				
OK 43	+		+	+	+			+	+			+		+	+								+			+					
OK 44	+			+																	+						+				
OK 45	+	+								+						+										+					
OK 46	+	+								+						+				+						+					
OK 47	+	+								+	+					+		+		+						+					
OK 48	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ВК 1-1	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів																														
ВК 1-2																															
ВК 2-1																															
ВК 2-2																															
ВК 3-1																															
ВК 3-2																															
ВК 3-3																															
ВК 3-4																															
ВК 3-5																															
ВК 3-6																															
ВК 3-7																															

БК 3-8	
БК 3-9	
БК 3-10	
БК 3-11	
БК 3-12	
БК 3-13	

Додаток А

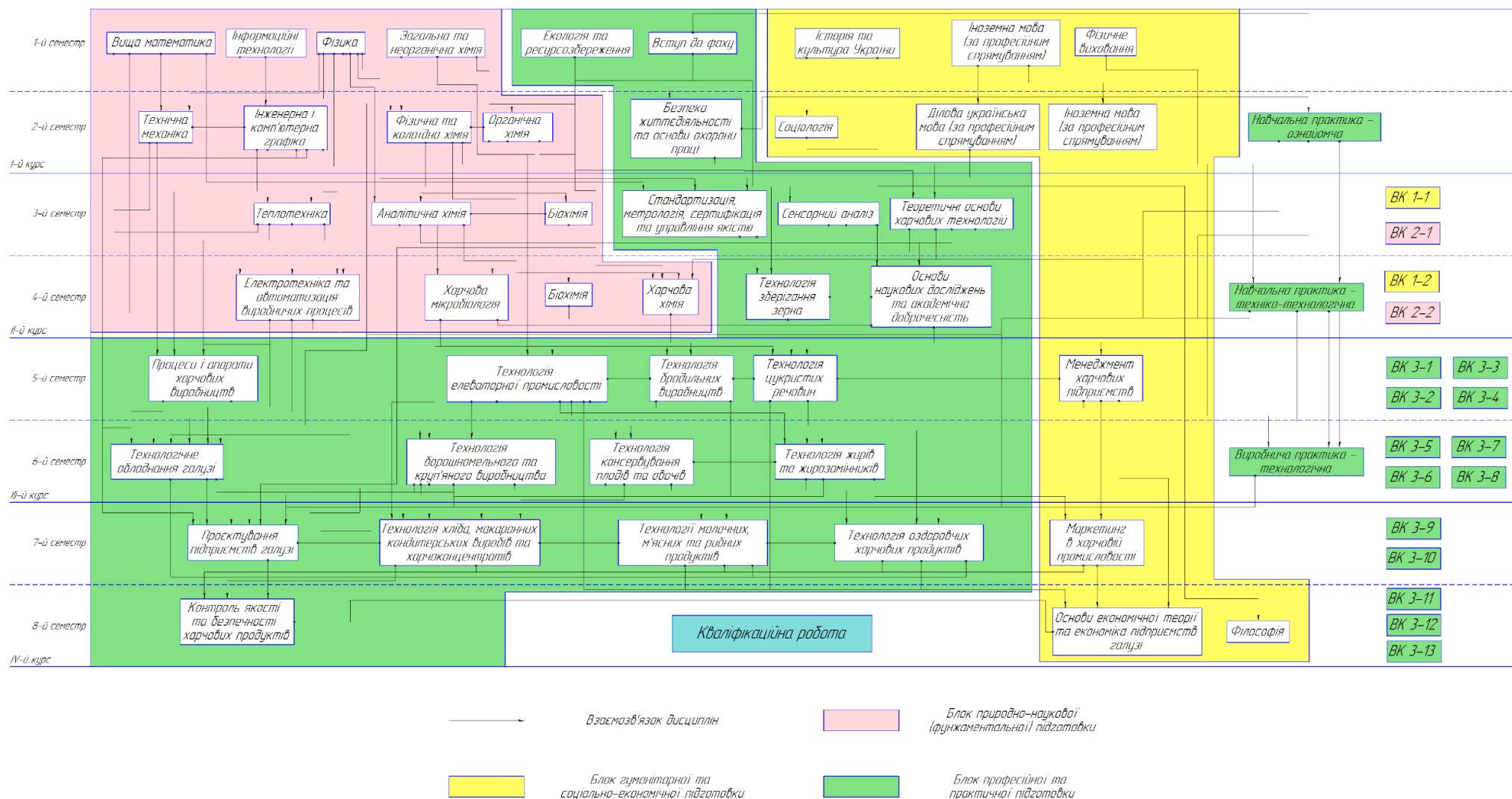


Рисунок 1 – Структурно-логічна схема послідовності вивчення навчальних дисциплін

