

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕН  
ДМИТРА МОТОРНОГО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ІНДУСТРІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради \_\_\_\_\_ /д.т.н., проф. Сергій КЮРЧЕВ  
(протокол № 11 від "29" червня 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.07.2022 р.

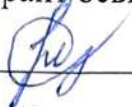
Ректор \_\_\_\_\_ /д.т.н., проф. Сергій КЮРЧЕВ  
(наказ № 60/1-ОД від "30" червня 2022 р.)




Запоріжжя, 2022.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**


Гарант освітньо-професійної програми

  
\_\_\_\_\_ д.т.н., професор Олена ДАНЧЕНКО  
« 07 » 06 2022 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

  
\_\_\_\_\_ к.с.-г.н., доцент Ірина ІВАНОВА  
« 23 » 06 2022 р.

Перший проректор

  
\_\_\_\_\_ к.т.н., доцент Олександр ЛОМЕЙКО  
« 29 » 06 2022 р.

## ПЕРЕДМОВА

### **Розробники освітньо-професійної програми:**

**Данченко Олена Олександрівна** – гарант освітньої програми, керівник проектної групи, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Сердюк Марина Єгорівна** – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Загорко Надія Петрівна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Голодна Олена В'ячеславівна** – арбітражний технолог, начальник цеху рафінації, ТОВ «Мелітопольський олійноекстракційний завод»;

**Сокот Олександр Володимирович** – здобувач вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

**Перелигін Ігор Олександрович** – заступник голови правління АТ «Мелітопольський М'ясокомбінат»;

**Шатохіна Надія Геннадіївна** – Директор ТОВ «СПЕЦМОНТАЖІННОВАЦІЯ»

Розглянуто на засіданні кафедри  
харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
Протокол №\_12\_ від «\_07\_» \_\_ червня\_\_ 2022 р.

Схвалено методичною комісією  
факультету агротехнологій та екології  
Протокол №\_11\_ від «\_23\_» \_\_ червня\_ 2022 р.

## Профіль освітньо-професійної програми

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
<b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Другий (магістерський) рівень, магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Індустрія здорового харчування, спеціальність 181 «Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію від 20.02.2018 р. УД №08002072, дійсний до 01 липня 2023 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ ENEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста). Умови вступу визначаються « <a href="#">Правилами прийому до Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного</a> ».
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	з 01.07.2021 р. до 28.02.2023 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy-os-mahistr/">http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy-os-mahistr/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, здатних до розв'язування складних задач та проблем харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань)</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології».
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Спеціальна, в галузі 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології». Ключові слова: харчові технології, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції, інноваційні технології, харчові продукти
<b>Особливості програми</b>	Освітньо-професійна програма реалізується за інтегрованими навчальними планами на базі освітнього рівня «бакалавр» упродовж 1 року 6 місяців із обсягом 90 кредитів і має навчальні дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують загальну, професійну та наукову підготовку для отримання знань та вмінь за спеціальністю

	«Харчові технології» та передбачає використання методів STEM- освіти. Програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців, практичну підготовку на базі власних навчально-наукових лабораторій, закладів харчової промисловості міста Мелітополя, України, світу за укладеними угодами. Залучення практичних фахівців харчової промисловості до освітнього процесу.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); 2149.2 Інженер-дослідник; 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології; 2149.2 Інженер-контролер; 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.
<b>Продовження освіти</b>	Випускники мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти та/або набути додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання на основі компетентнісного підходу з використанням платформи Moodle. Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, лабораторних робіт, практик, виконання курсової роботи, самостійного навчання на

	основі підручників та конспектів, дистанційної самопідготовки на освітньому порталі, консультації з викладачами, підготовка випускної кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	<p>Система оцінювання знань за дисциплінами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль знань проводиться в усній, письмовій формі, комп'ютерного тестування.</p> <p>Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролів регламентуються вимогами <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу</a> і <a href="#">Положення про оцінювання знань здобувачів ВО</a>.</p> <p>Підсумковий контроль знань у вигляді диференційного заліку або екзамену (проводиться в усній формі на основі розробленого пакету екзаменаційних білетів).</p> <p>Усний захист звітів з практики, курсових робіт.</p> <p>Публічний захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	ІК. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК), визначені стандартом вищої освіти спеціальності</b>	<p>ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p>

	<p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК), визначені закладом вищої освіти</b></p>	<p>ФК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</p>
<p><b>7. Програмні результати навчання</b></p>	
<p><b>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності</b></p>	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p>

	<p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
<b>Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти</b>	<p>РН 12. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій виробництва та зберігання харчових продуктів на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення.</p> <p>РН 13. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові продукти нового покоління, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин із врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, які відповідають будівельним та санітарним нормам.</p> <p>Навчальні лабораторії (зокрема, лабораторія переробки плодів та овочів, лабораторія виробництва та переробки продукції тваринництва, лабораторія технології харчування, лабораторія мікробіології, лабораторія холодильних технологій, лабораторія біохімічних досліджень, лабораторія наукових досліджень) оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, мультимедійне обладнання відповідає потребі. Користування мережею Інтернет безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальню та буфети, центр культури і дозвілля студентів, навчальний корпус фізичного виховання, медичний пункт. Кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.tsatu.edu.ua/">http://www.tsatu.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека ТДАТУ <a href="http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka">http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka</a>. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі</p>



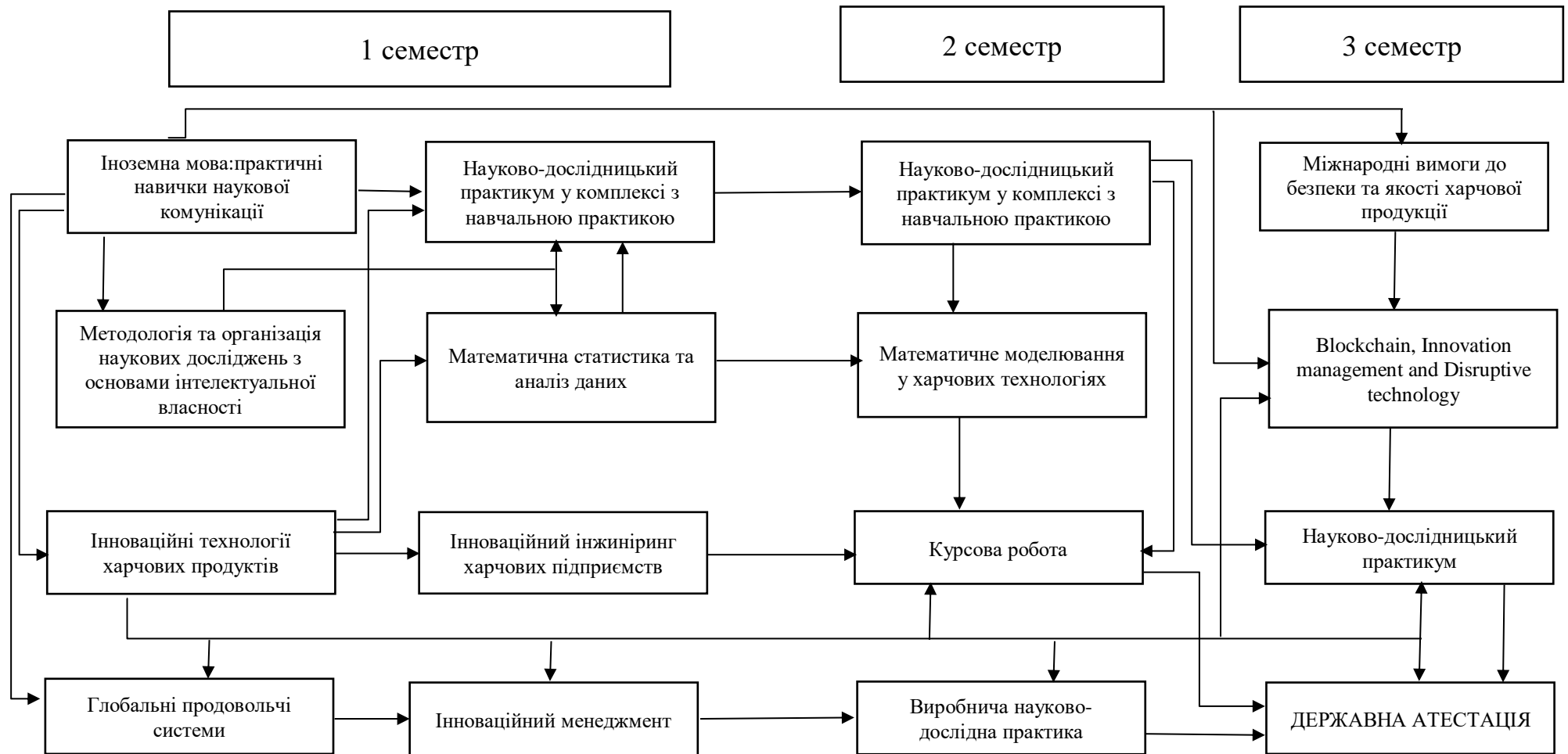
	<p>Інтернет. Електронний інституційний репозитарій elarTSATU - <a href="http://elar.tsatu.edu.ua">http://elar.tsatu.edu.ua</a> Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE <a href="http://op.tsatu.edu.ua">http://op.tsatu.edu.ua</a></p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин. Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного з університетами України відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ» та «Положення про академічну мобільність студентів ТДАТУ».</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовленнєвою підготовкою.</p>

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології» та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	екзамен
ОК 2	Іноземна мова:практичні навички наукової комунікації	4	диф.залік
ОК 3	Математична статистика та аналіз даних	3	екзамен
<b>Всього за циклом загальної підготовки</b>		<b>11</b>	<b>ДЗ – 1; Е – 2</b>
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 4	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	3	екзамен
ОК 5	Інноваційний менеджмент	4	диф.залік
ОК 6	Математичне моделювання у харчових технологіях	5	екзамен
ОК 7	Науково-дослідницький практикум у комплексі з навчальною практикою	12	диф. залік диф. залік
ОК 8	Науково-дослідницький практикум	6	диф. залік
ОК 9	Глобальні продовольчі системи	3	диф. залік
ОК 10	Blockchain, Innovation management and Disruptive technology (Блокчейн, управління інноваціями та передовими технологіями)	4	екзамен
ОК 11	Інноваційні технології харчових продуктів	3	екзамен
ОК 12	Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової продукції	4	екзамен
ОК 13	Курсова робота	3	диф. залік
<b>Всього:</b>		<b>47</b>	<b>ДЗ– 6; Е – 5</b>
<b>2.1 Практична підготовка</b>			
ОК 14	Виробнича науково-дослідна практика	4	диф. залік
<b>Всього:</b>		<b>4</b>	<b>ДЗ – 1</b>
<b>Всього за циклом професійної підготовки</b>		<b>51</b>	<b>ДЗ– 7; Е – 5</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1.	Дисципліна за вибором 1	4	диф. залік
ВК 2.	Дисципліна за вибором 2	4	екзамен
ВК 3.	Дисципліна за вибором 3	4	екзамен
ВК 4.	Дисципліна за вибором 4	3	диф. залік
ВК 5.	Дисципліна за вибором 5	3	диф. залік
ВК 6.	Дисципліна за вибором 6	3	диф. залік
ВК 7.	Дисципліна за вибором 7	3	екзамен
<b>Всього дисциплін за вибором студента:</b>		<b>24</b>	<b>ДЗ– 4; Е–3</b>
<b>Інші складові освітнього процесу</b>			
Дипломне проектування		3	
Державна атестація		1	-
<b>Всього за іншими складовими</b>		<b>4</b>	<b>-</b>
<b>Разом за обов'язковою частиною підготовки</b>		<b>66</b>	<b>ДЗ– 8; Е – 7</b>
<b>Разом за вибірковою частиною підготовки</b>		<b>24</b>	<b>ДЗ– 4; Е–3</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	<b>ДЗ–12;Е–10</b>

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

#### Атестація здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>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.</p> <p>Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром його індивідуального навчального плану.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Кваліфікаційна робота до захисту розміщується у репозитарії закладу вищої освіти</p>
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	<p>Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти і передбачає представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи.</p> <p>Здобувач, який не захистив кваліфікаційну роботу, допускається до повторного захисту не менше, ніж через 1 рік, упродовж трьох років після закінчення навчання у ЗВО.</p>

#### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Таврійському агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного впроваджено систему управління якістю, що підтверджено сертифікатами на відповідність системи управління якістю в ТДАТУ вимогам міжнародного стандарту якості ISO 9001:2015 «Quality management systems – Requirements» та Національного стандарту якості ДСТУ ISO 9001:2018. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/sertyfikaty-systemy-vnutrishnoho-zabezpechennja-jakost/>

В ТДАТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра

Моторного», наказ № 241-ОД від 31.10.19.

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в установі створено відділ, який керується «Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності у Таврійському державному агротехнологічному університеті». Відділ входить до структури Науково-методичного центру університету. Режим доступу: <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoho-dijalnosti/>.

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів для забезпечення якості освіти здобувачів, що навчаються за освітньою програмою 184 «Харчові технології»:

- перегляд освітніх програм, який відбувається за результатами їх моніторингу за участю групи забезпечення спеціальності, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно наприкінці навчального року та оформлюється відповідними протоколами;

- включення роботодавців і здобувачів вищої освіти до складу робочої групи з вдосконалення освітньої програми;

- онлайн-опитування, анкетування стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, викладачів тощо) щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

- розміщення аналітичних звітів щодо результатів опитування стейкхолдерів з пропозиціями проектної групи щодо підвищення якості освіти за даною ОПП на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/monitorynh-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

- аналіз відгуків керівників виробничої практики щодо якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти;

- самоаналіз відповідності підготовки фахівців до нормативно-правових актів і документів, ліцензійних і акредитаційних вимог;

- періодичний аналіз успішності здобувачів вищої освіти та якості знань (по завершенню семестру);

- оцінювання результатів незалежного заміру знань здобувачів з дисципліни попередні екзамену та перевірки залишкових знань студентів за тестовими завданнями після складання сесії (за рішенням Науково-методичного центру ТДАТУ);

- оцінювання досягнень науково-педагогічних працівників по завершенню навчального року, що здійснюється відповідно до Положення «Про рейтингове оцінювання НПП ТДАТУ» згідно затверджених критеріїв та оприлюднюється на веб-сайті університету;

- регулярне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за програмою, яке спрямоване на посилення практичної складової шляхом проходження довгострокових стажувань на підприємствах, установах, організаціях, участі у міжнародних проектах, грантових програмах;

- залучення молодих викладачів до роботи Вищої школи педагогічної майстерності, яку спрямовано на вивчення та ознайомлення з сучасними

інноваційними технологіями навчання й виховання;

–забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній портал MOODLE), що відповідає ліцензійним вимогам;

–використання інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю: контролю поточної успішності «Osvita», електронних навчальних курсів дисциплін на освітньому порталі MOODLE, Web-сайту Наукової бібліотеки з репозитарієм;

–розміщення інформації про освітню програму для можливості публічного перегляду, громадського обговорення, інформування про зміни в освітній програмі на веб-сайті університету;

–дотримання всіма учасниками освітнього процесу норм академічної доброчесності, що регламентуються Кодексом честі ТДАТУ та Антикорупційною програмою;

–регулярні анонімні онлайн-опитування здобувачів вищої освіти щодо дотримання норм академічної доброчесності на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

–всі кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти, наукові та навчальні праці науково-педагогічних працівників ТДАТУ перевіряються на предмет академічного плагіату.

Щорічне оновлення та удосконалення навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін реалізується через:

– щорічне оновлення робочих програм навчальних дисциплін та силабусів;

– оновлення і розробку нових засобів діагностики навчальних досягнень;

– впровадження в освітній процес результатів наукових досліджень;

– впровадження новітніх форм активізації пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти;

- використання досвіду, отриманого під час підвищення кваліфікації викладачів та стажування.

## 5. Пояснювальна записка щодо відповідності складових ОП

Узгодженість складових елементів освітньої програми демонструється через відповідність:

– програмних результатів визначеним ОП компетентностям (таблиця 1);

– програмних результатів навчання компонентам освітньої програми (таблиця 2);

– програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 3).

## Матриця відповідності визначених освітньою програмою результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності													
	ІК	Загальні					Спеціальні (фахові)							
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8
РН 1	+	+			+	+		+	+				+	+
РН 2	+		+		+	+		+	+			+	+	
РН 3	+			+			+			+			+	+
РН 4	+			+			+			+			+	
РН 5	+	+	+		+	+	+		+			+	+	
РН 6	+		+		+				+					
РН 7	+										+		+	+
РН 8	+	+			+			+						
РН 9	+					+					+			
РН 10	+			+	+		+			+	+			
РН 11	+		+	+			+					+	+	+
РН 12	+	+		+			+					+	+	
РН 13	+	+		+			+					+		+

**Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент**

Програмні результати навчання	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
PH 1	+	+					+	+				+	+	
PH 2					+					+	+	+	+	
PH 3	+		+	+		+	+	+					+	+
PH 4			+			+	+	+					+	+
PH 5				+	+				+	+	+		+	+
PH 6					+				+	+		+		
PH 7									+	+	+			+
PH 8	+						+	+						+
PH 9		+												
PH 10	+		+			+	+	+			+		+	+
PH 11				+	+					+	+	+		+
PH 12			+	+	+		+	+			+	+	+	+
PH 13							+	+			+	+	+	+





## 6. Перелік нормативних документів

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п#Text>.
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341(в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>.
6. Класифікація видів економічної діяльності: Національний класифікатор України: ДК 009: 2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com>.
8. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf).
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.
10. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. URL: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181\\_Kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_mahistr.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181_Kharchovi_tekhnolohiyi_mahistr.pdf)

Гарант освітньо-професійної програми



Олена ДАНЧЕНКО