


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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

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


ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТДАТУ
Голова вченої ради  /д.т.н., проф. Кюрчев В. М.
(протокол № _____ від _____ 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ р.
Ректор  / д.т.н., проф. Кюрчев В. М.
(наказ № 107 від " 19 " 07 2020 р.)

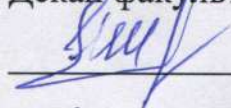
Мелітополь, 2020 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми

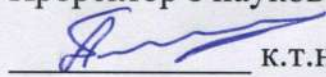
Гарант освітньо-професійної програми

 д.т.н., професор Сердюк М. Є.
« 2 » 04 2020 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

 к.с-г.н., доцент Іванова І.Є.
« 2 » 04 2020 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи

 к.т.н., доцент Ломейко О.П.
« 2 » 04 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного у складі:

Сердюк Марина Єгорівна – гарант освітньої програми, керівник проектної групи, 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;

Кюрчева Людмила Миколаївна – кандидат сільськогосподарських 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»;

Федоренко Володимир Миколайович – студент спеціальності 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Перелигін Ігор Олександрович – заступник председателя правління АО «Мелітопольський М'ясокомбінат»;

Шатохіна Надія Геннадіївна – Директор ТОВ «СПЕЦМОНТАЖІННОВАЦІЯ»

Розглянуто на засіданні кафедри
харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № 10 від « 7 » 04 2020 р.

Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол № 9 від « 24 » 04 2020 р

Профіль освітньо-професійної програми

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень, магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології, спеціальність 181 «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію від 20.02.2018 р. УД №08002072, дійсний до 01 липня 2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ ENEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень.
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	3 01 вересня 2020 р. по 28 лютого 2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, педагогічній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової промисловості.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології».
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	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
Особливості програми	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 навчального процесу.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами

	<p>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; 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми); 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю.</p>
Продовження освіти	Випускники мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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 або складання Державного екзамену.
Оцінювання	<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. Підсумковий контроль знань у вигляді диференційного заліку або екзамену (проводиться у письмовій формі з подальшою усною співбесідою). Усний захист звітів з практики, курсових проектів та робіт. Публічний захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями або складання Комплексного державного екзамену. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно,</p>

	незадовільно); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і проблеми у галузі харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні (універсальні) компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Сприйняття, засвоєння та відтворення навчальної інформації. Розуміння сутності і соціальної значущість своєї майбутньої професії, виявлення до неї стійкого інтересу.</p> <p>ЗК 2. Здатність до аналізу та синтезу явищ та процесів на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 3. Здатність до пошуку, систематизації та обробки інформації за допомогою сучасних інформаційних технологій для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів.</p> <p>ЗК 4. Критичне осмислення поведінки і здатності до самокритики.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді та автономно, виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально, організовувати ефективну взаємодію членів команди, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом, споживачами. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн.</p> <p>ЗК 6. Системність щодо аналізу явищ, процесів та проведення наукових досліджень на високому професійному рівні.</p> <p>ЗК 7. Самостійне засвоєння системи знань та умінь, навчальної інформації, здатність генерувати нові ідеї (креативність), прагнення до саморозвитку</p> <p>ЗК 8. Здатність до комунікаційної взаємодії в господарській діяльності. Здатність до професійного дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	<p>ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p>ФК 2. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити та аналізувати наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів</p>

досліджень.

ФК 3. Здатність складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи тощо.

ФК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів, у тому числі з біологічно-активними речовинами.

ФК 5. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі

ФК 6. Здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій.

ФК 7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

ФК 8. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб.

ФК 9. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві.

ФК 10. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти.

ФК 11. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах.

ФК 12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової галузі.

ФК 13. Здатність визначати основні напрямки застосування світових технологій харчових підприємств на основі науково-технічного прогресу.

7. Програмні результати навчання

РН 1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності

РН 2. Самостійно планувати і реалізовувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів

РН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати та представляти результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.

PH 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності.

PH 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій

PH 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та інформаційних технологій.

PH 7. Впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах, відповідно до сучасних економічних умов.

PH 8. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.

PH 9. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчо виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.

PH 10. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук.

PH 11. Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математико-статистичних методів оброблення.

PH 12. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO.

PH 13. Розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження, екологічної безпечності

PH 14. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у вищих навчальних закладах.

PH 15. Організовувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти.

PH 16. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості.

PH 17. Самостійно інтерпретувати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом.

PH 18. Використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової та науково-дослідницької діяльності.

PH 19. Планувати, організовувати і проводити промислові випробування на харчовій промисловості з врахуванням принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності.

PH 20. Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування.

PH 21. Моделювати процеси харчових виробництв, застосовуючи математичні й інструментальні методи та інформаційні технології.

PH 22. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад харчових продуктів із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

**Матеріально-технічне
забезпечення**

Забезпеченість навчальними приміщеннями, які відповідають будівельним та санітарним нормам.

	<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>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт http://www.tsatu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронний інституційний репозитарій elarTSATU - http://elar.tsatu.edu.ua</p> <p>Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE http://op.tsatu.edu.ua</p>
<p>9. Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин.</p> <p>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 (або двосторонніх договорів - уточнить) 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>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним</p>

	агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

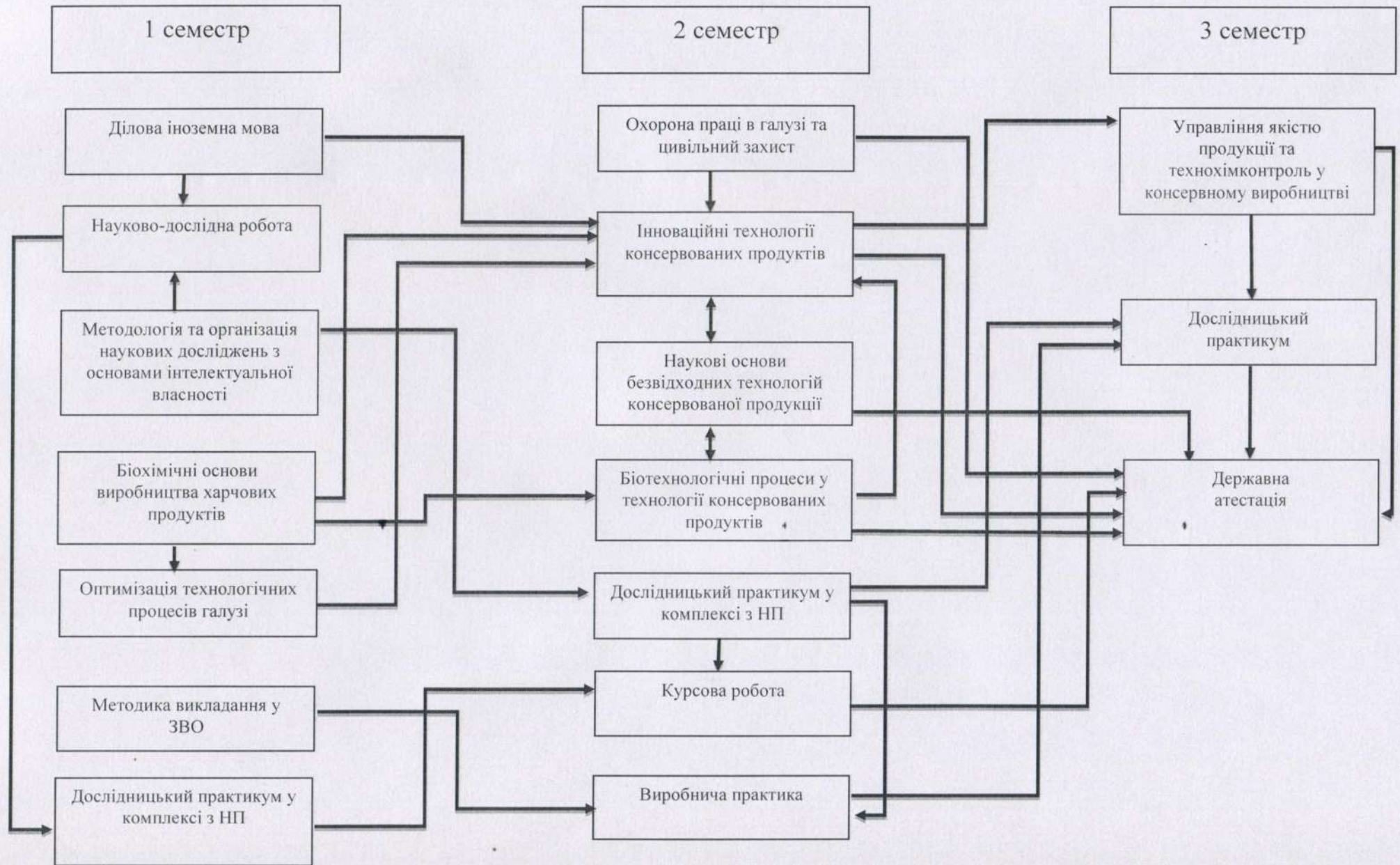
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології» та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>			
ОК 1	Ділова іноземна мова	4	диф. залік
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	екзамен
ОК 3	Методика викладання у ЗВО	4	диф. залік
ОК 4	Біохімічні основи виробництва харчових продуктів	4	екзамен
	Всього за цикл:	16	ДЗ – 2; Е – 2
<i>2. Цикл професійної підготовки</i>			
ОК 5	Науково-дослідна робота	4	диф. залік
ОК 6.	Біотехнологічні процеси у технології консервованих продуктів	4	екзамен
ОК 7.	Оптимізація технологічних процесів галузі	4	екзамен
ОК 8.	Дослідницький практикум (*у комплексі навчальною практикою)	12	диф. залік диф. залік
ОК 9.	Дослідницький практикум	3	диф. залік
ОК 10.	Охорона праці в галузі та цивільний захист	4	диф. залік
ОК 11.	Наукові основи безвідходних технологій консервованої продукції	4	екзамен
ОК 12.	Інноваційні технології консервованих продуктів	5	екзамен
ОК 13	Курсова робота	3	диф. залік
	Всього за цикл:	43	ДЗ – 5; Е – 5
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		59	ДЗ – 6; Е – 6
2.1 Практична підготовка			
ОК 14	Виробнича науково-дослідна практика	4	диф. залік
	Загальний обсяг практичних компонент:	4	ДЗ – 1
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Дисципліна суспільно-політичного спрямування (обрати одну)</i>			
ВК 1.	Політологія, Соціологія, Психологія, Логіка та риторика, Основи ораторського мистецтва, Конфліктологія, Психологія управління, Релігієзнавство	3	Диф. залік
Майнор "Інженерія харчових виробництв" (обрати 2 дисципліни, 6 кредитів)			

ВК 2.	Інформаційні системи і технології в наукових дослідженнях. Технології розробки та проектування інтелектуальних систем	3	Диф. залік
ВК 3.	Інноваційний інжиніринг консервних підприємств Інноваційне обладнання консервної промисловості	3	Диф. залік
	Всього за майнором	6	ДЗ – 2
Майнор «Управління якістю та безпека харчових продуктів» (обрати 4 дисципліни, 14 кредитів)			
ВК 4.	Основні принципи та вимоги ЄС щодо харчової продукції Менеджмент якості і безпеки консервованих продуктів	4	екзамен
ВК 5.	Управління якістю продукції та технохімконтроль у консервному виробництві Технохімконтроль консервного виробництва	3	екзамен
ВК 6.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами Бренд-менеджмент	4	екзамен
ВК 7.	Прогнозування збереження якості сировини та консервованих продуктів Моделювання та створення інноваційних продуктів харчової промисловості	3	екзамен
	Всього за майнором	14	Е – 4
	Загальний обсяг вибіркового компонента:	23	ДЗ– 3; Е–10
	Державна атестація	4	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	ДЗ–11;Е–28

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів вищої освіти

<p>Форми атестації здобувачів вищої освіти</p>	<p>Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та єдиного державного кваліфікаційного екзамену за спеціальністю у встановленому порядку</p>
<p>Вимоги до кваліфікаційної роботи</p>	<p>Кваліфікаційна магістерська робота здобувача ступеня вищої освіти магістра зі спеціальності 181 Харчові технології є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок з основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі і проблеми у галузі харчової промисловості, що вимагає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, характеризується невизначеністю умов і вимог. Випускник повинен засвідчити, що оволодів необхідними знаннями та навичками їх практичного застосування в конкретних умовах.</p> <p>Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти магістра до захисту визначається науковим керівником.</p> <p>Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром його індивідуального навчального плану.</p> <p>До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти магістра самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності.</p> <p>Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат.</p> <p>Кваліфікаційна робота до захисту розміщується у репозитарії ТДАТУ.</p> <p>Установлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.</p>
<p>Вимоги до комплексного державного кваліфікаційного екзамену</p>	<p>Комплексний кваліфікаційний екзамен здійснюється за комплексними кваліфікаційними завданнями (ККЗ). Зміст ККЗ, що виносяться на екзамен, орієнтується на діагностику рівня теоретичних знань, умінь, навичок за спеціальністю, загальних засад методології наукової та професійної діяльності, інших компетентностей, достатніх для ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності за спеціальністю.</p> <p>Комплексні кваліфікаційні завдання складаються з двох частин: із теоретичних питань, і практичної частини – представлення основних результатів наукової роботи у вигляді мультимедійної презентації.</p>

Вимоги до публічного захисту	<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 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/;](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/;](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 напередодні 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/;](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:

- компетентностей ОП дескрипторам Національної рамки кваліфікацій (таблиця 1);
- програмних результатів визначеним ОП компетентностям (таблиця 2);
- програмних результатів навчання компонентам освітньої програми (таблиця 3);
- програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 4).

**Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей
дескрипторам Національної рамки кваліфікацій**

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Зн 1. Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень.	Ум 1. Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур.	К 1. - Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються.	АВ 1. Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.	
				Зн 2. Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань.
	Ум 3. Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.		АВ 3. Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії.	
ЗК 1	+	+		
ЗК 2			+	+
ЗК 3.		+	+	
ЗК 4	+		+	+
ЗК 5		+	+	+
ЗК 6		+		+
ЗК 7	+		+	
ЗК 8			+	+
Спеціальні (фахові) компетентності				
ФК 1	+	+	+	
ФК 2	+	+	+	+
ФК 3	+	+		+
ФК 4	+	+	+	+
ФК 5	+	+	+	+
ФК 6	+	+	+	+
ФК 7	+	+	+	+
ФК 8	+	+	+	+
ФК 9	+	+		+
ФК 10	+	+	+	+
ФК 11	+	+	+	+
ФК 12	+	+	+	+
ФК 13	+	+	+	+

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених освітньою програмою результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																					
	ІК	Загальні компетентності								Спеціальні (фахові) компетентності												
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13
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	+			+		+	+	+				+	+	+		+				+	+	
PH 14	+					+						+							+			
PH 15	+					+	+			+				+		+					+	
PH 16	+					+	+					+	+								+	
PH 17	+	+				+	+			+	+	+					+					
PH 18	+	+				+	+				+	+					+	+				
PH 19	+		+			+		+		+				+		+				+	+	
PH 20	+		+			+	+	+				+								+	+	
PH 21	+					+	+	+			+		+				+					+
PH 22	+					+	+	+			+		+				+			+		+

Таблиця 3

Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент

	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										+	+		+	+
PH 14			+										+	+
PH 15				+						+			+	+
PH 16	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+
PH 17		+	+		+		+	+	+				+	+
PH 18					+		+	+	+				+	+
PH 19						+	+	+	+		+	+	+	+
PH 20							+	+	+		+	+	+	+
PH 21				+		+	+	+	+		+	+	+	+
PH 22				+		+	+	+	+		+	+	+	+

Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей та обов'язкових компонент ОП

Компетентності	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
ЗК 1		+			+		+	+	+			+	+	+
ЗК 2											+	+	+	+
ЗК 3	+	+			+			+	+			+	+	+
ЗК 4		+						+	+				+	+
ЗК 5		+			+			+	+		+	+	+	+
ЗК 6		+		+	+		+	+	+		+	+	+	+
ЗК 7		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
ЗК 8	+							+	+				+	+
ФК 1		+				+		+	+				+	+
ФК 2		+			+		+	+	+			+	+	+
ФК 3		+			+		+	+	+				+	+
ФК 4				+		+	+	+	+		+	+	+	+
ФК 5				+		+		+	+	+	+	+	+	+
ФК 6	+							+					+	+
ФК 7						+		+	+		+	+	+	+
ФК 8	+	+			+		+	+	+				+	+
ФК 9		+			+		+	+	+				+	+
ФК 10			+										+	+
ФК 11								+					+	+
ФК 12							+	+					+	+
ФК 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: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>.
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. 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: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf.
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>.
10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED).

Гарант освітньо-професійної програми

доктор технічних наук, професор
кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

М. Є. Сердюк