



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку
людини «Україна»
протокол №

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

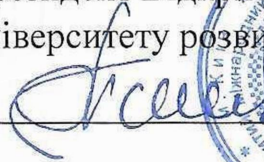
за спеціальністю **181 Харчові технології**

галузі знань **18 Виробництво та технології**

Кваліфікація: **магістр з харчових технологій**

Освітня програма вводиться в дію
наказом №

Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»


Петро ТАЛАНЧУК



Київ 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
другого (магістерського) рівня вищої освіти

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



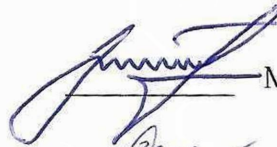
Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій



Антоніна РАТУШЕНКО

Директор Інженерно-технологічного інституту



Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

Гарант освітньої програми:
професор кафедри технології харчування,
кандидат технічних наук, професор



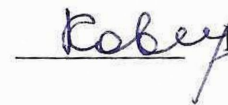
Марія КАЛАКУРА

Представник роботодавців:
бренд-шеф 'CARTEL Holding'



Віталій ВИПРІНЦЕВ

Представник студентського
самоврядування:
здобувач освіти освітньої програми
«Харчові технології» групи ТХ-22.1м iti



Валерій КОВТУН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (керівник), професор кафедри технології харчування, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна, завідувач кафедри технології харчування, кандидат технічних наук, доцент;

Рекомендовано НМО з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1. Ратушенко Антоніна Тарасівна (голова) – завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;
2. Калакура Марія Михайлівна – професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
3. Майстер Андрій Анатолійович – доцент кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини к.геогр.н.
4. Зубков Руслан Сергійович – професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини, д.е.н.

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: бренд-шеф CARTEL Holding Випрінцев В.Ю.
2. Представник студентського самоврядування: студентка групи ТХ-22.1м. іті спеціальності 181 «Харчові технології»

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні ради Інженерно-технологічного інституту (протокол від 17 квітня 2023 р. № 7).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол від «31» березня 2023 р. № 4).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

181 "Харчові технології"

1 – Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Інженерно-технологічний інститут Кафедра технології харчування
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форма навчання	денна, заочна
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців 61,0% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Обсяг практик складає 9 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію Серія УП № 11014047 за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20.12.2016 р., протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016 р. № 1613) (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 р. № 1565). Строк дії сертифіката – до 1 липня 2026 року.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім 181 «Харчові технології») спеціальністю має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не має перевищувати 25% від загального обсягу освітньої програми.
Мова(и) викладання	українська, англійська
Термін дії освітньої програми	2021-2023 р.р. Програма дійсна впродовж дії державних стандартів вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2021-22
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних професійних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології» Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Комплекс технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методи і методики контролю якості та безпеки харчових продуктів, методи планування і розрахунку потреби в ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.
Особливості програми	Визначені особливістю профілю майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і

	проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп: 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 1456.1 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки; 1456.2 Менеджер (управитель) у ресторанах; 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 Менеджер (управитель) на підприємствах, які готують та постачають готові страви; 1456.4 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв; 1475 Менеджер (управитель) з маркетингу; 1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності; 1475.4 Менеджер (управитель) з логістики; 1475.4 Менеджер (управитель) з постачання; 1225 Начальник (керуючий) їдальні; 1225 Завідувач підприємства громадського харчування; 1225 Начальник (керуючий) їдальні; 2419.2 Викладач професійно-технічного навчального закладу; 2320 Фахівець з методів розширення ринку збуту (маркетолог); 2419.2 Фахівець з раціоналізації виробництва; 2419.2 Фахівець із якості; 2419.2 Фахівець із ресторанної справи; 8270 Контролер харчової продукції; 1237.1 Головний технолог; 1210.1 Директор (начальник) професійно-технологічного училища; 1210.1 Директор технікума, коледжу; 1210.1 Директор підприємства; 1210.1 Директор лабораторії; 1210.1 Директор навчально-виробничого комбінату; 1210.1 Директор навчального центру; 1210.1 Директор курортного комбінату; 1210.1 Керуючий підприємством харчування; 1210.1 Начальник курсів підвищення кваліфікації.
Академічні права випускників	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання з використанням тренінгів для розвитку професійних навичок та вміння працювати самостійно і в команді.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, дослідницької та стажувальної практик: поточний контроль, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, захист курсових робіт (проектів), захист магістерської кваліфікаційної роботи.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або

компетентність	інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. ЗК 7. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку. ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 9. Здатність працювати в команді та автономно. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність розробляти та керувати проектами. ЗК 12. Володіння навичками безпечної діяльності. ЗК 13. Прагнення до удосконалення володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.
Спеціальні (фахові) компетентності с (СК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та з обґрунтуванням доцільності їх реалізації. СК 8. Уміння управляти технологічними процесами, використовуючи технічне, інформаційне і програмне забезпечення. СК 9. Уміння застосувати на практиці ресурсо- та енергоощадні технології. СК 10. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій. СК 11. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства. СК 12. Володіння навичками викладацької діяльності, сучасними методами та засобами навчання.

VII. Нормативний зміст здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання		
РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також у міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти. РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок. РН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем із урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.		
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для відповідного рівня вищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021). Частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану, не менше 90% від кількості годин, у тому числі частка осіб, які працюють в університеті за основним місцем роботи, не менше 75% від кількості годин. Частка докторів наук або професорів – не менше 25% від кількості годин.	
Матеріально-технічне забезпечення	Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення: - сучасне лабораторне та технологічне обладнання;	

		- аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - Україно-корейський центр інформаційного доступу; - медичний кабінет; - Медико-реабілітаційний центр; - Центр інклюзивних технологій навчання; - їдальня (кав'ярня); - гуртожитки; - спортивні майданчики, зали і стадіон; - наявність пандусів; - наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення		Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: • бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; • навчально-методичних комплексів дисциплін; • методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; • пакетів ККР; • програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики; • методичних матеріалів для самостійної роботи студентів; • навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; • відеолекцій та аудіолекцій та ін. Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо
9 – Академічна мобільність		
Національна кредитна мобільність		
Міжнародна кредитна мобільність		Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй). Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та в закордонному ЗВО-партнері.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти		Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян: - перший рівень вищої освіти – бакалавр за спеціальністю «Харчові технології»; – умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до Університету «Україна».

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семестри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Академічна українська та іноземна мова	4	120	і	1
ОК 1.2	Оздоровче харчування	4	120	і	1
ОК 1.3	Основи наукових досліджень та інженерно-технічна творчість	4	120	з	1
ОК 1.4	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	90	з	1
ОК 1.5	Маркетинг у ресторанному господарстві	4	120	з	3
Всього ОК за циклом загальної підготовки		19	570		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		10	300		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	5	150	з	2
ВК 1.2		5	150	з	2
Всього за циклом загальної підготовки		21	870		
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	4	120	і	1
ОК 2.2	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	6	180	і, кп	1
ОК 2.3	Спеціальні технології харчової продукції	7	210	з,і,	1,2
ОК 2.4	Інноваційні технології продуктів харчування	5	150	з,і	2,3
ОК 2.5	Наукові основи конструювання харчових продуктів	5	150	з,і	2,3
ПР 1	Дослідницька практика	4	120	дз	2
ПР 2	Стажувальна практика	6	180	дз	3
	Магістерська кваліфікаційна робота	9	270	захист	3
Всього ОК за циклом професійної підготовки		46	1380		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		15	540		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	5	150	з	2
ВК 2.2		5	150	з	2
ВК 2.3		5	150	з	3

Всього за циклом професійної підготовки	61	1830		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				
Всього кредитів дисциплін вільного вибору	15	450		
РАЗОМ:	90	2700		

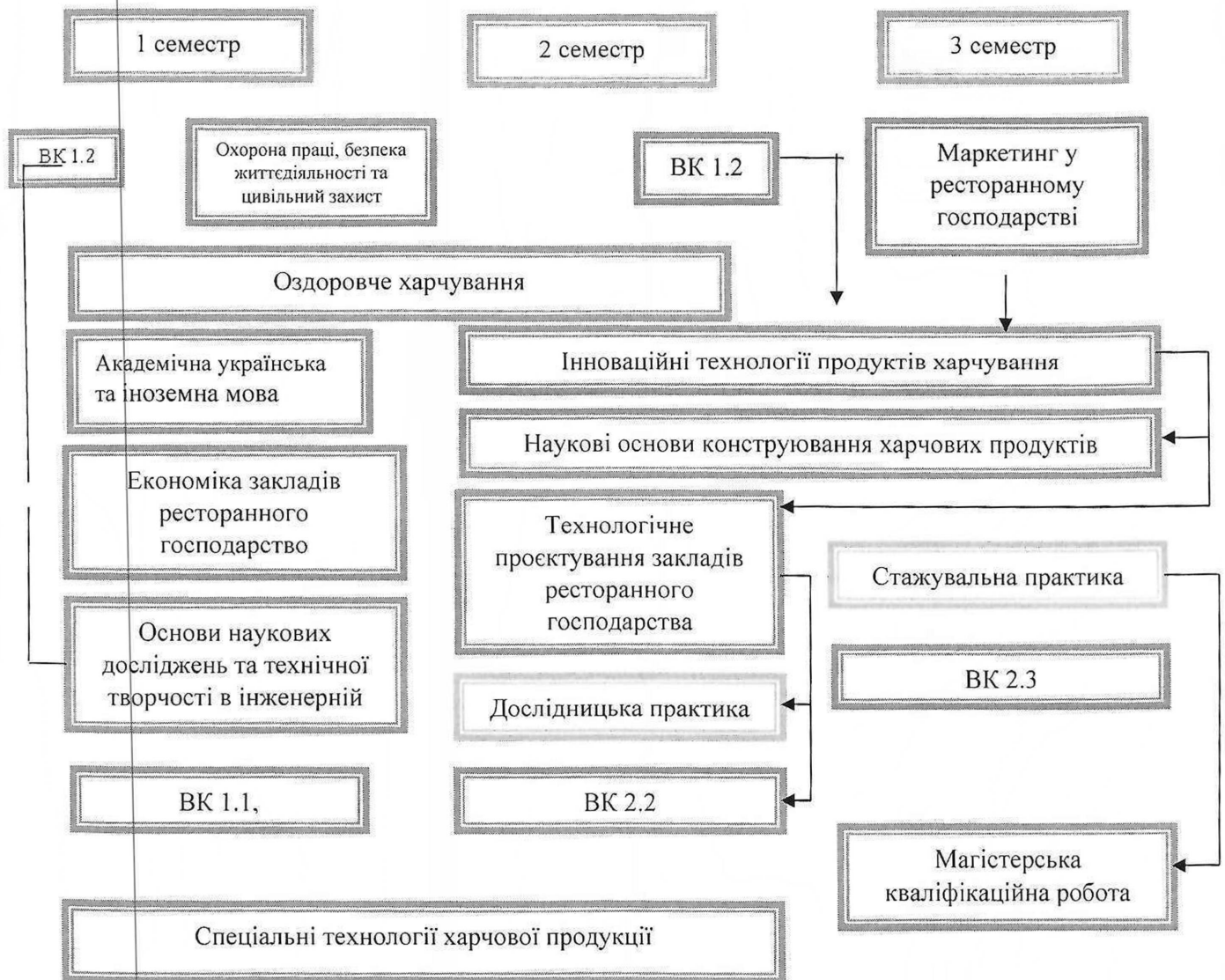
Вибіркові компоненти – 25 кредити (28%), із них:
з циклу загальної підготовки – 10 кредитів (11%),
з циклу професійної підготовки – 15 кредитів (17%).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем вищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням

https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2021_22.xls

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема підготовки магістрів спеціальності
181 «Харчові технології»



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться в формі публічного захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «магістр з харчових технологій».

3.1 Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти магістра до захисту визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром його індивідуального навчального плану.

До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти магістра самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється до захисту на платформі Інтернет-підтримки освітнього процесу Moodle за посиланням <https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=15493>.

Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється у відповідності до вимог чинного законодавства.

Захист магістерської роботи здійснюється відкрито і публічно.

3.2. Вимоги до публічного захисту (демонстрації)

Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається за допомогою презентації, розробленої у програмі Microsoft Office Power Point.

Встановлення 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.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів освіти (https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Quality_assurance.pdf).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти відсутні.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти:

А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx.
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми, затверджені рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 29 серпня 2019 р. № 9 (<https://naqa.gov.ua/>).
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11 липня 2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 14.04.2020 № 50. URL: http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
10. Стандарт вищої освіти. Другий (магістерський) рівень вищої освіти. Ступінь «магістр». Галузь знань: 18 «Виробництво та технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОНУ № 1295 від 22.10.2020). URL: https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Standarti/181_Kharchovi_tekhnologiyi_mahistr.pdf.

Б. Корисні посилання:

11. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.

12. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

13. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.

14. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.

15. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.

16. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.

17. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

18. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

19. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

20. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.

21. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К.: ДП «НБЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy->

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до другого (магістерського) рівня вищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Матриці не відображають вибіркового компоненту освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач вищої освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirovikh_disciplin_2021_22.xls.

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ІП 1	ІП 2
ЗК 1	+								+	+		
ЗК 2			+	+	+			+		+	+	+
ЗК 3	+						+		+		+	
ЗК 4									+			
ЗК 5	+	+				+		+				
ЗК 6			+						+	+	+	
ЗК 7							+		+			
ЗК 8	+					+		+		+		
ЗК 9				+				+			+	+
ЗК 10									+	+		
ЗК 11	+					+		+				
ЗК 12					+							
ЗК 13			+				+			+	+	
СК 1	+						+			+		
СК 2		+	+		+							
СК 3	+				+		+					
СК 4		+		+		+		+				+
СК 5	+				+						+	
СК 6			+			+						
СК 7								+	+			
СК 8	+										+	
СК 9			+			+						
СК 10	+			+	+			+				+
СК 11			+			+	+			+		
СК 12	+			+					+			+

**9. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ІР 1	ІР 2
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	+	+										
РН 14	+											