

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ**  
**МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ І ПЕРЕРОБКИ**  
**М'ЯСА»**

**Другого 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 \_\_\_\_\_ Іван ПАРУБЧАК

(протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2023 р.

В.о. ректора \_\_\_\_\_ Іван ПАРУБЧАК

(наказ № \_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.)

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

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Кваліфікація	Магістр з харчових технологій

**РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО**

Навчально-методичною комісією спеціальності 181 Харчові технології  
Протокол № \_\_\_\_  
від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.  
Голова навчально-методичної комісії спеціальності  
\_\_\_\_\_ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнології  
Протокол № \_\_\_\_  
від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.  
Голова навчально-методичної ради факультету  
\_\_\_\_\_ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

**ПОГОДЖЕНО**

Вченою радою факультету харчових технологій та біотехнології  
Протокол № \_\_\_\_  
від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.  
Голова вченої ради факультету  
\_\_\_\_\_ Галина КОВАЛЬ

**ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ  
ПРОГРАМИ**

Доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів  
\_\_\_\_\_ Уляна ДРАЧУК  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної роботи Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького  
\_\_\_\_\_ Ігор ДВИЛЮК  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-роботодавців (за наявності):

№	ППП	Місце праці	Посада	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
1.				
2.				
3.				

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-випускників (за наявності):

№	ППП	Місце праці	Посада, виконувана робота (за умови працевлаштування)	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
1.				
2.				
3.				

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** розроблена на основі Стандарту вищої освіти України за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295 та з урахуванням змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. №593. Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» розроблена з урахуванням досвіду підготовки фахівців м'ясної промисловості та є нормативним документом, у якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, вимоги до компетентностей фахівців та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розробники програми:

- Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
- Білонога Ю.Л. – д.т.н., професор, професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
- Галух Б.І. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
- Коваль Г.М. – к.в.н., доцент, декан факультету харчових технологій та біотехнологій;
- Михайлицька О.Р. – к.т.н., доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій;
- Іванців Р.Р. – регіональний менеджер, технолог, ТзОВ «Велд оф спайсіз» тм «Світ пряностей», стейкхолдер, випускник;
- Наливайко В.А. – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології.

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ І ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу освіти структурного підрозділу</b>	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, факультет харчових технологій та біотехнологій
<b>Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр. Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитаційна комісія України Україна Сертифікат серії НД № 1486735 дійсний до 1 липня 2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК України), другий цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA), 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL)
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра/магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста/магістра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького», затвердженими вченою радою
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 1.07.2024 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	vetuniver.lviv / Навчальна робота / Освітні програми <a href="https://lvvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html">https://lvvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проєктно-технологічній та організаційно-управлінській системах функціонування підприємств м'ясної промисловості.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань – 18 Виробництво та технології. Спеціальність – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма – «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». <b>Об'єкт вивчення та професійної діяльності:</b> технологічні процеси і харчові продукти.

	<p><b>Цілі навчання</b> – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв’язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><b>Теоретичний зміст</b> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> 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.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Програма освітньо-професійна. Дисципліни, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна кар’єра здобувача.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп’ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов’язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій м’ясних продуктів. Ключові слова: м’ясна промисловість, харчові технології, управління якістю, наукові дослідження, інноваційні технології, моделювання технологічних процесів, безвідходні технології, практична підготовка.
<b>Особливості програми</b>	Освітня програма передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій у м’ясній галузі. Освітня програма враховує унікальність організації освітнього процесу, притаманну нашому Університету, а саме багаторічний досвід підготовки фахівців для м’ясної галузі та досвід світових закладів вищої освіти.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники можуть працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1229.1 Керівні працівники апарату центральних органів державної влади; 1229.3 Керівні працівники апарату місцевих органів державної влади; 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання;

	<p>1229.7 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності;</p> <p>1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва;</p> <p>1238 Керівники проектів та програм;</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості;</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів;</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів;</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання;</p> <p>2359.2 Інші професіонали в галузі навчання;</p> <p>2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами;</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю.</p>
<b>Академічні права випускника</b>	Можливе подальше продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти для здобуття ступеня доктора філософії. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт (проектів), практик, виконання кваліфікаційної роботи на основі підручників, посібників, методичних вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, дистанційних технологій. Головні принципи навчання: компетентнісно-орієнтований, науковості, систематичності і послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт (проектів), атестація випускника. Публічний захист кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
<b>Загальні (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 (СК)</b>	<p>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.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування</p>

	<p>підприємств м'ясної промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність використовувати заходи професійної та цивільної безпеки в організації нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання (ПР)</b></p>	<p>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань.</p> <p>ПРН 2. Приймати рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у м'ясній галузі.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку м'ясної галузі.</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної промисловості на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у м'ясопереробній галузі, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у м'ясній галузі.</p> <p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у м'ясній галузі, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 12. Удосконалювати і розробляти нові технології м'ясних продуктів.</p> <p>ПРН 13. Використовувати знання професійної та цивільної безпеки для ефективного функціонування підприємств харчової промисловості.</p>



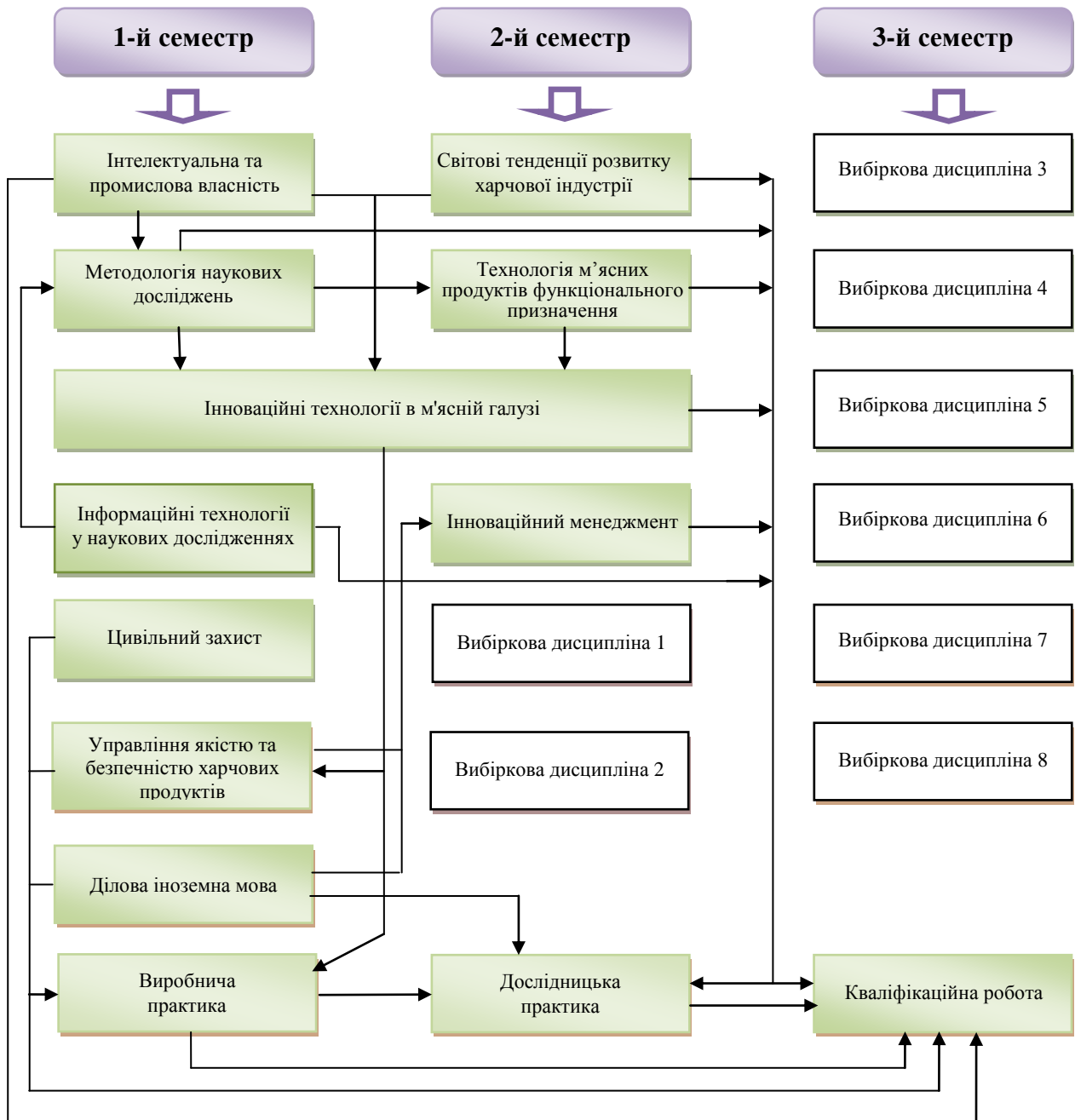
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам. 100 % науково-педагогічних працівників задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 Харчові технології мають наукові ступені та вчені звання.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, актову залу, пункти харчування, медпункт, базу відпочинку. Кількість місць у гуртожитках – відповідає вимогам. Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторіями відповідає потребі. Навчальна лабораторія оснащена приладами для проведення фізичних, хімічних та бактеріологічних досліджень. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="https://lvet.edu.ua/">https://lvet.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінках кафедр, за якими закріплені дисципліни, та у віртуальному освітньому середовищі: <a href="http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/course/index.php?categoryid=31">http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/course/index.php?categoryid=31</a> Використання фонду наукових бібліотек закладів вищої освіти м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського, Інтернет-ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького: <a href="http://books.lvet.edu.ua/">http://books.lvet.edu.ua/</a>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки, укладених між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького та університетами України, науковими установами НАНУ та НААНУ. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень у ЗВО та наукових установах України. Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами Польщі. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі Еразмус+.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе, після вивчення курсу української мови.

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	3,0	залік
ОК 2.	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	залік
ОК 3.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	4,0	екзамен
ОК 4.	Цивільний захист	3,0	залік
ОК 5.	Методологія наукових досліджень	4,0	залік
ОК 6.	Інноваційний менеджмент	3,0	залік
ОК 7.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	5,0	екзамен
ОК 8.	Інноваційні технології в м'ясній галузі	11,0	екзамен, КР
ОК 9.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5,0	екзамен
ОК 10.	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	5,0	екзамен
ОК 11.	Виробнича практика	3,0	диф. залік
ОК 12.	Дослідницька практика	5,0	диф. залік
ОК 13.	Кваліфікаційна робота	12,0	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>66,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти</b>			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1	3,0	залік
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2	3,0	залік
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3	3,0	залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4	3,0	залік
ВК 5.	Вибіркова дисципліна 5	3,0	залік
ВК 6.	Вибіркова дисципліна 6	3,0	залік
ВК 7.	Вибіркова дисципліна 7	3,0	залік
ВК 8.	Вибіркова дисципліна 8	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>24,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90,0</b>	

\* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" здобувачі вищої освіти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу».

### 3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



*Обов'язкові компоненти освітньої програми*

*Вибіркові компоненти освітньої програми*

#### **4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація випускників здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій.

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

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

## 5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	Компоненти	Програмні компетентності													
			інтегральна	загальні					спеціальні (фахові)							
				ІК	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	ОК 1.	Ділова іноземна мова	×				×	×					×			
2	ОК 2.	Інтелектуальна та промислова власність	×	×		×	×	×		×	×					
3	ОК 3.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	×	×	×	×			×				×		×	
4	ОК 4.	Цивільний захист	×	×			×					×		×		×
5	ОК 5.	Методологія наукових досліджень	×	×	×	×	×		×	×			×		×	
6	ОК 6.	Інноваційний менеджмент	×	×			×	×				×				
7	ОК 7.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	×	×		×	×	×		×		×				
8	ОК 8.	Інноваційні технології в м'ясній галузі	×	×		×	×			×				×	×	
9	ОК 9.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	×		×		×		×					×		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
10	ОК 10.	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	×	×		×	×			×				×	×	
13	ОК 11.	Виробнича практика	×	×		×	×		×			×		×	×	×
14	ОК 12.	Дослідницька практика	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×
15	ОК 13.	Кваліфікаційна робота	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×

