

ПРОЄКТ

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ
ТА ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА**

підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю

G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

галузі знань

G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____ Іван ПАРУБЧАК

(протокол № _____ від «__» _____ 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2026 р.

Ректор _____ Іван ПАРУБЧАК

(наказ № _____ від «__» _____ 2025 р.)

ЛЬВІВ 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти Другий (магістерський)
Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність G13 «Харчові технології»

ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ Завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, канд. техн. наук, доцент _____ Уляна ДРАЧУК «___» _____ 2025 р.	РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО Навчально-методичною комісією спеціальності G13 «Харчові технології» Протокол № ____ від «___» _____ 2025 р. Голова навчально-методичної комісії спеціальності _____ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА
РЕКОМЕНДОВАНО Навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій Протокол № ____ від «___» _____ 2025 р. Голова навчально-методичної ради факультету _____ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА	ПОГОДЖЕНО Вченою радою факультету харчових технологій та біотехнологій Протокол № ____ від «___» _____ 2025 р. Голова вченої ради факультету _____ Галина КОВАЛЬ
ПОГОДЖЕНО проректор з науково-педагогічної роботи та якості освіти, к. е. н., доцент _____ Олег МИКУЛА «___» _____ 2025 р.	ПОГОДЖЕНО проректор з науково-педагогічної роботи та цифровізації, к. вет. н., доцент _____ Ігор ДВИЛЮК «___» _____ 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» 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. Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» розроблена з урахуванням досвіду підготовки фахівців та є нормативним документом, у якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, вимоги до компетентностей фахівців та інших соціально важливих якостей. Програму розроблено на основі чинних на даний момент нормативних і допоміжних документів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Положення про освітні програми Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.

Розробники програми:

1. **Драчук Уляна Романівна** – гарант освітньої програми, кандидат технічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
2. **Білонога Юрій Львович** – доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
3. **Галух Богдан Іванович** – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
4. **Михайлицька Ольга Романівна** – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій;
5. **Сах Богдан Петрович** – технолог забійного цеху ТзОВ «Агроль», стейкхолдер, випускник;
6. **Батіг Юлія Ігорівна** – здобувачка 1-го року навчання факультету харчових технологій та біотехнології спеціальності G13 «Харчові технології».

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗОВНІШНІЮ АПРОБАЦІЮ

А. Рецензія

1. Давидович О.Я., завідувач кафедри харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету, кандидат технічних наук, доцент.

В. Відгук представника ринку праці

1. Коцінський І.Д., директор ТзОВ «Торговий дім «Галицька свіжина».

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького Факультет харчових технологій та біотехнології Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Тип програми	Освітньо-професійна
Офіційна назва освітньої програми	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Тип диплому	Диплом магістра, одиничний
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти Україна Сертифікат № 10246 дійсний до 28.01.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Форми здобуття освіти, кількість кредитів ЄКТС та розрахункові строки виконання освітньої програми	Основними формами здобуття вищої освіти є інституційна (очна, заочна). 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Передумови	Наявність ступеня бакалавра/магістра, або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста/магістра. Решта вимог визначаються Правилами прийому до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії	До наступного планового оновлення, не перевищуючи

освітньої програми	періоду акредитації
Найменування партнера за узгодженою спільною освітньою програмою (за наявності)	—
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	vetuniver lviv / Навчальна робота / Освітні програми https://lvvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html

2. Мета та цілі освітньої програми

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 на основі використання державних стандартів вищої освіти та освітньої підготовки відповідно до інтересів, здібностей та потреб суспільства.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спеціальність G13 «Харчові технології», освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». <i>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, необхідних для розв'язання складних задач та проблем харчових технологій, організації діяльності м'ясопереробних підприємств, що передбачає впровадження інновацій для виготовлення м'ясних продуктів що відповідають сучасним вимогам якості та безпеки. <i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
--	---

Орієнтація освітньої програми	Програма освітньо-професійна. Дисципліни, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра здобувача.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проєктні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів, зокрема м'ясних. Ключові слова: харчові технології, управління якістю, наукові дослідження, м'ясна промисловість, інноваційні технології, моделювання технологічних процесів, безвідходні технології, практична підготовка.
Особливості програми	Освітня програма передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проєктно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій у м'ясній галузі, зокрема виробництва м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини. Освітня програма враховує особливість організації освітнього процесу, притаманну нашому університету, а саме багаторічний досвід підготовки фахівців для м'ясної галузі та досвід світових закладів вищої освіти. Підготовка передбачає тісну співпрацю з підприємствами м'ясної промисловості.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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; 1229.7 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності; 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва; 1238 Керівники проектів та програм; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання; 2359.2 Інші професіонали в галузі навчання; 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами; 2471 Професіонали з контролю за якістю.
Подальше навчання	Можливе подальше продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти для здобуття ступеня доктора філософії. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, лабораторних та практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт (проектів), практик, майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, воркшопів, ділових ігор, хакатонів з провідними фахівцями промисловості, виконання кваліфікаційної роботи на основі власних досліджень, підручників, посібників, методичних вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, дистанційних технологій і запровадження принципів цілеспрямованості та бінарності, що полягає у безпосередній участі викладача та здобувача вищої освіти. Головні принципи навчання: компетентнісно орієнтований, науковості, систематичності та послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою ECTS, національною чотирьохбальною системою. Поточне

	оцінювання на семінарських, лабораторних та практичних заняттях (звіти про виконання лабораторних робіт, усне опитування, експрес-контроль, тестовий контроль), презентації на семінарських заняттях тощо. захист звіту з практик, захист курсових робіт (проектів). Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік, залік. Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи магістра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні (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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (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. <i>Додаткові фахові компетенції освітньої програми</i> СК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень з використанням нетрадиційних сировинних ресурсів. СК 8. Здатність забезпечити оптимізацію технологічних процесів та хімічного складу м'ясних продуктів із залученням нетрадиційних видів м'ясної сировини.

7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. ПРН 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 нефаківців. ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. <i>Додаткові програмні результати освітньої програми</i> ПРН 12. Удосконалювати і розробляти нові технології

	м'ясних продуктів, зокрема з нетрадиційної м'ясної сировини. ПРН 13. Оптимізувати рецептурний склад низки м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. 100 % науково-педагогічних працівників задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності G13 «Харчові технології» мають наукові ступені та вчені звання.
Матеріально-технічне забезпечення	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний вебсайт https://lvet.edu.ua/ 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: https://vns.lvet.edu.ua/course/index.php?categoryid=150. 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: http://books.lvet.edu.ua/
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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 закладами вищої освіти України, науковими установами НАНУ та НААНУ.

Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами. Індивідуальна академічна мобільність можлива завдяки участі у програмі Еразмус+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови. Іноземні громадяни можуть навчатися в університеті за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

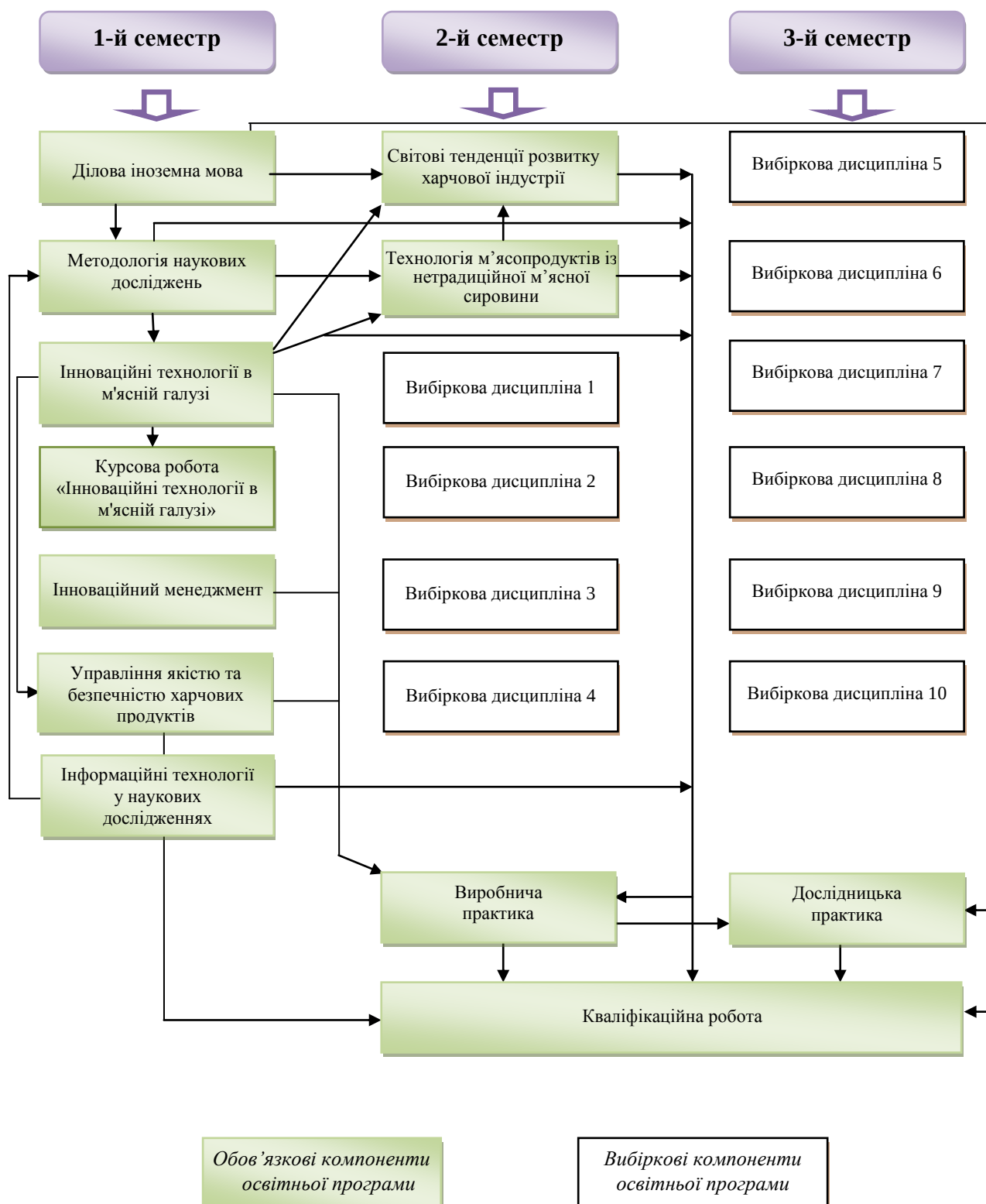
2. Перелік компонент освітньо-професійної та їх логічна послідовність

2.2. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	3	залік
ОК 2.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	4	залік
ОК 3.	Методологія наукових досліджень	5	екзамен
ОК 4.	Інноваційний менеджмент	3	залік
ОК 5.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	4	екзамен
ОК 6.	Інноваційні технології в м'ясній галузі	6	екзамен
ОК 7.	Курсова робота «Інноваційні технології в м'ясній галузі»	3	диференційований залік
ОК 8.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6	екзамен
ОК 9.	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	5	екзамен
ОК 10.	Виробнича практика	6	диференційований залік
ОК 11.	Дослідницька практика	3	диференційований залік
ОК 12.	Кваліфікаційна робота	12	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3	3	залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК 5.	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
ВК 6.	Вибіркова дисципліна 6	3	залік
ВК 7.	Вибіркова дисципліна 7	3	залік
ВК 8.	Вибіркова дисципліна 8	3	залік
ВК 9.	Вибіркова дисципліна 9	3	залік
ВК 10.	Вибіркова дисципліна 10	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		30	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

* 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». Здобувачі вищої освіти мають змогу обирати дисципліни з інших освітніх програм та в інших закладах вищої освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. 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.

4. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

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

- формування політики університету щодо забезпечення якості освітньої діяльності, щорічне оцінювання та встановлення цілей необхідних для виконання вимог у сфері якості;

- удосконалення планування освітньої діяльності, що передбачає затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм на предмет актуальності їх змісту та структури, а також відповідності встановленим цілям і очікуваним навчальним результатам. Проведення внутрішніх аудитів освітніх програм через процедури перевірки складових забезпечення якості реалізації освітніх програм університету;

– розвиток сучасних практик та підходів студентоцентрованого навчання і викладання в університеті, що передбачає систематичний моніторинг рівня задоволеності здобувачів освіти своїми програмами, доступністю навчальних ресурсів та послуг, дієвістю належних процедур реагування на скарги здобувачів вищої освіти;

– забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, сприяння формуванню успішних кар’єрних траєкторій працівників та випускників університету;

– забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування процедурної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

– забезпечення наявності ресурсів, що необхідні для організації освітнього процесу та інформаційної, соціальної і консультативної підтримки здобувачів вищої освіти;

– розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітніми процесами університету. Оприлюднення об’єктивної, актуальної і доступної інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації, діяльність університету.

5. Процедура присвоєння професійних кваліфікацій (у разі їх присвоєння)

Професійна кваліфікація за даною освітньо-професійною програмою не присвоюється.

6. 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.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	×	×		×			×			×	×			×
3	ОК 3.	Методологія наукових досліджень	×	×		×			×	×	×		×			
4	ОК 4.	Інноваційний менеджмент	×	×			×	×				×				
5	ОК 5.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	×	×			×	×		×						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
6	ОК 6.	Інноваційні технології в м'ясній галузі	×	×	×	×	×			×				×	×	
7	ОК 7.	Курсова робота «Інноваційні технології в м'ясній галузі»	×	×	×	×	×			×				×	×	
8	ОК 8.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	×				×	×						×		×
9	ОК 9.	Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	×	×		×	×			×				×	×	×
10	ОК 10.	Виробнича практика	×	×		×	×		×			×		×	×	
11	ОК 11.	Дослідницька практика	×	×		×			×	×			×		×	×
12	ОК 12.	Кваліфікаційна робота	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

№	Код н/д	Компоненти	Програмні результати навчання												
			ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	ОК 1.	Ділова іноземна мова	×								×				
2	ОК 2.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	×		×	×						×		×	×
3	ОК 3.	Методологія наукових досліджень	×						×	×		×			
4	ОК 4.	Інноваційний менеджмент				×	×	×				×			
5	ОК 5.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	×				×								
6	ОК 6.	Інноваційні технології в м'ясній галузі	×	×			×							×	×
7	ОК 7.	Курсова робота «Інноваційні технології в м'ясній галузі»	×	×			×							×	×

[illegible]

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності												
	Інтегральна компетентність												
	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності							
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8
ПРН 1	×			×	×		×	×					
ПРН 2		×		×	×		×	×			×		×
ПРН 3			×			×			×				
ПРН 4			×			×			×				
ПРН 5	×	×		×	×	×		×			×		×
ПРН 6		×		×				×					×
ПРН 7										×		×	
ПРН 8	×			×			×						
ПРН 9					×					×			
ПРН 10			×	×		×			×	×			
ПРН 11		×	×			×					×		
ПРН 12	×		×	×			×				×	×	
ПРН 13	×		×	×			×				×		×

