

Міністерство освіти і науки України
Державний вищий навчальний заклад
«Український державний хіміко-технологічний університет»

Ректор ДВНЗ УДХТУ
_____ К.М. Сухий
« _____ » _____ 2019 р.

ОСВІТНЬО–ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Хімія харчових продуктів

(Назва освітньої програми)

Перший (бакалаврський) рівень

(назва рівня вищої освіти)

Бакалавр

(назва ступеня, що присвоюється)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

10 Природничі науки
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

102 Хімія
(код та найменування спеціальності)

Затверджено на засіданні Вченої
ради ДВНЗ УДХТУ
від « _____ » _____ 2019р.
протокол № _____

Дніпро
2019

Лист погодження
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Галузь знань	10 Природничі науки
Спеціальність	102 Хімія
«ПОГОДЖЕНО»	«РОЗРОБНИКИ» (проектна група)
Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ _____ <u>Зайчук О.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.	Керівник проектної групи _____ <u>Штеменко О.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.
Начальник ННЦ _____ <u>Смотраєв Р.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.	Члени проектної групи: _____ <u>Голіченко О.А.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.
Науково-методичний відділ _____ <u>Фоменко Г.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.	_____ <u>Китова Д.Є.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.
Декан факультету _____ <u>Сухомлин Д.А.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.	_____ <u>Берзеніна О.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.
Завідувач кафедри _____ <u>Штеменко О.В.</u> (підпис) (прізвище та ініціали) „_____” _____ 2019 р.	
	Освітньо-професійній програмі надано чинності наказом ректора № ____ від «__» _____ 2019р.

І. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ БАКАЛАВРА зі спеціальності 102 «Хімія»

Профіль програми (загальна інформація)	
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність - <u>Хімія</u> (назва)
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма "Хімія харчових продуктів" підготовки бакалавра за спеціальністю 102 <u>Хімія</u>
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра з хімії, одиничний (подвійний, спільний при наявності відповідних договорів, програм навчання); 240 кредитів ЄКТС на базі повної загальної середньої освіти; не менше 120 кредитів ЄКТС на основі ступеня молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста)
Повна назва закладу вищої освіти, що присуджує кваліфікацію	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет»
Акредитуюча організація	Акредитаційна комісія України (ДОУ «Навчально-методичний центр з питань якості освіти»); Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти.
Період акредитації	Термін дії сертифікату після первинної акредитації – 5 років, після повторної – 10 років.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, перший (бакалаврський) рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, ступень молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста)
Мова(и) викладання	Українська мова
А	Ціль освітньої програми
Ціль освітньої програми	Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих фахівців із широким доступом до працевлаштування, здатних розв'язувати складні нестандартні хімічні та прикладні задачі, застосовувати у професійній діяльності навички і компетентності, набуті під час навчання, використовувати отримані професійні компетентності при розв'язанні спеціалізованих задач в галузі хімії, в тому числі, хімії харчових продуктів.
Б	Характеристика освітньої програми
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань - 10 <i>Природничі науки</i> . Спеціальність - 102 <i>Хімія</i> .
Основний фокус програми та спеціалізації	Спеціальна освіта з хімії зі спеціалізацією в галузі хімії харчових продуктів та отримання компетентностей, необхідних для присвоєння кваліфікації вчителя хімії. Акцент робиться на - оволодіння теоретичними основами сучасної хімії; сучасними методами встановлення структури та будови хімічних речовин; методологією проведення хімічного синтезу та аналізу; - опанування професійними навичками роботи на сучасному

	<p>обладнанні;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вміння застосовувати набуті навички при вирішенні нестандартних хімічних та прикладних задач; - здатність використання здобувачами отриманих професійних компетентностей при розв'язанні спеціалізованих задач в галузі хімії, в тому числі, хімії харчових продуктів; - прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, використовуючи новітні підходи; - формування компетентностей, необхідних для вчителя хімії у закладах середньої освіти. <p><i>Ключові слова:</i> хімія, бакалавр, хімія харчових продуктів, вчитель хімії..</p>
Орієнтація програми	<p>Освітньо-професійна програма бакалавра з хімії передбачає наступні професійні акценти оволодіння концептуальними та методологічними знаннями зі спеціальності «Хімія»;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оволодіння методологією проведення хімічного синтезу та аналізу; • здатність до використання спеціального програмного забезпечення, інформаційних технологій; • розв'язання актуальних задач і проблем, прийняття ефективних професійних рішень в галузі хімії, в тому числі, хімії харчових продуктів; <p>формування у здобувачів компетентностей, необхідних для присвоєння (в установленому порядку) професійної кваліфікації вчителя хімії у закладах середньої освіти.</p>
Особливості та відмінності	<p>Програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань, умінь, навичок та інших компетентностей, необхідних і достатніх для професійної діяльності в галузі хімії, в тому числі, хімії харчових продуктів, а також для професійної діяльності вчителя хімії у закладах середньої освіти.</p> <p>Програма передбачає вивчення іноземної мови протягом чотирьох семестрів та факультативне - протягом трьох семестрів, вивчення спеціалізованих дисциплін проходження навчальної, навчально-виробничої і педагогічної практик.</p> <p>Програма містить блок навчальних дисциплін педагогічно-психологічного спрямування у варіативній складовій, а також передбачає набуття компетентностей в таких предметних областях як теоретичні і психолого-педагогічні основи управління процесом навчання, зміст та принципи викладання хімії.</p> <p>Особливу увагу в програмі приділено лабораторному практикуму, що дозволить здобувачам разом з виробничою практикою отримати необхідні практичні навички роботи в своїй галузі.</p>
С	Здатність до працевлаштування та подальшого навчання
Здатність до працевлаштування	<p>Професійна діяльність в галузі хімії.</p> <p>Відповідно до Класифікатора професій ДК 003:2010 бакалавр зі спеціальності 102 Хімія підготовлений для таких посад:</p> <p>3111 - лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</p> <p>3111 - технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</p> <p>3116 - технік-лаборант (хімічне виробництво);</p> <p>3211 - асистент хіміка;</p> <p>349 - лаборант;</p> <p>3491 - лаборант наукового підрозділу;</p> <p>8151 - готувач хімічних розчинів;</p>

	<p>8159 - лаборант хімічного аналізу; 8159 - помічник майстра (хімічне виробництво); 3590 - інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. Програма передбачає формування у здобувачів компетентностей, необхідних для присвоєння (у встановленому порядку) професійної кваліфікації вчителя хімії у закладах середньої освіти. Професійна діяльність в галузі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хімічних досліджень у відділах та лабораторіях наукових установ; - хімічного аналізу, контролю та синтезу в лабораторіях хімічних, харчових, фармацевтичних, нафтогазових та агрохімічних підприємств; - хімічної екології та контролю оточуючого середовища; <p>хімічного аналізу та контролю у лабораторіях метрології та стандартизації, Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Департаменту податкових та митних експертиз ДФС..</p>
Подальше навчання	<p>Отримання освіти на другому (магістерському) рівні. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
D	
	Стиль викладання та методика навчання
Підходи до викладання та навчання	<p>Комбінація лекцій, практичних та семінарських занять, лабораторні заняття комп'ютерних класах, написання курсових проектів або робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної роботи. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання</p>
Методи оцінювання	<p>Письмові та усні екзамени, заліки, презентації, захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.</p>
E	
	Програмні компетентності
Інтегральна компетентність (ІНТ)	<p>Бакалавр (рівень 6): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК-1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК-2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК-3. Здатність працювати у команді. ЗК-4. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК-5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК-6. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК-7. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК-8. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК-9. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК-10. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>

	<p>ЗК-11. Здатність бути критичним і самокритичним.</p> <p>ЗК-12. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК-13. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК-1. Здатність застосовувати знання і розуміння математики та природничих наук для вирішення якісних та кількісних проблем в хімії.</p> <p>СК-2. Здатність розпізнавати і аналізувати проблеми, застосовувати обґрунтовані методи вирішення проблем, приймати обґрунтовані рішення в області хімії.</p> <p>СК-3. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт виходячи із вимог хімічної метрології та професійних стандартів в галузі хімії.</p> <p>СК-4. Здатність до використання спеціального програмного забезпечення та моделювання в хімії.</p> <p>СК-5. Здатність здійснювати сучасні методи аналізу даних.</p> <p>СК-6. Здатність оцінювати ризики.</p> <p>СК-7. Здатність здійснювати типові хімічні лабораторні дослідження.</p> <p>СК-8. Здатність здійснювати кількісні вимірювання фізико-хімічних величин, описувати, аналізувати і критично оцінювати експериментальні дані.</p> <p>СК-9. Здатність використовувати стандартне хімічне обладнання.</p> <p>СК-10. . Здатність до опанування нових областей хімії шляхом самостійного навчання.</p> <p>СК-11. Здатність формулювати етичні та соціальні проблеми, які стоять перед хімією, та здатність застосовувати етичні стандарти досліджень і професійної діяльності в галузі хімії (наукова доброчесність).</p>
Ф	Програмні результати навчання
Результати навчання	<p>Р01. Розуміти ключові хімічні поняття, основні факти, концепції, принципи і теорії, що стосуються природничих наук та наук про життя і землю, а також хімічних технологій на рівні, достатньому для їх застосування у професійній діяльності та для забезпечення можливості в подальшому глибоко розуміти спеціалізовані області хімії.</p> <p>Р02. Розуміти основи математики на рівні, достатньому для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p>

- P03. Описувати хімічні дані у символічному вигляді.
- P04. Розуміти основні закономірності та типи хімічних реакцій та їх характеристики.
- P05. Розуміти зв'язок між будовою та властивостями речовин.
- P06. Розуміти періодичний закон та періодичну систему елементів, описувати, пояснювати та передбачати властивості хімічних елементів та сполук на їх основі.
- P07. Застосовувати основні принципи квантової механіки для опису будови атома, молекул та хімічного зв'язку.
- P08. Знати принципи і процедури фізичних, хімічних, фізико-хімічних методів дослідження, типові обладнання та прилади.
- P09. Планувати та виконувати хімічний експеримент, застосовувати придатні методики та техніки приготування розчинів та реагентів.
- P10. Застосовувати основні принципи термодинаміки та хімічної кінетики для вирішення професійних завдань.
- P11. Описувати властивості аліфатичних, ароматичних, гетероциклічних та органометалічних сполук, пояснювати природу та поведінку функціональних груп в органічних молекулах.
- P12. Знати основні шляхи синтезу в органічній хімії, включаючи функціональні групові взаємоперетворення та формування зв'язку карбон- карбон, карбон-гетероатом.
- P13. Аналізувати та оцінювати дані, синтезувати нові ідеї, що стосуються хімії та її прикладних застосувань.
- P14. Здійснювати експериментальну роботу з метою перевірки гіпотез та дослідження хімічних явищ і закономірностей.
- P15. Спроможність використовувати набуті знання та вміння для розрахунків, відображення та моделювання хімічних систем та процесів, обробки експериментальних даних.
- P16. Виконувати комп'ютерні обчислення, що мають відношення до хімічних проблем, використовуючи стандартне та спеціальне програмне забезпечення, навички аналізу та відображення результатів.
- P17. Працювати самостійно або в групі, отримати результат у межах обмеженого часу з наголосом на професійну сумлінність та наукову добросовісність.
- P18. Демонструвати знання та розуміння основних фактів, концепцій, принципів та теорій з хімії.
- P19. Використовувати свої знання, розуміння, компетенції та базові інженерно-технологічні навички на практиці для вирішення задач та проблем відомої природи.
- P20. Інтерпретувати експериментально отримані дані та співвідносити їх з відповідними теоріями в хімії.
- P21. Здійснювати моніторинг та аналіз наукових джерел інформації та 9 фахової літератури.
- P22. Обговорювати проблеми хімії та її прикладних застосувань з колегами та цільовою аудиторією державною та іноземною мовами.
- P23. Грамотно представляти результати своїх досліджень у письмовому вигляді державною та іноземною мовами з урахуванням мети спілкування.
- P24. Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології при спілкуванні, а також для збору, аналізу, обробки, інтерпретації даних.
- P25. Оцінювати та мінімізувати ризики для навколишнього середовища при здійсненні професійної діяльності.

**II. ВИЗНАЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН/МОДУЛІВ,
що забезпечуватимуть досягнення запланованих результатів навчання та
форм атестації здобувачів вищої освіти за освітньою програмою відповідно
до стандарту вищої освіти**

**Таблиця 1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за циклами
підготовки та форма підсумкового контролю**

№ п/п	Назва дисципліни	Кредити	год.	Семестр	Тетраметр	Підсумковий контроль
1. ОBOB'ЯЗKOBA ЧACТИHA						
1.1	Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)					
1.1.1.	Історія України	3	90	1	1,2	екз.
1.1.2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	90	4	9,10	екз.
1.1.3.	Філософія	3	90	3	5,6	екз.
1.1.4.	Історія української культури	2	60	2	3	д.залік
1.1.5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	150	1,2	1,2,3,4	залік екз.
1.1.6.	Вища математика	9	270	1,2	1,2,3,4	екз.
1.1.7.	Обчислювальна математика та програмування	4	120	3	5,6	екз.
1.1.8.	Фізика	9	270	2,3	3,4,5,6	екз.
1.1.9.	Загальна та неорганічна хімія	6	180	1,2	1,2,3,4	екз.
1.1.10.	Органічна хімія	6	180	3,4	5,6,7,8	д.залік екз.
1.1.11.	Екологія	2	60	1	1	залік
1.1.12.	Фізична культура (поза кредитами)			1,2, 3,4	1-8	
	РАЗОМ за циклом 1.1	52	1560			
1.2.	Цикл професійної підготовки					
1.2.1.	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	90	1,2	1,2,3,4	залік д.залік
1.2.2.	Процеси та апарати хімічних виробництв	8	240	5,6	9,10,11,12,14	екз.
1.2.3.	Загальна хімічна технологія	8	240	5,6	9,10,11,12	екз.
1.2.4.	Математичне моделювання та оптимізація об'єктів хімічної технології	4	120	7	13,14	екз.
1.2.5.	Контроль та керування технологічними процесами	3	90	7	13,14	екз.

1.2.6.	Економіка, організація та управління підприємств	3	120	5	9, 10	д.залік
1.2.7.	Аналітична хімія	3,5	315	4	7, 8	екз.
1.2.8.	Інструментальні методи хімічного аналізу	3,5	315	5	9, 10	д.залік
1.2.9.	Фізична хімія	8	240	4,5	7,8,9	екз. д.залік
1.2.10.	Поверхневі явища та дисперсні системи (Колоїдна хімія)	3	90	5	10	екз.
1.2.11.	Радіохімія та основи радіоекології	4	120	8	15	екз.
1.2.12.	Безпека життєдіяльності	2	60	1	2	залік
1.2.13.	Основи охорони праці	1,5	45	5	10	екз.
1.2.14.	Виробнича практика	6	180	8	16	д.залік
1.2.15.	Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація	9	270	8	16	ДА
	РАЗОМ за циклом 1.3	69,5	2535			
	НОРМАТИВНА ЧАСТИНА РАЗОМ	121,5	3095			
	2. ВИБІРКОВА ЧАСТИНА					
2.1.	Цикл загальної підготовки					
2.1.1.	Економічна теорія	2	60	2	3	д.залік
2.1.2.	Правознавство	2	60	3	6	залік
2.1.3.	Кристалохімія	6	180	6	11, 12	д.залік
2.1.4.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.3</i>	2	60			
2.1.5.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.5</i>	3	90			
2.1.6.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.6</i>	6	180			
2.1.7.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.7</i>	2	60			
2.1.8.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.8</i>	3	90			
2.1.9.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.9</i>	10	300			
2.1.10.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.1.10</i>	3	90			
	РАЗОМ за циклом 2.1	39	1170			
2.2.	Цикл професійної підготовки					
2.2.1.	Матеріалознавство	2	60	4	8	залік
2.2.2.	Харчова хімія	6	180	3	5,6	екз.
2.2.3.	Основи неорганічного синтезу	3	90	4	8	д.залік
2.2.4.	Основи броматодогії	3	90	4	7	залік
2.2.5.	Фізико-хімічні основи	8	240	6	11, 12	екз.

	виробництва харчових продуктів					
2.2.6.	Загальна психологія та психологія шкільного віку	3	90	6	11	д.залік
2.2.7.	Педагогіка середньої школи	5	150	6	12	залік
2.2.8.	Методика викладання хімії у середній школі хімії	3	90	7	13	залік
2.2.9.	Хімія координаційних сполук	4	120	7	13, 14	екз.
2.2.10.	Хімія харчових добавок	5	150	7,8	14,15	залік екз
2.2.11.	Якість і безпека харчових продуктів	3	90	7	13, 14	екз
2.2.12.	Одна з вибіркових дисциплін :	12	360	7,8	13,14,15	екз.
2.2.12.1.	Комплекси металів у медицині					
2.2.12.2.	Біонеорганічна хімія					
2.2.12.3.	Біологічно активні речовини в продуктах харчування					
2.2.13.	Основи технології виробництва харчових продуктів	3	90	8	15	д.залік
2.2.14.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.1</i>	3	90			
2.2.15.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.4</i>	2	60			
2.2.16.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.5</i>	1	30			
2.2.17.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.6</i>	1	30			
2.2.18.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.7</i>	2,5	75			
2.2.19.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.8</i>	0,5	15			
2.2.20.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.9</i>	7	210			
2.2.21.	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.13</i>	1,5	45			
2.2.22	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.14</i>	0,5	15			
2.2.23	<i>Додаткові розділи до обов'язкової дисципліни 1.2.15</i>	0,5	15			
	РАЗОМ за циклом 2.2	79,5	2415			
	ВИБІРКОВА ЧАСТИНА РАЗОМ	118,5	3555			
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ	240	7200			

Таблиця 2. Узагальнений розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів (дисциплін) та циклами підготовки

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)	64,5 / 26,88	22,5 / 9,38	87,0 / 36,26
2.	Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	111,5 / 46,46	41,5 / 17,29	153,0 / 63,75
Всього за весь термін навчання		176,0 / 73,33	64,0 / 26,67	240 / 100

Таблиця 3. Перелік дисциплін освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня, навчальний час у кредитах ЄКТС за циклами підготовки, та перелік сформованих компетентностей і результатів навчання

Навчальні цикли	Шифри компетентностей	Шифри результатів навчання	Перелік дисциплін	Кредитів ЄКТС
1	2	3	4	5
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ				
1.1 Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11	P17, P19, P21, P23, P24	1.1.1. Історія України	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-9, ЗК-11	P17, P19, P21, P22, P23, P24	1.1.2. Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-11	P17, P19, P21, P22, P23, P24	1.1.3. Філософія	3,0
	ЗК-1, ЗК-7, ЗК-10, ЗК-11	P17, P19, P21, P23, P24	1.1.4. Історія української культури	2,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-9, ЗК-11, СК-4	P17, P19, P21, P22, P23, P24	1.1.5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-15, СК-1, СК-2	P01, P02, P05, P06, P13, P15, P16, P19, P21, P24	1.1.6. Вища математика	9,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-5	P01, P02, P05, P06, P13, P15, P16, P19, P21, P24	1.1.7. Обчислювальна математика та програмування	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2	P01, P02, P05, P06, P13, P15, P16, P19, P20, P21, P24	1.1.8. Фізика	9,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10,	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	1.1.9. Загальна та неорганічна хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10,	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22,	1.1.10. Органічна хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-2	P17, P19, P20, P21, P22, P23, P24	1.1.11. Екологія	2,0
			1.1.12. Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	
		ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ 1.1		52,0

1.2 Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-13, СК-1, СК -6, СК -7, СК -11,	P02, P04, P08, P09, P10, P15, P16, P17, P19, P21	1.2.1. Інженерна графіка	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК -2, СК -5, СК -6, СК -7, СК -8, СК -9,	P01, P02, P04, P05, P06, P07, P08, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P16, P19, P20, P21, P25	1.2.2. Процеси та апарати хімічних виробництв	8,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК -2, СК -5, СК -6, СК -7, СК -9, СК-10	P01, P02, P04, P05, P06, P07, P08, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P16, P19, P20, P21, P25	1.2.3. Загальна хімічна технологія	8,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-13, , СК-1, СК -2, СК -3, СК -5, СК -6, СК -7, СК -9	P01, P02, P04, P05, P07, P08, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P16, P19, P20	1.2.4. Математичне моделювання та оптимізація об'єктів хімічної технології	4,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК -2, СК -3, СК -5, СК -6, СК -7, СК -9, СК -10	P02, P04, P05, P07, P08, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P16, P19, P20	1.2.5. Контроль та керування хіміко-технологічними процесами	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-10, ЗК-13, СК-1, СК -2, СК-3, СК -5, СК -6, СК -7, СК -8, СК -9, СК-11,	P02, P04, P05, P07, P08, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P16, P17, P19, P25	1.2.6. Економіка, організація та управління хімічних підприємств	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	1.2.7. Аналітична хімія	3,5
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	1.2.8. Інструментальні методи хімічного аналізу	3,5
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10,	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	1.2.9. Фізична хімія	8,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10,	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	1.2.10. Поверхневі явища та дисперсні системи (Колоїдна хімія)	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-12, СК-1, СК-3, СК -4, СК -6, СК -7, СК -8, СК -10, СК -11	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22, P25	1.2.11. Радіохімія та основи радіоекології	4,0

	ЗК-1, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-10	P18, P19, P20, P21, P24, P25	1.2.12. Безпека життєдіяльності	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, СК-10	P18, P19, P20, P21, P24, P25	1.2.13. Основи охорони праці	1,5
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-10, СК-11	P01, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22 P24, P25	1.2.14. Виробнича практика	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	P01, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22, P23, P24	1.2.15. Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація	9,0
			ВСЬОГО ЗА ЦИКЛОМ 1.2	69,5
			ОБОВ'ЯЗКОВА ЧАСТИНА РАЗОМ	121,5
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ				
2.1. Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)	ЗК-1, ЗК-8, ЗК-10	P19, P21, P23, P24	2.1.1. Економічна теорія	2,0
	ЗК-1, ЗК-10	P19, P21, P23, P24, P25	2.1.2. Правознавство	2,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	2.1.3. Кристалохімія	6,0
			РАЗОМ	10,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.3</i>	2,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.5</i>	3,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.6</i>	6,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.7</i>	2,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.8</i>	3,0
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.9</i>	10,0

			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.1.10.</i>	3,0
			РАЗОМ	29,0
			ВСЬОГО за циклом 2.1	39,0
2.2 Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, СК-1, СК-4, СК-6, СК-10, СК-11	P01, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	2.2.1. Матеріалознавство	2,0
	ЗК-3, ЗК-4, ЗК-15, СК-1, СК-6, СК-7, СК-11	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22,	2.2.2. Харчова хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, СК-1, СК-2, СК-6, СК-7, СК-11	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	2.2.3. Основи неорганічного синтезу	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-7, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-10,	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22,	2.2.4. Основи броматології	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P11, P12, P13, P14, P15, P17, P18, P19, P20, P21, P22	2.2.5 Фізико-хімічні основи виробництва харчових продуктів	8,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13,	P17, P19, P21, P22, P23, P24	2.2.6 Загальна психологія та психологія шкільного віку	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	P17, P19, P21, P22, P23, P24	2.2.7 Педагогіка середньої школи	5,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	P01, P03, P04, P05, P06, P07, P09, P10, P13, P14, P15, P17, P19, P21, P22, P23, P24	2.2.8. Методика викладання хімії середньої школи	3,0

ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	Р01, Р03, Р04, Р05, Р06, Р07, Р09, Р10, Р13, Р14, Р15, Р17, Р18, Р19, Р20, Р21, Р22	2.2.9. Хімія координаційних сполук	4,0
ЗК-3, ЗК-4, СК-1, СК-6, СК-7, СК-11	Р01, Р03, Р04, Р05, Р06, Р07, Р09, Р10, Р11, Р12, Р13, Р14, Р15, Р17, Р18, Р19, Р20, Р21, Р22	2.2.10. Хімія харчових добавок	5,0
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	Р01, Р04, Р05, Р06, Р07, Р09, Р10, Р13, Р14, Р15, Р17, Р18, Р19, Р20, Р21, Р22	2.2.11. Якість і безпека харчових продуктів	3,0
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11,	Р01, Р04, Р05, Р06, Р07, Р09, Р10, Р11, Р12, Р13, Р14, Р15, Р17, Р18, Р19, Р20, Р21, Р22,	<u>2.2.12 Один з вибіркових модулів</u> 2.2.12.1 Комплекси металів в медицині 2.2.12.2 Біонерганічна хімія 2.2.12.3 Біологічно активні речовини в продуктах харчування	12,0
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11	Р01, Р02, Р04, Р05, Р06, Р07, Р08, Р09, Р10, Р11, Р12, Р13, Р14, Р15, Р16, Р19, Р20, Р21, Р25	2.2.13. Основи технології виробництва харчових продуктів	3,0
		РАЗОМ	60,0
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.1.	3,0
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.4.	2,0
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.5.	1,0
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.6.	1,0
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.7.	2,5
		Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.8.	0,5

			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.9.</i>	<i>7,0</i>
			<i>Додаткові кредити до обов'язкової дисципліни 1.2.13.</i>	<i>1,5</i>
			ВСЬОГО за циклом 2.2	18,5
			ВИБІРКОВА ЧАСТИНА РАЗОМ	78,5
			ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ	240

Таблица 4. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам

	OK1.1.1	OK1.1.2	OK1.1.3	OK1.1.4	OK1.1.5	OK1.1.6	OK1.1.7	OK1.1.8	OK1.1.9	OK1.1.10	OK1.1.11	OK1.2.1	OK1.2.2	OK1.2.3	OK1.2.4	OK1.2.5	OK1.2.6	OK1.2.7	OK1.2.8	OK1.2.9	OK1.2.10	OK1.2.11	OK1.2.12	OK1.2.13	OK1.2.14	OK1.2.15
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК2	+		+				+	+									+					+		+	+	
ЗК3		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+	+
ЗК4		+											+	+			+					+	+	+	+	+
ЗК5					+																					
ЗК6					+		+	+				+	+	+	+	+	+					+				
ЗК7			+	+								+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+
ЗК8	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК9	+	+	+		+								+	+	+	+								+		
ЗК10	+			+													+									
ЗК11	+	+	+	+	+																					
ЗК12								+	+	+	+		+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК13							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	
СК1						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
СК2						+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
СК3									+	+					+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
СК4					+																		+			+
СК5							+						+	+	+	+	+								+	+
СК6												+	+	+	+	+	+						+		+	+
СК7												+	+	+	+	+	+						+		+	+
СК8													+				+						+			+
СК9													+	+	+	+	+									+
СК10									+	+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+
СК11												+					+					+				+

	BK 2.1.1	BK 2.1.2	BK2.1.3	BK 2.2.1	BK2.2.2	BK2.2.3	BK2.2.4	BK2.2.5	BK2.2.6	BK2.2.7	BK2.2.8	BK2.2.9	BK2.2.10	BK2.2.11	BK2.2.12	BK2.2.13
3K1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K2							+	+	+	+	+	+		+	+	+
3K3				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K4				+		+									+	
3K5																
3K6							+	+	+	+	+	+		+		+
3K7						+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
3K8	+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K9							+	+	+	+	+	+		+		+
3K10	+	+					+	+	+	+	+	+		+		+
3K11							+	+	+	+	+	+		+		+
3K12					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3K13					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK1				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK2					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK3					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK4				+		+									+	
CK5						+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
CK6				+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
CK7							+	+	+	+	+	+		+	+	+
CK8							+	+	+	+	+	+		+		+
CK9						+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
CK10				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK11				+		+		+	+	+	+	+		+	+	+

Таблиця 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1.1.1	ОК 1.1.2	ОК 1.1.3	ОК 1.1.4	ОК 1.1.5	ОК 1.1.6	ОК 1.1.7	ОК 1.1.8	ОК 1.1.9	ОК 1.1.10	ОК 1.1.11	ОК 1.2.1	ОК 1.2.2	ОК 1.2.3	ОК 1.2.4	ОК 1.2.5	ОК 1.2.6	ОК 1.2.7	ОК 1.2.8	ОК 1.2.9	ОК 1.2.10	ОК 1.2.11	ОК 1.2.12	ОК 1.2.13	ОК 1.2.14	ОК 1.2.15	
P01						+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+	+	+			+	+	
P02						+	+	+				+	+	+	+	+	+										
P03										+	+							+	+	+	+	+					
P04									+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P05						+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P06						+	+	+	+	+			+	+				+	+	+	+	+				+	+
P07									+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P08												+	+	+	+	+	+										
P09									+	+		+	+	+				+	+	+	+	+				+	+
P10									+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P11										+			+	+	+	+	+										
P12										+			+	+	+	+	+										
P13						+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P14									+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P15						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
P16						+	+	+				+	+	+	+	+	+										
P17	+	+	+	+	+				+	+	+	+					+	+	+	+	+	+				+	+
P18									+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P19	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P20								+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P21	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P22		+	+		+				+	+								+	+	+	+	+				+	+
P23	+	+	+	+	+						+																+
P24	+	+	+	+	+	+	+	+			+													+	+	+	+
P25													+				+						+	+	+	+	

	BK 2.1.1	BK 2.1.2	BK2.1.3	BK 2.2.1	BK 2.2.2	BK 2.2.3	BK 2.2.4	BK 2.2.5	BK 2.2.6	BK 2.2.7	BK 2.2.8	BK 2.2.9	BK 2.2.10	BK 2.2.11	BK 2.2.12	BK 2.2.13
P01			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P02																+
P03			+		+	+	+	+			+	+	+			
P04			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P05			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P06			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P07			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P08																+
P09			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P10			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P11					+		+	+					+		+	+
P12					+		+	+					+		+	+
P13			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P14			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P15			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
P16																+
P17			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
P18			+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	
P19	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P20			+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+
P21	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
P22			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
P23	+	+							+	+	+					
P24	+	+							+	+	+					
P25		+														+

III - ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Обов'язковою формою державної атестації встановлюється виконання та захист кваліфікаційних (дипломних) робіт.</p> <p>На державну атестацію виносяться система компетентностей та результати навчання, що зазначені у розділах IV та V.</p> <p>Основним засобом об'єктивного контролю ступеню досягнення кінцевих цілей освіти та професійної підготовки бакалаврів є технологія виконання та захисту кваліфікаційних (дипломних) робіт, що визначена в наступних документах: Положення про ЕК, Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) робіт.</p>
Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи (за наявності)	<p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи викладені в Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) робіт.</p> <p>Випускна кваліфікаційна робота супроводжується відгуком наукового керівника і рецензією рецензента, на яких покладається перевірка повноти виконання завдань, якості роботи в цілому та її перевірка на плагіат.</p>
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)	
Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)	<p>Вимоги до публічного захисту сформульовані в Положенні про ЕК та методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) робіт.</p>

IV - Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Визначаються відповідно до Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG) та статті 16 Закону України «Про вищу освіту»

Складові системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	Визначення, посилання та відповідні документи
Принципи та процедури забезпечення якості освіти	<ul style="list-style-type: none"> - Закон України "Про вищу освіту" від 01.07.2014 р. № 1556-VII; - Тимчасове положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 30.11.2015 № 290); - Положення про диплом з відзнакою ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 25.02.2016 № 55); - Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 01.04.2015 р. № 68); - Положення про розробку затвердження та перегляд робочих програм навчальних дисциплін (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 01.12.15 №291); - Тимчасове положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності університету та якості вищої освіти (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 27.02.17 №52)
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	Щорічний моніторинг вимог промисловості та ринку праці, перегляд освітніх програм, робочих навчальних планів, робочих програм навчальних дисциплін. Про затвердження складу проектних груп з розробки освітніх програм (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 10.03.2016 № 74)
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	Положення про організацію ректорського контролю якості навчання (Наказ ректора від 17.03.2014 р. №78)
Щорічне оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого	Положення про комісію ректорського контролю педагогічної майстерності науково-педагогічних працівників університету (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 04.04.2016р. №85), Порядок

<p>навчального закладу</p>	<p>застосування рейтингової системи оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 04.06.2010 р. № 209 зі змінами до наказу від 09.06.2011 р. № 147), Порядок застосування рейтингової системи оцінки діяльності кафедр та факультетів ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 04.06.2010 р. № 209). Регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб/</p>
<p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників</p>	<p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників здійснюється згідно положення, що затверджено наказом МОНУ від 24.01.2013р. № 48 та Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 28.05.2016р. №105)</p>
<p>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</p>	<p>Навчально-методичне, матеріально-технічне та кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам (Постанова КМ від 30.12.2015р. № 1187) освітньої діяльності.</p>
<p>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</p>	<p>Тимчасове положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 30.11.2015 № 290) підтримується Інформаційно-аналітичною системою контролю освітнього процесу, яка складається з підсистем: Абітурієнт, Навчальний процес.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації є публічною та повною мірою викладена на офіційному web-сайті університету https://udhtu.edu.ua/</p>
<p>Запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Перевірка повноти виконання завдань, якості роботи в цілому та її перевірка на плагіат здійснюється викладачем – керівником курсової чи дипломної роботи (проекту) у встановленому порядку з використанням відповідного програмного забезпечення.</p>