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

Ректор ДВНЗ УДХТУ
_______________О.А. Півоваров
«____»____________2017 р.

ОСВІТНЬО–ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології
(Назва освітньої програми)

Перший (бакалаврський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

Бакалавр
(назва ступеня, що присвоюється)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ **18 Виробництво та технології**
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ **181 Харчові технології**
(код та найменування спеціальності)

Затверджено на засіданні Вченої
ради ДВНЗ УДХТУ
від 29.06.2017 протокол № 7

Дніпро
2017

Лист погодження
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології

«ПОГОДЖЕНО»

Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ

__________ Голеус В.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Начальник ННЦ

__________ Смотраєв Р.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Науково-методичний відділ

__________ Фоменко Г.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Декан факультету ТВМС

__________ Овчаров В.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Завідувач кафедри ХТВМС

__________ Червакова О.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

«РОЗРОБНИКИ»

Керівник проектної групи
доц. каф. ХТВМС

__________ Філінська Т.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Член проектної групи
проф. каф. ХТВМС

__________ Червакова О.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Член проектної групи
доц. каф. ХТВМС

__________ Голуб Л.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«_____»_______________2017 р.

Освітньо-професійній програмі надано чинності наказом ректора №244 від «27» 11 2017 р.

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ БАКАЛАВРА

зі спеціальності «Харчові технології»

Профіль програми (загальна інформація)	
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр, спеціальність Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра з харчових технологій, одиничний (подвійний, спільний при наявності відповідних договорів, програм навчання); 240 кредитів ЄКТС
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»). НАЗЯВО.
Період акредитації	Термін дії сертифікату після первинної акредитації – 5 років, після повторної – 10 років.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
А	**Ціль освітньої програми**
Ціль освітньої програми	Забезпечити студентам здобуття знань, умінь та розуміння у галузі харчових технологій, що надасть їм можливість виконувати оригінальні наукові дослідження або самостійно працювати на виробництві.
Б	**Характеристика освітньої програми**
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 – *Виробництво та технології:* спеціальність 181 - *Харчові технології*
Основний фокус програми та спеціалізації	Бакалавр в галузі харчових технологій

Орієнтація програми	Професійна та прикладна лінія є практично орієнтовані, дослідницька лінія є науково орієнтована.
Особливості та відмінності	Програма є практично спрямованою.
C	**Здатність до працевлаштування та подальшого навчання**
Здатність до працевлаштування	Робочі місця у високотехнологічних компаніях харчового профілю, підприємствах сектору добування і переробки олій і жирів та суміжних галузях.
Подальше навчання	Навчання на другому (магістерському) рівні за програмами у галузі харчових технологій.
D	**Стиль викладання та методика навчання**
Підходи до викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних та семінарських занять, експериментальні дослідження в лабораторіях, написання курсових проектів або робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи.
Методи оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, презентації, захист кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація.
E	**Програмні компетентності**
Інтегральна компетентність (ІНТ)	*Бакалавр (рівень 2): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з харчової технології або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів харчової технології і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.*
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК-1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК-2. Здатність планувати та управляти часом. ЗК-3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК-4. Здатність до письмової та усної комунікації українською мовою (професійного спрямування). ЗК-5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК-6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК-7. Здатність вчитися і бути сучасно навченим.

	ЗК-8. Здатність бути критичним і самокритичним. ЗК-9. Навички міжособистісної взаємодії. ЗК-10. Знання вітчизняної історії, культури, економіки і права, достатніх для розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності. ЗК-11. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК-12. Прихильність безпеці. ЗК-13. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. ЗК-14. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК-15. Здатність використовувати базові знання з фундаментальних наук в обсязі, необхідному для теоретичного освоєння професійно-орієнтовних дисциплін і вирішення практичних завдань з харчової технології.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК-1. Можливість продемонструвати знання і розуміння основних фактів, концепцій, принципів і теорій, що відносяться до об'єктів харчової технології. СК-2. Здатність інтерпретувати дані, отримані в результаті лабораторних спостережень і вимірювань з точки зору їх значимості і співвіднести їх з відповідною теорією. СК-3. Здатність володіти методами спостереження, опису, ідентифікації та класифікації об'єктів харчової технології та продукції. СК-4. Достатнє знання англійської мови, щоб мати можливість читати, писати і представляти документи, а також спілкуватися з іншими вченими. СК-5. Навички щодо обчислювання та обробки даних, що стосуються інформації з харчової технології. СК-6. Інформаційно-пошукові навички щодо первинних і вторинних джерел інформації, в тому числі у інформаційно-пошукових системах за допомогою он-лайн пошуку. Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для реалізації та контролю харчових виробництв. СК-7. Уміння та використання сучасних комп'ютерних і комунікаційних методів у харчовій технології. Здатність володіти навичками роботи з комп'ютером на рівні користувача, використовувати інформаційні технології

	для вирішення експериментальних і практичних завдань у галузі професійної діяльності. СК-8. Комунікабельність, що стосується здатності взаємодіяти з іншими людьми і брати участь в командній роботі. Знання і розуміння комерційного та економічного контексту для проектування харчових виробництв. СК-9. Комунікабельність, що стосується здатності взаємодіяти з іншими людьми і брати участь в командній роботі. СК-10. Навички безпечного поводження з хімічними речовинами, беручи до уваги їх фізичні та хімічні властивості, у тому числі, будь-яких конкретних небезпек, пов'язаних з їх використанням. СК-11. Навчальні навички, необхідні для безперервного професійного розвитку. СК-12. Здатність оформити результати науково-дослідної діяльності у формі наукового звіту, доповіді, статті. СК-13. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички природничо-наукових дисциплін для оволодіння основами теорії і методів хіміко-технологічних досліджень. СК-14. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички в галузі природничо-наукових дисциплін, загальної хімічної технології, процесів і апаратів харчових виробництв для аналізу, оцінювання і проектування технологічних процесів та устаткування з використанням традиційної та альтернативної сировини.
F	**Програмні результати навчання**
Результати навчання в когнітивній (пізнавальній) сфері	РКС-1. Вибрати та застосувати знання і розуміння з хімії для вирішення якісних та кількісних проблем на харчовому виробництві і, зокрема під час виробництва олієжирової продукції. РКС-2. Класифікувати і аналізувати проблеми різного характеру та складати план для їх вирішення. РКС-3. Оцінювати вплив технологічних факторів на склад кінцевого продукту. РКС-4. Оцінювати ризики, пов'язані з використанням хімічних речовин і лабораторних досліджень та контролю якості початкових речовин хімічних процесів та кінцевих (товарних) продуктів харчової технології.

	РКС-5. Узагальнювати дані, отримані в результаті лабораторних спостережень і вимірювань з точки зору їх значимості і співвідносити їх з відповідною теорією. РКС-6. Встановлювати зв’язок отриманих даних із результатами математичного моделювання хімічних і хіміко-технологічних процесів у харчовій технології. РКС-7. Пояснювати причини виникнення ризиків, пов'язаних з використанням хімічних речовин і лабораторних процедур. РКС-8. Здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні методи загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії, біохімії. РКС-9. Використовувати сучасні інформаційні і комунікаційні технології для пошуку, розрахунків, створення графічних та текстових документів, для математичного аналізу та статистичного оброблення у дослідженнях та проектуванні. РКС-10. Здійснювати техніко-економічне обґрунтування харчового виробництва (визначення потреби у цільовому продукті і розрахунок потужності виробництва), володіти методами удосконалення технологічного процесу, розуміти теоретичні та практичні підходи до створення та керування виробництвом. РКС-11. Здійснювати вибір відповідного технологічного обладнання і графічно зображувати технологічний процес, використовуючи системи автоматизованого проектування для розробки технологічної та апаратурної схеми харчових виробництв.
Результати навчання у ціннісно-мотиваційній сфері	*РЦМС-1.* Відповідати вимогам професійної етики на робочому місці. *РЦМС-2.* Брати участь у обговоренні результатів різних видів роботи (дослідної, пошукової, проектної, тощо). *РЦМС-3.* Виявляти бажання працювати самостійно. *РЦМС-4.* Задавати питання у дискусіях з колегами, викладачами. *РЦМС-5.* Формувати однакове ставлення до студентів з різними можливостями в групі. *РЦМС-6.* Демонструвати отримані навички з іноземної мови при створенні наукової та проектної документації. *РЦМС-7.* Представляти результати різних видів роботи (дослідної, пошукової, проектної, тощо) рідною та

	однією з основних європейських мов. *РЦМС-8.* Організовувати заходи з техніки безпеки на робочому місці. *РЦМС-9.* Розуміти наукові та технічні тексти рідною та однією з основних європейських мов.
Результати навчання в психомоторній сфері	*РПС-1.* Відпрацьовувати методику експерименту, багаторазово відтворювати результати експериментів для отримання достовірних значень і розрахунку похибки експерименту. *РПС-2.*Дотримуватися техніки безпеки на робочому місці.

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	Години	Семестр	Тетраместр	Підсумковий контроль
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ						
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	7, 8	екз.
1.1.3	Історія української культури	*2*	60	2	4	екз.
1.1.4	Філософія	*4*	120	3	5, 6	екз.
1.1.5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	*8*	240	1,2	1,2,3,4	екз.
1.1.6	Фізична культура (позакредитна дисципліна)					
1.1.7	Вища математика	*8*	240	1,2	1,2,3,4	екз.
1.1.8	Фізика	*6*	180	2,3	3,4,5,6	екз.
1.1.9	Інформатика та інформційні технології	*5*	150	4	7, 8	екз.
1.1.10	Екологія	*2*	60	1	1	залік

	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:					
1.1.11	Загальна та неорганічна хімія	*6*	180	1	1, 2	екз.
1.1.12	Органічна хімія	*6*	180	3	5,6	екз.
1.1.13	Біохімія	*6*	180	4	7, 8	екз.
	РАЗОМ за циклом 1.1	***59***	***1770***			
1.2 Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)						
1.2.1	Інженерна графіка	*5*	150	1,2	1,2,3,4	д.залік
1.2.2	Безпека життєдіяльності	*2*	60	1	2	залік
1.2.3	Математичні моделі у розрахунках на ЕОМ (Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі)	*2*	60	4	7, 8	д.залік
1.2.4	Економіка, організація та управління хімічних підприємств	*4*	120	5	9, 10	екз.
1.2.5	Теплотехніка	*2*	60	6	12	екз.
1.2.6	Процеси та апарати харчових виробництв	*10*	300	5,6	9, 10, 11, 12	екз.
1.2.7	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	*3*	90	7	13	залік
1.2.8	Контроль та керування хіміко-технологічними процесами	*4*	120	7	13,14	екз.
1.2.9	Основи охорони праці	*3*	90	7	14	екз.
1.2.10	Харчова хімія з основами фізіології	*4*	120	1	1, 2	залік
1.2.11	Технологія оздоровчих харчових продуктів	*3*	90	2	3, 4	залік
1.2.12	Загальні технології харчової промисловості	*20*	600	1, 2, 3, 4	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	д.залік
1.2.13	Технічна мікробіологія	*3*	90	2	3, 4	екз.
1.2.14	Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	*3*	90	5	9, 10	д.залік
1.2.15	Науково-дослідна робота студентів	*3*	90	8	15	д.залік
	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:					
1.2.16	Аналітична хімія	*6*	180	3	5, 6	д.залік

1.2.17	Фізична та колоїдна хімія	*6*	180	4	7, 8	екз.
1.2.18	Технологічна практика	*6*	180	6	11	д.залік
1.2.19	Виробнича практика	*4,5*	135	8	15, 16	д.залік
1.2.20	Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та ДА	*13,5*	405	8	16	ДА
РАЗОМ за циклом 1.2		***107***	**3210**			
ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ РАЗОМ		***166***	**4980**			
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ						
2.1. Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)						
2.1.1	Політологія	*2*	60	2	3	залік
2.1.2	Правознавство	*2*	60	4	8	залік
2.1.3	Економічна теорія	*2*	60	4	7	д.залік
	РАЗОМ за циклом 2.1	***6,0***	***180***			
2.2. Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)						
2.2.1	Прикладна механіка	*4*	120	3	5,6	екз.
2.2.2	Електротехніка	*3*	90	5	9, 10	д.залік
2.2.3	Матеріалознавство	*2*	60	5	9, 10	залік
2.2.4	Технологія добування рослинних жирів	*6*	180	5	9, 10	екз.
2.2.5	Хімія ліпідів та їх похідних	*4*	120	5	9, 10	д.залік
2.2.6	Технологія виробництва тваринних жирів	*4*	120	5	9, 10	екз.
2.2.7	Теоретичні основи технології харчових виробництв	*4*	120	6	11,12	д.залік
2.2.8	Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі	*6*	180	6, 7	12, 13	д.залік
2.2.9	Технологія переробки рослинних жирів	*13*	390	6, 7	11, 12, 13, 14	екз.
2.2.10	Технологічне обладнання галузі	*5*	150	6, 7	12, 13, 14	екз.
2.2.11	Контроль якості та безпеки продукції галузі	*4*	120	7	13, 14	залік
2.2.12	Основи промислового будівництва	*5*	150	7, 8	14, 15	екз.
2.2.13	Технологія мила і миючих засобів	*5*	150	7, 8	14, 15	екз.
2.2.14	Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі	*3*	90	8	15	екз.
РАЗОМ за циклом 2.2		***68***	***2040***			
ВИБІРКОВА ЧАСТИНА РАЗОМ		***74***	***2220***			
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)	59 / 25	6 / 2	65 / 27
2.	Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	107 / 45	68 / 28	175 / 73
Всього за весь термін навчання		166 / 70	74 / 30	240 / 100

Таблиця 3. Перелік дисциплін освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освіти другого (магістерського) 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
1.1. Цикл загальної підготовки (формує загальні компе-тентності)	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11	РЦМС-4, РЦМС-5	1.1.1. Історія України	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-9, ЗК-11	РКС-9, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-9,	1.1.2. Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0
	ЗК-1, ЗК-7, ЗК-10, ЗК-11	РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5	1.1.3. Історія української культури	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-11	РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5	1.1.4. Філософія	4,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-9, ЗК-11, СК-4	РКС-9, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9	1.1.5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8,0
			1.1.6. Фізична культура (позакредитна дисципліна)	
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-13	РКС-6, РКС-9, РПС-1	1.1.7. Вища математика	8,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-13	РКС-6, РКС-8, РКС-9, РПС-1	1.1.8. Фізика	6,0

	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-5	РКС-6, РКС-8, РКС-9, РПС-1	1.1.9. Інформатика та інформаційні технології	5,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-2	РКС-1, РКС-3, РКС-4, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	1.1.10. Екологія	2,0
			Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10, СК-13	РКС-1, РКС-3, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	1.1.11. Загальна та неорганічна хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10, СК-13	РКС-1, РКС-3, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	1.1.12. Органічна хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-10, СК-13	РКС-1, РКС-3, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	1.1.13. Біохімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-8	РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5	2.1.1. Політологія	2,0
	ЗК-1, ЗК-10	РКС-10, РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-8, РПС-2	2.1.2. Правознавство	2,0

	ЗК-1, ЗК-8, ЗК-10	РКС-10, РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5,	2.1.3. Економічна теорія	2,0
			ВСЬОГО 1.1	**65,0**
1.2 Цикл профе-сійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компе-тентності)	ЗК-1, ЗК-2 , ЗК-7, ЗК-13, СК-11, СК-12	РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4	1.2.1. Інженерна графіка	5,0
	ЗК-1, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, СК-10	РКС-2, РКС-4, РКС-7, РЦМС-1, РЦМС-8, РЦМС-9, РПС-2	1.2.2. Безпека життєдіяльності	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-5 ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-11	РКС-1, РКС-6, РКС-9, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6	1.2.3. Математичні моделі у розрахунках на ЕОМ (Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі)	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-15, СК-3, СК-4, СК-6, СК-7, СК-8, СК-11, СК-13	РКС-10, РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5	1.2.4. Економіка, організація та управління хімічних підприємств	4,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-7, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-10, СК-11, СК-14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-6, РКС-9, РКС-11, РЦМС-3, РЦМС-9	1.2.5 Теплотехніка	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6,	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-7, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	1.2.6. Процеси та апарати харчових виробництв	10,0

	СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13, СК-14			
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, 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-9, СК-10, СК-11, СК-14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	1.2.7. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, 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-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13, СК-14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-7, РКС-10, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	1.2.8. Контроль та керування хіміко-технологічними процесами	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-14, СК-10, СК-12	РКС-2, РКС-4, РКС-7, РЦМС-1, РЦМС-8, РЦМС-9, РПС-2	1.2.9. Основи охорони праці	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-2, РКС-5, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РПС-2	1.2.10. Харчова хімія з основами фізіології	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-15, СК-1, СК-3, СК-5, СК-7, СК-11, СК-13	РКС-2, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-4,	1.2.11. Технологія оздоровчих харчових продуктів	3,0

	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	1.2.12. Загальні технології харчової промисловості	20,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-2, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-2	1.2.13. Технічна мікробіологія	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-2, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-2	1.2.14. Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13, СК-14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-10, РКС-11, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-9, РПС-1, РПС-2	1.2.15. Науково-дослідна робота студентів	3,0
			Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6,	РКС-1, РКС-3, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	1.2.16. Аналітична хімія	6,0

	СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13			
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13	РКС-1, РКС-3, РКС-8, РКС-10, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	1.2.17. Фізична та колоїдна хімія	6,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РКС-10, РКС-11, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-8, РЦМС-9, РПС-2	1.2.18. Технологічна практика	6,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РКС-10, РКС-11, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-8, РЦМС-9, РПС-2	1.2.19. Виробнича практика	4,5
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-12, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-8, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13,	РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-10, РКС-11, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9,	1.2.20. Підготовка кваліфікаційної бакалаврської роботи та державна атестація	13,5

	СК-14	РПС-1, РПС-2		
	ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-1	РКС-1, РКС-2, РКС-9, РКС-11, РЦМС-3	2.2.1. Прикладна механіка	4,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-15, СК-1, СК -2, СК -6, СК -7, СК -11, СК -13	РКС-2, РКС-9, РКС-11, РЦМС-3, РЦМС-9, РПС-2	2.2.2. Електротехніка	3,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-15, СК-1, СК-4, СК-6, СК-10, СК-11, СК-13, СК-14	РКС-1, РКС-9, РКС-11, РЦМС-3	2.2.3. Матеріалознавство	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	2.2.4. Технологія добування рослинних жирів	6,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	2.2.5. Хімія ліпідів та їх похідних	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	2.2.6. Технологія виробництва тваринних жирів	4,0

	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8,	2.2.7. Теоретичні основи технології харчових виробництв	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-15, СК-1, СК-5, СК-7, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-9 РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-8,	2.2.8. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі	6,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	2.2.9. Технологія переробки рослинних жирів	13,0
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, СК-1, СК-6, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13, СК-14	РКС-2, РКС-5, РКС-11, РЦМС-3, РЦМС-4	2.2.10. Технологічне обладнання галузі	5,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-6, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13, СК-14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-3, РЦМС-4, РПС-1, РПС-2	2.2.11. Контроль якості та безпеки продукції галузі	4,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-12, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-3, СК-4, СК -6, СК-7, СК-8, СК-10, СК-11, СК -14	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-9, РКС-10, РКС-11, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9	2.2.12. Основи промислового будівництва	5,0

	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-5, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-13	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-8, РПС-1, РПС-2	2.2.13. Технологія мила і миючих засобів	5,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-3, СК-7, СК-11	РКС-1, РКС-2, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4	2.2.14. Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі	3,0
			ВСЬОГО 1.2	**175,0**
			ВСЬОГО	**240,0**

Таблиця 4. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам

Шифр дисципліни за навчальна планом	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.2.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8	1.2.9	1.2.10	1.2.11	1.2.12	1.2.13	1.2.14	1.2.15	1.2.16	1.2.17	1.2.18	1.2.19	1.2.20	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.2.9	2.2.10	2.2.11	2.2.12	2.2.13	2.2.14
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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								+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+					+			+	+	+	+		+		+		+	+
ЗК-14										+									+	+	+	+			+			+	+		+	+	+				+			+	+	+			+			+	+	
ЗК-15							+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+		+	+			+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК-1							+	+	+		+	+	+			+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК-2							+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+					+		+	+	+			+		+		+	
СК-3											+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+		+		+	+	+	+
СК-4					+											+	+	+										+					+						+									+		

СК-5									+							+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+		+		+	
СК-6																+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+					+	+							+	+	+		
СК-7																+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+		+	+	+	+	+	+			+	+	+
СК-8																+	+	+	+		+								+	+			+															+		
СК-9																			+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+		+	+	+		+	
СК-10											+	+	+		+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+			+	+	+	+	+	
СК-11														+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК-12														+					+		+	+						+	+	+			+																	
СК-13							+	+			+	+	+				+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
СК-14																		+	+	+	+							+					+						+							+	+	+		

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

Шифр дисципліни за навчальна планом	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.2.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8	1.2.9	1.2.10	1.2.11	1.2.12	1.2.13	1.2.14	1.2.15	1.2.16	1.2.17	1.2.18	1.2.19	1.2.20	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.2.9	2.2.10	2.2.11	2.2.12	2.2.13	2.2.14
РКС-1.										+	+	+	+			+		+	+	+	+			+				+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
РКС-2.															+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РКС-3.										+	+	+	+					+	+	+	+			+				+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+		+		+	+	+	
РКС-4.										+					+					+		+						+			+	+	+															+	+	
РКС-5.																		+		+			+		+	+	+	+			+	+	+							+	+	+			+	+	+		+	
РКС-6.							+	+	+							+		+		+								+					+																	
РКС-7.															+				+		+	+			+	+	+	+			+	+	+							+	+	+			+		+	+	+	
РКС-8.								+	+	+	+	+	+										+		+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+			+		+		+	
РКС-9.		+			+		+	+	+							+		+										+					+				+	+	+					+				+		
РКС-10.										+	+	+	+				+				+							+	+	+	+	+	+		+	+												+		
РКС-11.																		+										+			+	+	+				+	+	+							+		+		
РЦМС-1.			+	+											+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+		+		+	+
РЦМС-2.				+										+		+			+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+							+	+	+	+	+	+			+	+	+
РЦМС-3.			+	+										+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РЦМС-4.	+	+	+	+						+	+	+	+	+		+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+	+	+		+	+
РЦМС-5.	+		+													+	+														+	+		+	+	+														
РЦМС-6.		+			+																							+			+	+	+															+		
РЦМС-7.		+			+																							+					+															+		

РЦМС-8.		+								+					+				+	+	+	+		+	+	+	+			+	+								+	+	+	+	+	+				+	
РЦМС-9.		+			+										+			+				+					+			+	+	+					+											+		
РПС-1.							+	+	+	+	+	+	+						+	+	+			+			+	+	+			+							+	+	+			+		+		+	
РПС-2.										+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+		+	+	+			+		+		+	

III - ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Обов’язковою формою державної атестації встановлюється виконання та захист кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів). На державну атестацію виносяться система компетентностей та результати навчання, що зазначені у розділах IV та V. Основним засобом об’єктивного контролю ступеню досягнення кінцевих цілей освіти та професійної підготовки магістрів є технологія виконання та захисту кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів), що визначена в наступних документах: Положення про ЕК, Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт).
Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи (за наявності)	Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи викладені в Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт). 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.
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)	
Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)	Вимоги до публічного захисту сформульовані в Положенні про ЕК та методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт).

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	- 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)
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 навчального закладу	Положення про комісію ректорського контролю педагогічної майстерності науково-педагогічних працівників університету (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 04.04.2016р. №85), Порядок 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
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	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)
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Навчально-методичне, матеріально-технічне та кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам (Постанова КМ від 30.12.2015р. № 1187) освітньої діяльності. Ліцензія серія АЕ №636496. Сертифікати за напрямами підготовки та спеціальностями.
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	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.
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації є публічною та повною мірою викладена на офіційному web-порталі університету http://udhtu.com.ua
Запобігання та виявлення академічного плагіату	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.