

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ

» 05 2023 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І
ВИНОРОБСТВА»**

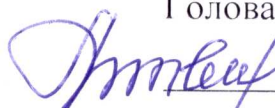
Другий (магістерський) рівень вищої освіти

за спеціальністю
галузі знань
кваліфікація:

181 Харчові технології
18 Виробництво та технології
магістр з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХПІ»**

Голова вченої ради

 Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № 4 від

« 05 » 05 2023 р.

Харків 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»

Рівень вищої освіти

Другий (магістерський)

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

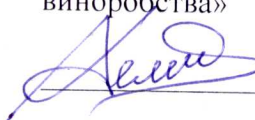
181 «Харчові технології»

Кваліфікація

Магістр з харчових технологій

СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП зі спеціальності
181 Харчові технології
Гарант освітньо-професійної програми
«Технології жирів, продуктів бродіння і
виноробства»

 Ігор ДЕМИДОВ
« 11 » квітня 2023р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»
Заступник голови методичної ради

 Руслан МИГУЩЕНКО
« 05 » травня 2023 р.

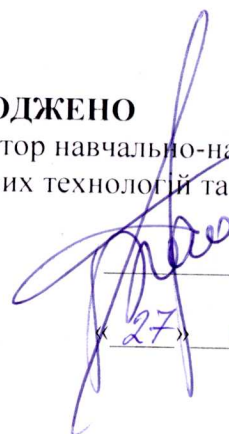
ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології
жирів та продуктів бродіння

 Павло НЕКРАСОВ
« 11 » квітня 2023 р.

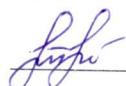
ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту
хімічних технологій та інженерії

 Ігор РИЩЕНКО
« 27 » квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Студент (Член робочої групи ОП)
Групи ХТ-М522а

 Єлизавета ЗІНОВ'ЄВА
« 11 » квітня 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України №1295 від 22.10.2020 р.

Розроблено робочою групою ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» у складі:

Гарант освітньої програми:

Демидов Ігор Миколайович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (гарант освітньої програми).

Члени робочої групи:

1. **Некрасов Павло Олександрович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

2. **Гладкий Федір Федорович**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

3. **Півень Олена Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

4. **Зінов'єва Єлизавета Олексіївна**, студентка групи ХТ-М522а Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Рецензенти:

1. Павло ПЕТИК, к.т.н., директор Українського науково-дослідного інституту олій та жирів НААН, м. Харків.
2. Євген ВОРОЖКО, директор Чернігівського відділення приватного акціонерного товариства АВ InBev Efes Україна.
3. Богдан ЯЦЕНКО, головний технолог ТОВ «ЗМЖК Ювілейний», випускник кафедри технології жирів та продуктів бродіння 2021 року.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії, Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	магістр магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання 1,4 роки
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. МОН України. Сертифікат – НД № 2192150 від 31.12.2013 протокол №101 (наказ МОН України від 19.12.2016 №1565) http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Цикл / рівень програми	FQ-EHEA – другий цикл, QF LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра Конкурсний відбір осіб враховує результати сертифіката Українського центру оцінювання якості освіти з іноземної мови та фахового вступного випробування. Для осіб, які вступають на основі ступеня вищої освіти бакалавра або магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст»), здобутих за іншою спеціальністю (крім 181 – Харчові технології) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 – Харчові технології.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії сертифікату про акредитацію. Оновлюється щорічно. http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://web.kpi.kharkov.ua/food/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних до комплексного вирішення задач та проблем харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 «Харчові технології». Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та

	характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з прикладною орієнтацією. Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Здобуття вищої освіти в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», формування і розвиток професійних компетентностей. Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства та інших технологій харчової галузі. Ключові слова: технології жирів, технології продуктів бродіння, виноробство, інноваційні технології, моделювання, проектування, аналіз, синтез, наукові дослідження
Особливості програми	Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних та виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій у сфері виробництва олійно-жирових продуктів, продуктів бродіння і виноробства з застосуванням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних засобів. Передбачено використання елементів дуальної освіти, яке сприяє вдосконаленню професійних знань, умінь та навичок, що забезпечує відповідний рівень дослідницької та виробничої діяльності й впровадженню інноваційних рішень у харчових технологіях.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проєктних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління. Випускник може займати такі первинні посади згідно з «Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників» (ДК 003:2010). Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженер-дослідник 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології 2149.2 Інженер-контролер 2310.2 Викладач вищого навчального закладу 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Отримання післядипломної освіти на споріднених спеціальностях у навчальних закладах вищої освіти України та за її межами. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчання здійснюється шляхом відвідування лекцій, практичних і лабораторних занять, семінарів, роботи з навчальними та науковими джерелами в бібліотеці та з використанням мережі

	Internet та універсальних платформ, проведення наукових досліджень, відпрацювання умінь та навичок під час практик, створення презентацій. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних ресурсів та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Рейтингова система оцінювання. Оцінювання здійснюється за національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F). Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), захист навчальних та реальних проєктів з презентацією, публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ).	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	Обов'язкові спеціальні (фахові) компетентності: 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 проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

7 – Програмні результати навчання

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

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова
------------------------------------	--

	Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365). НТУ «ХПІ» має навчальні аудиторії, які відповідають вимогам для проведення занять за програмою. В освітньому процесі використовується комп'ютерна техніка кафедр, яка задовольняє вимоги за кількістю та якістю обладнання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає вимогам щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365). Офіційний веб-сайти структурних підрозділів університету містить інформацію про освітні програми, начальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Розміщення в інституційному репозитарії університету електронного каталогу бібліотеки навчальних матеріалів вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань у друкованому та електронному доступі, у т.ч. до баз даних англomовних періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу регламентує «Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ», яке розміщено на веб-сайті навчального відділу (http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/dokumenti-ntu-hpi-2/). «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки та права на повторне навчання в НТУ «ХПІ», яке також розміщено на веб-сайті навчального відділу, встановлює процедуру відрахування, переривання навчання,

	поновлення і переведення осіб, які навчаються на ліцензованих у встановленому порядку освітніх програмах. Положення також розповсюджується на осіб, які навчаються на акредитованих (якщо акредитація передбачена національним законодавством) освітніх програмах у навчальних закладах іноземних держав, у разі їх поновлення чи переведення до НТУ «ХПІ».
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Згідно ліцензії передбачається підготовка іноземців та осіб без громадянства. На теперішній час навчання іноземних студентів не здійснюється. У подальшому можливість навчання іноземних студентів передбачено. Університетом забезпечена мовна підготовка іноземних громадян з української мови відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» та з урахуванням Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти: вивчення, викладання, оцінювання (Common European Framework of Reference for Languages, CEFR). Навчання іноземних студентів може проводитись на загальних умовах або за індивідуальним графіком.

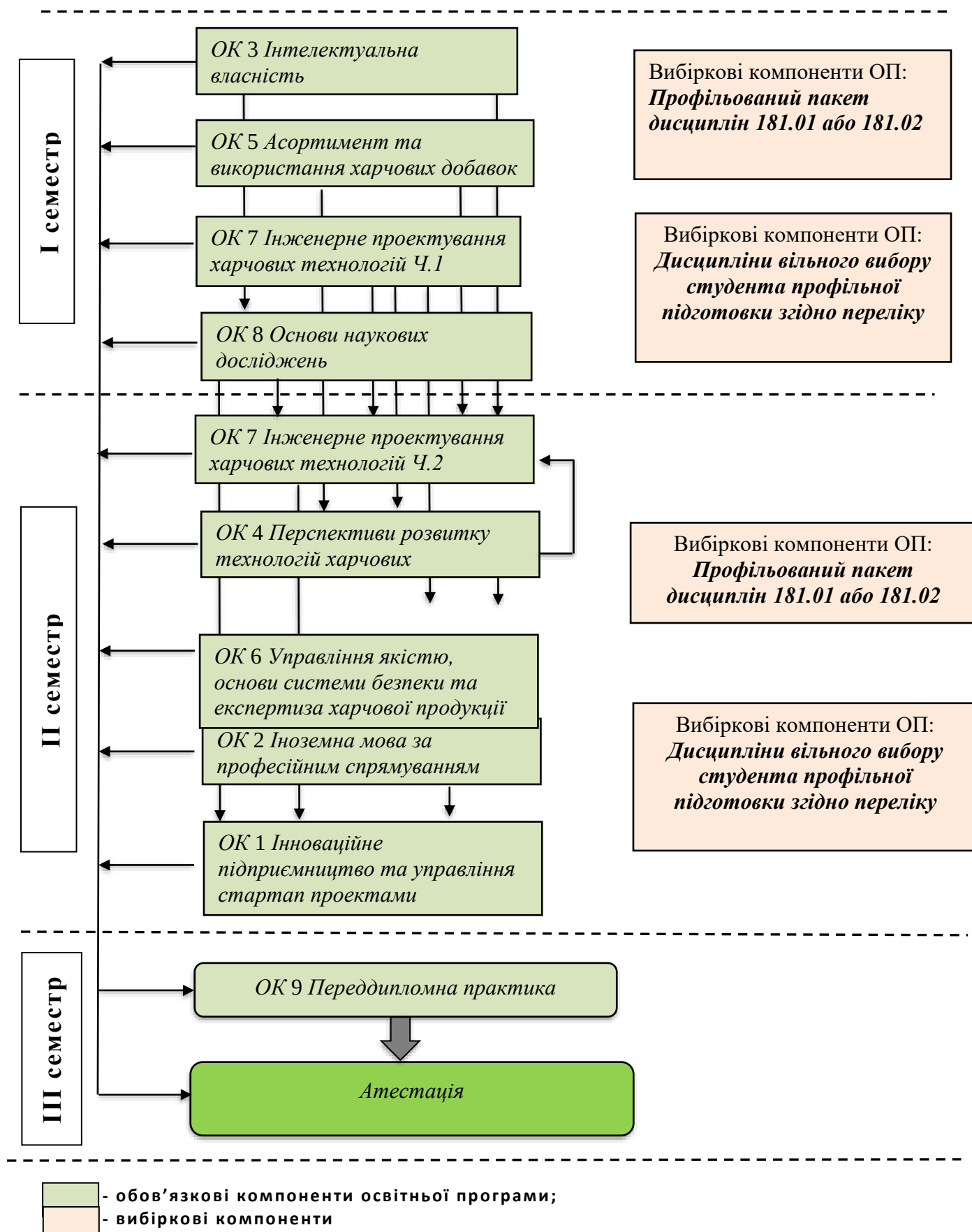
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код		Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
1.1 Загальна підготовка				
ОК 1. ЗП 1		Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами	3,0	Залік (2)
ОК 2. ЗП 2		Іноземна мова за професійним спрямуванням	3,0	Залік (2)
ОК 3. ЗП 3		Інтелектуальна власність	3,0	Залік (1)
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка				
ОК 4.СП1		Перспективи розвитку технологій харчових виробництв	3,5	Екзамен (2)
ОК 5. СП2		Асортимент та використання харчових добавок	5,0	Екзамен (1)
ОК 6. СП3		Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	3,0	Екзамен (2)
ОК 7.	СП4	Інженерне проектування харчових технологій Ч.1	4,5	Екзамен (1)
	СП5	Інженерне проектування харчових технологій Ч.2	5,0	Екзамен (2)
ОК 8 СП 6		Основи наукових досліджень	4	Екзамен (1)
2 Практична підготовка				
ОК 9 ПП 1		Переддипломна практика	15,0	Залік (3)
3 Атестація				
		Атестація	15,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:			64,0 кредити	
4 ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
4.1. Профільна підготовка. Профільований пакет дисциплін 01 або 02			14,0 кредитів	
4.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку			12,0 кредитів	
Загальний обсяг вибірових компонент:			26,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			90,0 кредитів	

2.1 Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

Цикл підготовки (термін навчання – 1,4 роки)	Обсяг освітньої програми	
	Кредити ECTS	Відсотки
1. Обов'язкові освітні компоненти	34	38
1.1 Загальна підготовка	9	10
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка	25	28
2 Практична підготовка	15	16,5
3. Атестація	15	16,5
4 Вибіркові освітні компоненти	26	29
4.1 Профільна підготовка	14	16
4.2 Дисципліни вільного вибору профільної підготовки згідно переліку	12	13
Разом за 1,4 роки	90	100

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»



3. Форма атестації здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти.

4. Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті

Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних і наукових працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (зокрема, самостійної роботи здобувачів вищої освіти) за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, освітні ступені та кваліфікації;
- забезпечення наявності ефективної системи запобігання та виявлення плагіату в наукових роботах працівників і здобувачів освітніх і наукових ступенів;
- інші процедури і заходи.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ІНТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 1		x	x	x	x		x		x
ЗК 2				x	x	x			x
ЗК 3							x	x	
ЗК 4	x		x				x		x
ЗК 5	x	x				x			
СК 1					x		x	x	x
СК 2			x				x		
СК 3	x		x				x		
СК 4							x		
СК 5		x					x	x	
СК 6				x	x	x			x

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
РН 1		x	x		x				x
РН 2	x				x	x	x		
РН 3							x	x	
РН 4							x	x	
РН 5	x			x			x		x
РН 6	x			x					
РН 7							x		
РН 8			x						
РН 9		x							
РН 10							x	x	x
РН 11					x	x	x		x

7 Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності										
	Інтегральна компетентність										
	Загальні компетентності					Спеціальні компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН1	+			+	+		+	+			
РН2		+		+	+		+	+			+
РН3			+			+			+		
РН4			+			+			+		
РН5	+	+		+	+	+		+			+
РН6		+		+				+			
РН7										+	
РН8	+			+			+				
РН9					+					+	
РН10			+	+		+			+	+	
РН11		+	+			+					+