

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою СНУ ім. В. Даля
Протокол № 9
від 29.04.2022 року

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ № 138/01
від 04.05.2022 року

Ректор

Ольга ПОРКУЯН



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ/ FOOD TECHNOLOGY

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» / «FOOD TECHNOLOGY»

РОЗРОБЛЕНО ТА СХВАЛЕНО:

Кафедрою тваринництва та харчових технологій
протокол № 4 від 24.04.2020 р.

Завідувач кафедри

 Валентина МОГУТОВА

СХВАЛЕНО (зі змінами):

Кафедрою тваринництва та харчових технологій
протокол № 4 від 22.04.2022 р.

Завідувач кафедри

 Валентина МОГУТОВА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена відповідно стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом від 18.10.2018 р. № 1125, до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015 р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р.

РОЗРОБЛЕНО ПРОЕКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

1. Афукова Наталія Олександрівна - гарант освітньої програми, керівник проектної групи, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету;

2. Могутова Валентина Федорівна – член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, в.о. завідувачки кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету;

3. Василюк Валентина Григорівна - член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Луганський національний аграрний університет ННІ біологічних і харчових технологій Кафедра тваринництва та харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступень вищої освіти - бакалавр Освітня кваліфікація - бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 рік 10 місяців
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень /Бакалавр, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста. Обмеження щодо форм навчання відсутні.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2022 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://lnau.in.ua/opp/
2 - Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі харчової технології, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології

наявності)	
Орієнтація освітньої програми	Основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми). Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення інноваційних та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>Програма професійна прикладна; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері харчових технологій та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.</p> <p>Ключові слова: <i>сировина, технологія, технологічні процеси, проектування, обладнання, харчові продукти.</i></p>
Особливості програми	Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства, та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець в галузі харчової та переробної промисловості

	<p>*Класифікатор професій ДК 003:2010:</p> <p>1221.2 Начальник цеху (зміни)</p> <p>1225 Завідувач виробництва</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>2149.2 Інженер з якості</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>2419.2 Фахівець із якості</p> <p>2411.2 Аудитор з харчової безпеки</p> <p>3119 Технолог</p> <p>2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>1210.1 Керуючий підприємством харчування</p> <p>1456 Менеджер систем харчової безпеки</p> <p>3111 Технік-технолог</p> <p>1222.2 Майстер виробництва</p> <p>1222.2 Майстер виробничої лабораторії</p> <p>1222.2 Майстер виробничої дільниці</p> <p>3211, 3111 Технік-лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)</p> <p>2320 Викладач професійно-технічного закладу</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
<p>5. Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників 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.</p>

<p>Оцінювання</p>	<p>Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти, у формі кваліфікаційної роботи бакалавра з публічним захистом (демонстрацією) та комплексного іспиту за спеціальністю у порядку, визначеному законодавством та відповідними положеннями університету.</p> <p>Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, курсова робота та проекти, звіти з практики.</p> <p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи бакалавра:</p> <p>Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційної роботи бакалавра та запобігання академічному плагіату (перевірка робіт на плагіат; визначення нормативу унікальності текстів) вона має бути розміщена на web-ресурсах закладу вищої освіти або відповідного структурного підрозділу.</p> <p>Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед атестаційною кваліфікаційною комісією за умови, що рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, який офіційно затверджений закладом вищої освіти.</p> <p>Захист відбувається відкрито і гласно. Заклад вищої освіти самостійно розробляє відповідні вимоги та затверджує їх в установленому порядку.</p>
<p>6- Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, та характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних і</p>

	<p>комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК14. 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 забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та</p>

	<p>інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на</p>
--	--

перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що

	<p>виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>90 % науково-педагогічних працівників, залучених до викладання дисциплін освітньої програми, мають наукові ступені та/або вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. за кордоном та шляхом самоосвіти на платформах безкоштовних онлайн курсів, зокрема Prometheus та Coursera, приймають участь у міжнародних конференціях, у т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Навчальні лабораторії та комп'ютерні класи оновлюються за рахунок участі в міжнародних грантових проектах та залученням до

	<p>співпраці університетів-партнерів, науково-дослідних установ з наявними матеріальними ресурсами для проведення інструментально-практичних досліджень. Створено розгалужену мережу баз виробничих практик на підприємствах роботодавців на території Харківської, Луганської та Донецької областей. Соціально-побутова інфраструктура складається з бібліотеки, актового залу, спортивного залу, стадіону. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення здійснюється із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та включає: офіційний сайт ЛНАУ (http://lnau.in.ua); необмежений доступ до мережі Інтернет; бібліотеку, репозитарій (http://176.101.220.8:8080/xmlui/), електронний ресурс навчально-методичного забезпечення ЛНАУ Moodle (http://edu.lnau.in.ua/login/index.php); автоматизовану систему управління навчальним процесом, яка включає електронні особисті кабінети студента, викладача, програмні модулі АС Деканат та інші (http://176.101.220.8:8081/); ліцензійне програмне забезпечення (Office 365, MS Teams); внутрішню корпоративну електронну пошту для студентів та викладачів; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу; робочі програми навчальних дисциплін.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про організацію освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті. Перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС, отриманих під час участі здобувача у програмах внутрішньої академічної мобільності, відбувається шляхом порівняння змісту навчальних програм та зарахування програмних результатів навчання.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про організацію</p>

	освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті. Перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС, отриманих під час участі здобувача у програмах міжнародної академічної мобільності, відбувається шляхом порівняння змісту навчальних програм та зарахування програмних результатів навчання.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Вступ та навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливий на загальних умовах на підставі попередньої мовної підготовки

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

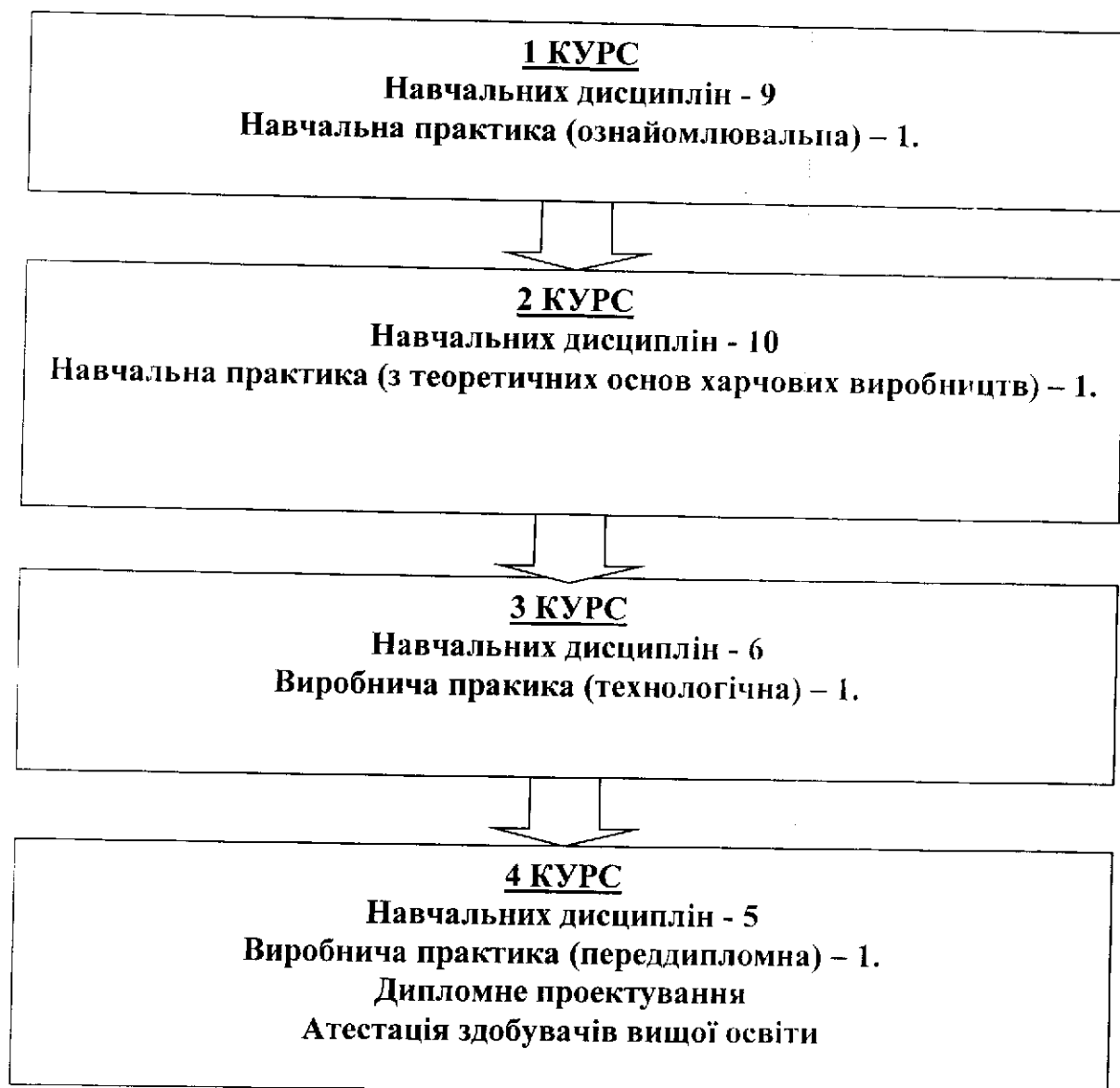
2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Українська мова	3	екзамен
ОК 2	Вища математика	4	екзамен
ОК 3	Історія України та української культури	5	екзамен
ОК 4	Неорганічна хімія	4	екзамен
ОК 5	Вступ до спеціальності	3	залік
ОК 6	Фізика	4	екзамен
ОК 7	Органічна хімія	4	екзамен
ОК 8	Іноземна мова	9	залік, екзамен
ОК 9	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	екзамен
ОК 10	Аналітична хімія	4	залік
ОК 11	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	4	екзамен
ОК 12	Науково-дослідна робота студента	3	залік
ОК 13	Правознавство	3	залік
ОК 14	Гігієна переробки харчових продуктів	3	залік
ОК 15	Теоретичні основи харчових виробництв	6	екзамен
ОК 16	Теплохолодотехніка	6	екзамен
ОК 17	Фізіологія та гігієна харчування	4	екзамен
ОК 18	Філософія	3	екзамен
ОК 19	Процеси і апарати харчових виробництв	8	залік, екзамен
ОК 20	Технології харчових виробництв	20	залік, екзамен
ОК 21	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	6	залік, екзамен
ОК 22	Контроль якості та безпеки продукції галузі	3	залік
ОК 23	Проектування підприємств галузі	6	екзамен
ОК 24	Стандартизація, метрологія і сертифікація	3	залік
ОК 25	Організація і управління виробництвом	5	залік, екзамен
ОК 26	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	залік
ОК 27	Технологія молока	6	залік, екзамен
ОК 28	Технологія м'яса	6	залік, екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
ОК 29	Технологічне обладнання	6	залік, екзамен
ОК 30	Навчальна практика	12	залік
ОК 31	Виробнича практика	12	залік
ОК 32	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	6	атестація
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	3	залік
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	3	залік
ВК7	Вибіркова дисципліна 7	3	залік
ВК8	Вибіркова дисципліна 8	3	залік
ВК9	Вибіркова дисципліна 9	3	залік
ВК10	Вибіркова дисципліна 10	3	залік
ВК11	Вибіркова дисципліна 11	3	залік
ВК12	Вибіркова дисципліна 12	3	залік
ВК13	Вибіркова дисципліна 13	3	залік
ВК14	Вибіркова дисципліна 14	3	залік
ВК15	Вибіркова дисципліна 15	3	залік
ВК16	Вибіркова дисципліна 16	3	залік
ВК17	Вибіркова дисципліна 17	3	залік
ВК18	Вибіркова дисципліна 18	3	залік
ВК19	Вибіркова дисципліна 19	3	залік
ВК20	Вибіркова дисципліна 20	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП спеціальності 181 Харчові технології

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій

Кваліфікаційна робота має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері харчових технологій і ресторанного господарства, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі.

Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозиторії закладу вищої освіти.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Процедури і заходи забезпечення якості освіти	Відповідно до Стратегії розвитку Луганського національного аграрного університету 2020-2025 рр. одним з наскрізних завдань є забезпечення якості вищої освіти. На виконання вимог національного освітнього законодавства процедури та заходи забезпечення якості освіти в Університеті регулюються «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Луганському національному аграрному університеті». В Університеті функціонує науково-методична комісія, діяльність якої регулюється відповідним Положенням та має на меті успішне впровадження системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти задля досягнення стратегічних пріоритетів Університету.
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм проводиться відповідно до локальних нормативних документів Університету. Процедури розроблення, затвердження моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються «Положенням про освітні програми Луганського національного аграрного університету» та «Положенням про організацію освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті». Крім того, в Університеті запроваджене щорічне опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітнього процесу та якості викладання навчальних дисциплін. Опитування проводиться за допомогою онлайн сервісів. Результати опитування обов'язково

		враховуються при перегляді існуючих та формуванні нових ОП усіх рівнів.
Оцінювання здобувачів вищої освіти		Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється відповідно до «Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання у Луганському національному аграрному університеті». Обов'язковим є ознайомлення здобувачів вищої освіти з видами роботи та критеріями оцінювання з кожної дисципліни на початку семестру, що забезпечує прозорість та співвідповідальність викладача та здобувача в процесі навчання та оцінювання результатів навчання.
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	та	Згідно з «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників Луганського національного аграрного університету» всі викладачі, які залучені до реалізації освітнього процесу в рамках ОП, пройшли підвищення кваліфікації впродовж останніх п'яти років. Положення регулює усі формальні аспекти підвищення кваліфікації, в тому числі професійного розвитку викладачів. Крім того, Університет підтримує та заохочує участь викладачів у різних програмах навчання та підвищення кваліфікації у неформальній та інформальній освіті.
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	для	В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в електронному вигляді з використанням хмарних технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та ІТ-сервісів Офіс-365. У навчальних корпусах забезпечений доступ до мережі Інтернет завдяки технології Wi-Fi. Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ. Окремо здійснюється періодичний аналіз щодо відповідності ліцензійним умовам, підсистеми збору, обробки та збереження інформації в «Єдиній електронній базі даних з питань освіти».
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та	про програми, ступені вищої освіти та	З метою забезпечення інформаційної відкритості Університету та виконання вимог законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту» на офіційному сайті Університету є публічні документи та публічна інформація.

кваліфікації	Інформацію про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації розміщено на офіційному веб-ресурсі Університету, а також на цих ресурсах проводиться громадське обговорення проектів ОП.
Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі запобігання та виявлення академічного плагіату	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в Луганському національному аграрному університеті».</p> <p>Органом, що здійснює контроль за дотриманням академічної доброчесності учасниками освітнього процесу в Університеті, є Комісія з питань академічної доброчесності Луганського національного аграрного університету.</p> <p>Для запобігання та виявлення плагіату в наукових дослідженнях працівників та здобувачів вищої освіти в Університеті діє система запобігання та виявлення плагіату з широким використанням спеціалізованого програмного забезпечення.</p>

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32			
ЗК01															+																				
ЗК02																		+																	
ЗК03																						+													
ЗК04									+													+													
ЗК05																																			
ЗК06														+																				+	
ЗК07																						+													
ЗК08																						+					+								
ЗК09																						+					+								
ЗК10																																+			
ЗК11	+																																		
ЗК12								+																										+	
ЗК13													+						+																
ЗК14			+																																
ФК15				+	+	+	+			+	+				+	+															+	+			
ФК16					+														+													+	+		
ФК17														+										+									+		
ФК18																																		+	
ФК19												+						+								+								+	
ФК20																		+			+										+	+	+		
ФК21									+													+										+	+		
ФК22		+																						+							+	+			
ФК23									+															+					+	+					
ФК24																									+										
ФК25																										+									
ФК26																											+		+	+			+		
ФК27																						+					+	+						+	+

