

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою СНУ ім. В. Даля
Протокол № 12
від « 29 » 06 2023 року

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ № 66/08
від « 30 » червня 2023 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»

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною комісією аграрного факультету Східноукраїнського національного університету імені В. Даля
протокол № 7 від 11.05.2023 р.

Голова  Олексій ОВЧАРЕНКО

РЕКОМЕНДОВАНО


Вченою радою аграрного факультету Східноукраїнського університету імені В. Даля

протокол № 04ВР/23 від 18.05.2023 р.

Голова  Лілія МАРТИНЕЦЬ

ІНІЦІЙОВАНО:

Кафедрою тваринництва та харчових технологій
протокол № 4 від 27.04.2023 р.
В. о. завідувача кафедри


Валентина МОГУТОВА

ПРОЄКТНА ГРУПА

Гарант:  Валентина
МОГУТОВА

Члени групи:

 Людмила БЕРЕСТОВА


Євген ЧАПЛИГІН

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125, до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», Постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», Постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».

Розроблено проектною групою у складі:

- **Могутова Валентина Федорівна**, *гарант програми*; кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувачка кафедри тваринництва та харчових технологій Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля;
- **Берестова Людмила Євгенівна**, *член проектної групи*; кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля;
- **Чаплигін Євген Миколайович**, *член проектної групи*; кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри механізації виробничих процесів у АПК Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля.

Рецензія-відгук зовнішніх стейкхолдерів:

Гавриш Тетяна Володимирівна – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державний біотехнологічний університет

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля Аграрний факультет Кафедра тваринництва та харчових технологій
Акредитаційна організація	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми № 4897 Дата видачі сертифіката про акредитацію освітньої програми 20.06.2023 Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми 20.06.2024
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень /Бакалавр, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Обмеження щодо форм навчання	відсутні
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології /Food technology Освітньо-професійна програма – Харчові технології / Food technology
Мова(и) викладання	українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://snu.edu.ua/
<i>2. Мета освітньої програми</i>	
Формувати та розвивати загальні і професійні компетентності в галузі харчової технології, що спрямовані на здобуття здобувачем вищої освіти знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.	
<i>3. Характеристика освітньої програми</i>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології <i>Об'єкти вивчення:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування сучасного освітнього середовища з підготовки фахівців з харчових технологій та формування людського

	<p>капіталу держави України, формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття та принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості і безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання. 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, 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>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>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.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>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.</p>
<p>4. Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

Придатність до працевлаштування	<p>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>351 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>352 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>353 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>354 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>355 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>356 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>357 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>*Класифікатор професій ДК 003:2010:</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Письмові екзамени, заліки, практика, есе, презентації, поточне опитування, тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, звіти з практики.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<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 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>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК15. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК18. 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>СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
	<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</p>

рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організовувати, 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. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем,

	<p>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	90 % науково-педагогічних працівників, залучених до викладання дисциплін освітньої програми, мають наукові ступені та/або вчені звання, кваліфікацію, відповідають ліцензійним вимогам. Також НПП мають підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. за кордоном та шляхом самоосвіти на платформах безкоштовних онлайн курсів, зокрема Prometheus та Coursera, беруть участь у міжнародних конференціях, у т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Університет має достатнє матеріально-технічне забезпечення для надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Навчальні лабораторії та комп'ютерні класи оновлюються за рахунок участі в міжнародних грантових проектах. Створено розгалужену мережу баз виробничих практик на підприємствах роботодавців. Соціально-побутова інфраструктура складається з бібліотеки, актового залу, спортивного залу. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення здійснюється із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та включає: офіційний сайт СНУ (https://snu.edu.ua/); необмежений доступ до мережі Інтернет; бібліотеку, репозитарій Електронний університет СНУ ім. В.Даля (http://surl.li/ffeow) ліцензійне програмне забезпечення (Office 365, MS Teams); внутрішню корпоративну електронну пошту; навчальні і робочі навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі програми навчальних дисциплін/силабуси; наскрізні програми практик.
9. Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 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>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 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 та регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Вступ та навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливий на загальних умовах на підставі попередньої мовної підготовки</p>

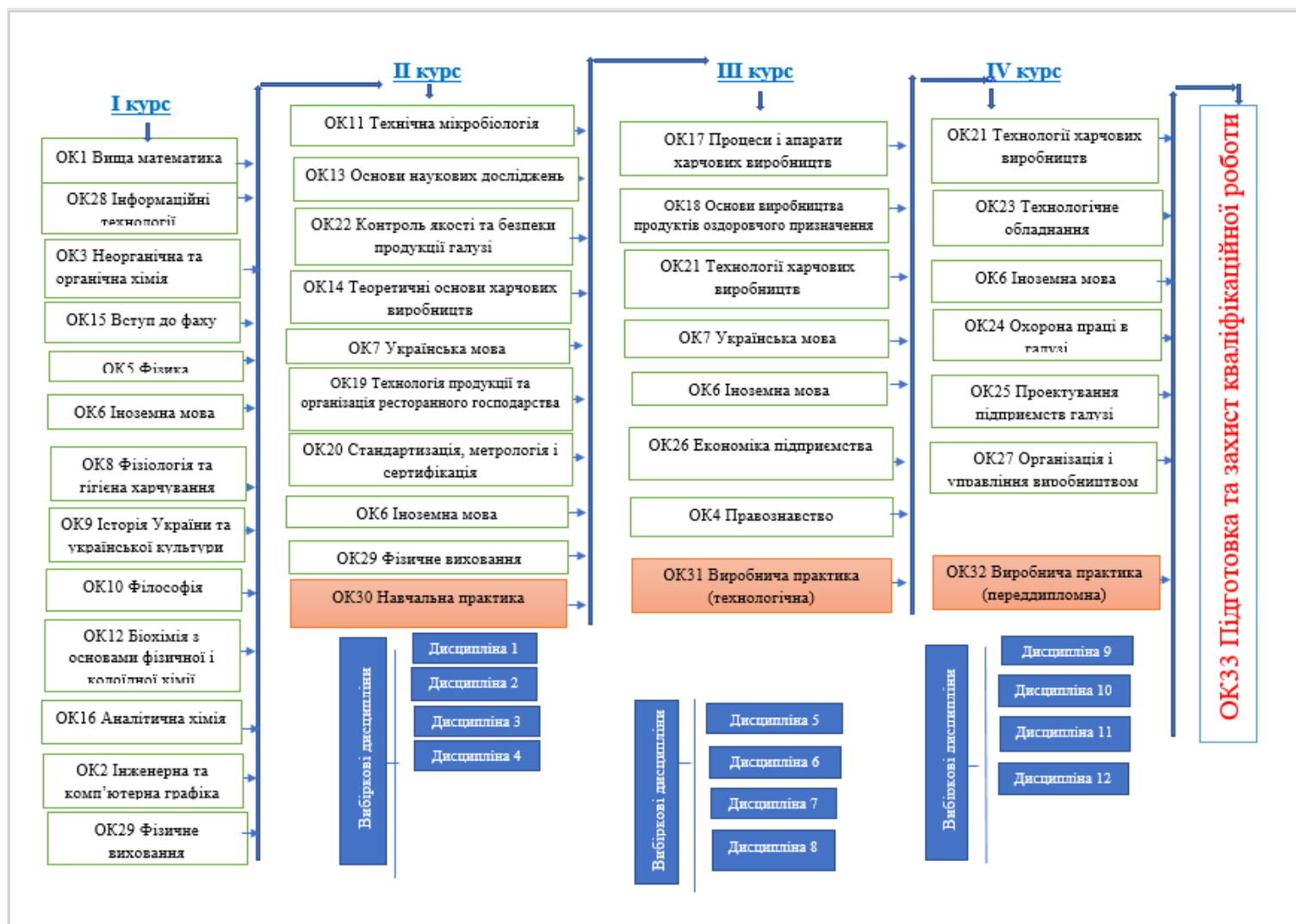
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
OK 1	Вища математика	10	залік, екзамен
OK 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	залік
OK 3	Неорганічна та органічна хімія	6	екзамен
OK 4	Правознавство	3	залік
OK 5	Фізика	5	залік
OK 6	Іноземна мова	16	залік
OK 7	Українська мова	4	залік, екзамен
OK 8	Фізіологія та гігієна харчування	3	залік
OK 9	Історія України та української культури	4	екзамен
OK 10	Філософія	3	залік
OK 11	Технічна мікробіологія	4	екзамен
OK 12	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	6	екзамен
OK 13	Основи наукових досліджень	3	залік
OK 14	Теоретичні основи харчових виробництв	6	екзамен
OK 15	Вступ до фаху	3	залік
OK 16	Аналітична хімія	5	залік
OK 17	Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект	7	екзамен, КП
OK 18	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	екзамен
OK 19	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	6	екзамен
OK 20	Стандартизація, метрологія і сертифікація	3	екзамен
OK 21	Технології харчових виробництв, в тому числі курсовий проект	18	залік, екзамен, КП
OK 22	Контроль якості та безпеки продукції галузі	3	залік
OK 23	Технологічне обладнання	7	екзамен
OK 24	Охорона праці в галузі	3	екзамен
OK 25	Проектування підприємств галузі, в тому числі курсовий проект	6	екзамен, КП
OK 26	Економіка підприємства	3	екзамен
OK 27	Організація і управління виробництвом	3	залік
OK 28	Інформаційні технології	3	залік
OK 29	Фізичне виховання	4	залік
OK 30	Навчальна практика	6	залік
OK 31	Виробнича практика (технологічна)	6	диф.залік
OK 32	Виробнича практика (переддипломна)	3	диф.залік

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
ОК 33	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9	атестація
Разом обов'язкові компоненти спеціальності		180	
2. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ			
ВК	Дисципліни за вибором студента з переліку	60	залік
РАЗОМ ЗА ОПП		240	

2.2 Структурно-логічна схема ОП Харчові технології перший (бакалаврський) рівень вищої освіти



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складних задач і проблем у сфері харчових технологій і ресторанного господарства, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації бакалавр з харчових технологій.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота не містить академічного плагіату. Кваліфікаційна робота оприлюднюється у репозитарії Університету
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні Екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти.

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Процедури і заходи забезпечення якості освіти	Відповідно до Стратегії розвитку СНУ ім. В. Даля в умовах евакуації - 2.0 (2022-2023) одним з наскрізних завдань є забезпечення якості вищої освіти. На виконання вимог національного освітнього законодавства процедури та заходи забезпечення якості освіти в Університеті регулюються Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. В Університеті функціонує центр внутрішнього забезпечення якості освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля, діяльність якої регулюється відповідним Положенням про центр внутрішнього забезпечення якості освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля 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 регламентується Положенням про освітні програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля та Положенням про гаранта освітньої програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. Крім того, в Університеті запроваджене щорічне опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітнього процесу. Опитування проводиться за допомогою онлайн-сервісів. Результати опитування обов'язково враховуються при перегляді

	існуючих та формуванні нових ОП усіх рівнів.
Оцінювання здобувачів освіти вищої освіти	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється відповідно до Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 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	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	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 кваліфікації	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. 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	Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується Кодексом академічної етики Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 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 системою Unicheck.

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	OK33	
ЗК01											+			+	+																			
ЗК02										+			+																					
ЗК03																			+							+	+							
ЗК04		+																									+							
ЗК05	+												+																				+	+
ЗК06															+						+		+											
ЗК07													+							+									+					
ЗК08													+						+										+					
ЗК09			+		+																				+							+		
ЗК10																									+						+			
ЗК11							+																									+	+	
ЗК12					+													+																
ЗК13				+						+																								
ЗК14									+													+								+				
СК15			+		+						+	+		+	+	+						+									+	+		
СК16		+															+												+					
СК17			+								+	+											+											
СК18								+			+				+					+												+	+	
СК19								+													+										+	+		+
СК20					+	+													+	+						+						+	+	
СК21																							+		+						+			+
СК22														+		+																		
СК23		+																								+							+	+
СК24	+			+																	+													
СК25																									+				+			+		
СК26					+	+													+													+	+	
СК27																		+	+							+	+					+	+	

**6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ
ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	
ПРН1														+	+																			
ПРН2										+																	+							
ПРН3	+	+																											+					
ПРН4						+							+																					+
ПРН5			+		+			+			+	+		+	+	+															+			
ПРН6								+				+				+															+			
ПРН7											+							+														+		
ПРН8																						+										+	+	+
ПРН9																					+													
ПРН10																							+									+	+	
ПРН11			+								+												+											
ПРН12		+																								+			+					
ПРН13																								+							+	+	+	
ПРН14																		+														+	+	+
ПРН15																											+	+						
ПРН16																									+							+		
ПРН17																					+	+									+	+	+	
ПРН18	+												+	+	+						+													
ПРН19																				+												+		
ПРН20							+																				+	+				+	+	
ПРН21																		+	+			+									+	+	+	
ПРН22						+	+																								+	+	+	
ПРН23																						+						+						+
ПРН24																		+	+															+
ПРН25																			+												+	+	+	
ПРН26				+						+																								
ПРН27									+																		+	+		+				