

7

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ЛНАУ
протокол № 03-03/98P
від « 27 » 05 2021 року

ВВЕДЕНО В ДІЮ
наказ № 04-04/2702
від « 31 » 03 2021 року
в. о. ректора
Ростислав ПОДОЛЬСЬКИЙ



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ / FOOD TECHNOLOGY**

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

освітньо-професійної програми

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ/ FOOD TECHNOLOGY

РЕКОМЕНДОВАНО

Радою з якості вищої освіти
Луганського національного аграрного
університету
протокол № 01-10/579 від 21.05 2021 р.

Заступник голови Ради з якості,
перший проректор

Л. Маз **Лілія МАРТИНЕЦЬ**

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Ірина Кирпичова **Ірина КИРПИЧОВА**

Завідувач навчального відділу

Максим Казак **Максим КАЗАКОВ**

РЕКОМЕНДОВАНО

Вченою радою
факультету ветеринарної медицини,
біологічних та харчових технологій

протокол № 1 від 20.04 2021 р.

Голова Людмила Пархоменко **Людмила ПАРХОМЕНКО**

Голова експертної комісії з якості вищої
освіти факультету ветеринарної медицини,
біологічних та харчових технологій

Оксана Івлева **Оксана ІВЛЕВА**

ІНІЦІЙОВАНО:

Кафедрою тваринництва та харчових
технологій, протокол №4
від 02 квітня 2021 р.

Завідувачка кафедри тваринництва та
харчових технологій

Валентина Могутова **Валентина МОГУТОВА**

ПРОЕКТНА ГРУПА

Гарант: Валентина Могутова **Валентина МОГУТОВА**

Члени групи:

Наталія Афукова **Наталія АФУКОВА**
Валентина Василець **Валентина ВАСИЛЕЦЬ**

Валентина Могутова

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» (зі змінами), 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, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувачка кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету, *гарант програми*;

Афукова Наталія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету, *член проектної групи*;

Василець Валентина Григорівна, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету, *член проектної групи*.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Курінний С. І. – директор ТОВ «КРАМАГРОСВІТ»

Чубенко В. Ф. – голова правління ПАТ «Біловодський маслоробний завод»

Постнова О. М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
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	Луганський національний аграрний університет Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій Кафедра тваринництва та харчових технологій
Акредитаційна організація	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: Серія УД № 13010321 наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565 строк дії сертифікату до 01.07.2022
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF ENEA – First cycle, EQF LLL – level 6, рівень освіти – перший (бакалаврський)
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	Відсутня
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://lnau.in.ua/
2. Мета освітньої програми	
Формувати у студентів концептуальні наукові та практичні знання, розвинути їх практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері харчової промисловості для подальшого розвитку агропромислового сектору України, спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих контекстах, навчити студентів спілкуватись з професійних питань для ефективного формування і розвитку кадрового потенціалу регіону, зокрема Донецької та Луганської областей.	
3. Характеристика освітньої програми	
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 у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпеністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття

	<p>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, методики та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики 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>
Основний фокус освітньої програми	Підготовка фахівців у галузі технології харчування та технологій харчових виробництв, формування і розвиток кадрового потенціалу регіону, зокрема Донецької та Луганської областей.
Орієнтація освітньої програми	Програма професійна дозволяє 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.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра забезпечує набуття глибоких знань і критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять щодо організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, за рахунок збільшення кредитів на вивчення іноземної мови (16 кредитів). Програма передбачає інтерактивне навчання.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; фахівці з переробки плодоовочевої продукції; фахівці з бродильного виробництва та виноробства; фахівці з виробництва молочних продуктів; фахівці з виробництва

	м'ясних продуктів; фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; фахівці зі зберігання та переробки зерна; фахівці з технології харчування.
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	Екзамени, заліки, практика, есе, презентації, поточне опитування, тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, захисти звітів 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</p>

	<p>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 впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності 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 безпеки 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 безпекою 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 рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного</p>

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. 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.

	<p>ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що 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	Види і результати професійної діяльності викладачів відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності; відбувається безперервний професійний розвиток викладачів шляхом самоосвіти на платформах безкоштовних онлайн курсів, зокрема Prometheus та Coursera. Науково-педагогічні працівники мають підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. за кордоном, 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 проєктах. Створено розгалужену мережу баз виробничих практик на підприємствах роботодавців на території Луганської та Донецької областей. У складі соціально-побутової інфраструктури є бібліотека, актові зали, спортивна зала, стадіон. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-	Інформаційне забезпечення містить сучасні

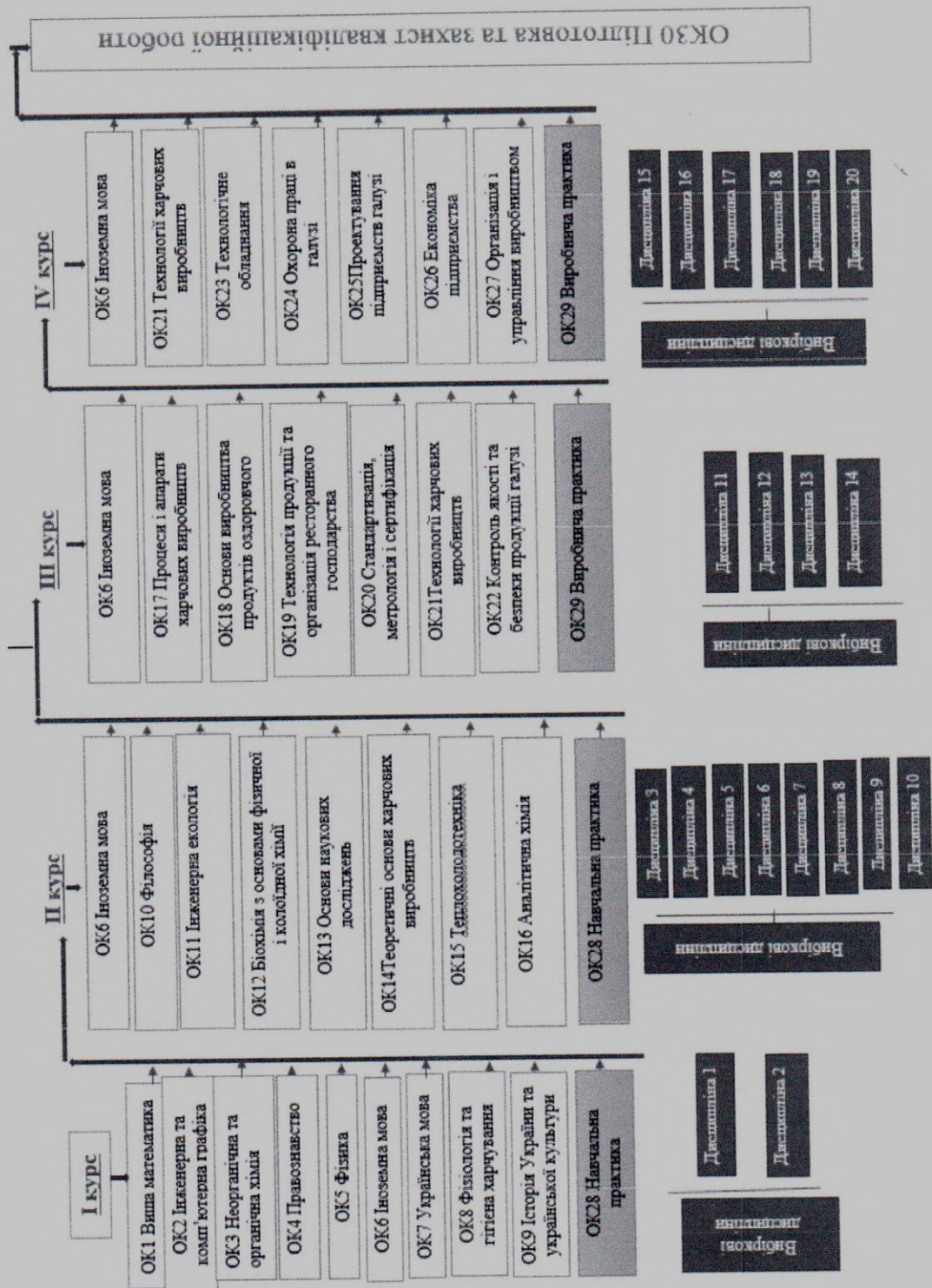
методичне забезпечення	інформаційно-комунікаційні технології: офіційний сайт ЛНАУ; необмежений доступ до мережі Інтернет; бібліотеку, репозитарій, електронний ресурс навчально-методичного забезпечення ЛНАУ Moodle; автоматизовану систему управління навчальним процесом, яка включає електронні особисті кабінети студента, викладача, програмні модулі АС Деканат тощо; ліцензійне програмне забезпечення (Office 365, MS Teams); внутрішню корпоративну електронну пошту для студентів та викладачів тощо. Навчально-методичне забезпечення складається з програм навчальної підготовки, робочих програм навчальних дисциплін/силабусів, планів практичних занять, засобів діагностики для поточного та семестрового контролю результатів навчання та критеріїв оцінювання тощо.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється 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.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті, Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Луганського національного аграрного університету. 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, яке регулюється внутрішнім локальним документом – Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначенням академічної різниці.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Вступ та навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливий на загальних умовах.

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

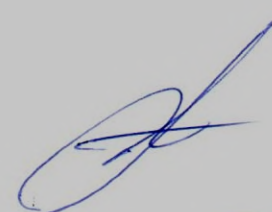
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
OK 1	Вища математика	4	залік
OK 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	залік
OK 3	Неорганічна та органічна хімія	8	залік, екзамен
OK 4	Правознавство	3	залік
OK 5	Фізика	4	залік
OK 6	Іноземна мова	16	залік, екзамен
OK 7	Українська мова	4	екзамен
OK 8	Фізіологія та гігієна харчування	7	екзамен
OK 9	Історія України та української культури	5	екзамен
OK 10	Філософія	3	залік
OK 11	Інженерна екологія	3	залік
OK 12	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	4	екзамен
OK 13	Основи наукових досліджень	3	залік
OK 14	Теоретичні основи харчових виробництв	8	екзамен
OK 15	Теплохолодотехніка	7	екзамен
OK 16	Аналітична хімія	4	залік
OK 17	Процеси і апарати харчових виробництв	6	екзамен
OK 18	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	залік
OK 19	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	6	екзамен
OK 20	Стандартизація, метрологія і сертифікація	4	залік
OK 21	Технології харчових виробництв	20	екзамен
OK 22	Контроль якості та безпеки продукції галузі	3	залік
OK 23	Технологічне обладнання	6	екзамен
OK 24	Охорона праці в галузі	3	екзамен
OK 25	Проектування підприємств галузі	4	залік
OK 26	Економіка підприємства	3	залік
OK 27	Організація і управління виробництвом	3	залік
OK 28	Навчальна практика	12	залік
OK 29	Виробнича практика	15	диф. залік
OK 30	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	6	атестація
Разом обов'язкові компоненти спеціальності		180	
2. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ			
ВК	Дисципліни за вибором студента з переліку	60	залік
Разом вибіркові компоненти		60	
РАЗОМ ЗА ОПП		240	

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



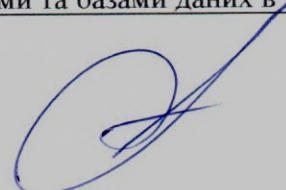
3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації бакалавр з харчових технологій.
Вимоги до 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. Кваліфікаційна робота не містить академічного плагіату та 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 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 освітньої діяльності та якості вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті». В Університеті функціонує Рада з якості вищої освіти, 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 щорічно 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	Згідно з «Положенням про професійний розвиток науково-педагогічних і 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	В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в



<p>управління освітнім процесом</p>	<p>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.</p> <p>Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ.</p> <p>Окремо здійснюється періодичний аналіз щодо відповідності ліцензійним умовам, підсистеми збору, обробки та збереження інформації в «Єдиній електронній базі даних з питань освіти».</p> <p>Система електронного документообігу в Університеті здійснюється за допомогою Megapolis.DocNet.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>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.</p> <p>Інформацію про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації розміщено на офіційному веб-ресурсі Університету, а також на цих ресурсах проводиться громадське обговорення проектів ОП.</p>
<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується «Положенням про академічну доброчесність у 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 Unicheck.</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
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																														

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Харчові технології»
Луганського національного аграрного університету
першого рівня вищої освіти галузі знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Однією зі складових частин національної системи освіти є підготовка висококваліфікованих професійних кадрів у галузі харчової індустрії.

Освітньо-професійна програма, запропонована гарантом і робочою групою від Луганського аграрного національного університету, враховує стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для (бакалаврського) рівня вищої освіти, чинні закони України «Про вищу освіту».

Програма загалом передбачає 240 кредитів ЄКТС, які дають можливість опанування бакалаврами програми згідно з вимогами за обов'язковими та вибірковими дисциплінами. Вибіркова програма спрямована на цикл підготовки безпосередньо за вибором студента.

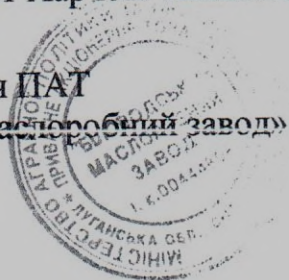
Освітньо-професійна програма орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних фахівців з розроблення інноваційних та удосконалення існуючих харчових технологій, ініціативних та здатних до вирішення виробничих проблем сучасного бізнес-середовища в харчовій і ресторанній індустрії. Програма формує перспективне мислення і практичні навички, оскільки передбачає практичну і наукову складові.

Освітньо-професійна програма містить актуальні вимоги з фахових компетентностей та програмних результатів навчання щодо здатності здійснювати кваліфіковану діяльність під час упровадження новітніх харчових технологій.

Таким чином, представлена Луганським національним аграрним університетом освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) першого рівня вищої освіти галузі знань 18 Виробництво та технології дає змогу проводити якісний освітній процес і готувати фахівців високого рівня за спеціальністю 181 Харчові технології.

Голова правління ПАТ
«Біловодський машинобудівний завод»

01.04.2021 р



Чубенко В.Ф.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму «Харчові технології»
першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
(кваліфікація: бакалавр з харчових технологій)

В освітній програмі «Харчові технології» для здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології висвітлена загальна інформація про вищий навчальний заклад, а також про нормативні, компетентнісні, організаційні, кваліфікаційні, навчальні та методичні вимоги щодо підготовки бакалаврів за вказаною спеціальністю на відповідному рівні вищої освіти.

Структура освітньої програми (ОП) відповідає діючим вимогам.

У передмові висвітлені мета освітньої програми, об'єкти діяльності, а також теоретичний зміст, методики предметної області навчання зі спеціальності, орієнтація, основний фокус та кінцеві результати освоєння ОП. Вказано також структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію освітньої програми.

Освітня програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології передбачає працевлаштування випускників через професійну діяльність в галузі харчової і переробної промисловості, а також можливість подальшого навчання на вищому освітньому рівні.

Структура і зміст освітньої програми містить відомості щодо обсягу дисциплін у кредитах і годинах. ОП загалом передбачає 240 кредитів ЄКТС, які дають можливість опанування бакалаврами програми згідно з вимогами за нормативними вибірковими дисциплінами.

Освітня програма, що рецензується, містить перелік компетентностей, які корелюються з описом відповідного кваліфікаційного рівня згідно з Національною рамкою кваліфікацій. Зазначені програмні результати навчання передбачають перш за все здатність комплексно і методично вірно виконувати параметри та здійснювати організацію та контроль технологічних процесів з виробництва інноваційної харчової продукції на сучасному рівні.

Як представник роботодавців вважаю, що кадрове забезпечення та матеріально-технічна база Луганського НАУ достатні для підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології.



Загалом представлена освітня програма «Харчові технології» підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) Луганського національного аграрного університету першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології дає змогу проводити якісний освітній процес і готувати фахівців високого рівня за вказаною спеціальністю і є досить перспективною.

Директор ТОВ «Крамагросвіт»

01.04.2021р.



Курінний С.І.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму «Харчові технології»
першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Реформування освіти стає сьогодні одним із важливих соціально-економічних та соціально-культурних завдань. Щоб досягти цієї мети, впроваджується парадигма навчання, що орієнтована саме на студента. Особливий акцент робиться на тому, що необхідно максимально наблизити профіль навчання до реальних потреб суспільства та ринку праці. Тобто співпраця освітян і роботодавців набуває особливої важливості для задоволення потреб галузі в компетентних, високомотивованих спеціалістах.

Колективом Луганського національного аграрного університету представлена на рецензування освітня програма «Харчові технології» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (кваліфікація: бакалавр з харчових технологій).

Представлена програма враховує потреби ринку праці, відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за першим (бакалаврським) рівнем освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма (ОПП) визначає її мету та містить характеристику програми. Метою ОПП «Харчові технології» є 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, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.

ОПП визначає основний перелік робіт професійної діяльності випускників та можливості продовження навчання, розкриває форми викладання і навчання студентів та методи їх оцінювання; включає програмні компетентності та програмні результати навчання, які відповідають Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, тобто пропонує компетентнісну модель фахівця; визначає ресурсне забезпечення реалізації програми та академічну мобільність.

Перелік компонентів складає 240 кредитів ЄКТС та включає обов'язкові та вибіркові компоненти, до яких входять загальні та професійні дисципліни, проходження практики та виконання кваліфікаційної роботи. Усі компоненти ОПП відповідають програмним компетентностям бакалавра з харчових технологій та специфіці підготовки бакалаврів за ОПП «Харчові технології», є логічними і послідовними, що продемонстровано структурно-логічною схемою; дозволяють досягти програмних результатів навчання.



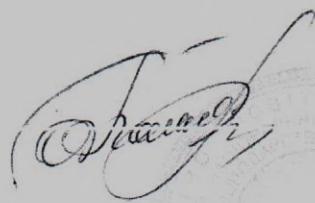
ОПП визначає також форми атестації здобувачів вищої освіти та вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; містить матриці відповідності визначених освітньою програмою результатів навчання (компетентностей) та освітніх компонентів.

Бажано в підрозділі «Особливості програми» поширити інформацію, приділити увагу унікальності ОПП, щоб підвищити привабливість даної освітньої програми як для майбутніх абітурієнтів, так і для потенційних роботодавців.

У цілому ОПП «Харчові технології» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (кваліфікація: бакалавр з харчових технологій) повністю відповідає вимогам до такого типу документів, носить комплексний і цільовий підхід до підготовки висококваліфікованого спеціаліста, який володіє фаховими компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю, та встановлює модель сучасного фахівця з харчових технологій з урахуванням потреб регіону.

Враховуючи вищесказане, вважаю, що рецензовану освітню програму «Харчові технології» можна рекомендувати до використання при підготовці бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології.

Кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій
переробних і харчових виробництв
Харківського національного
технічного університету сільського
господарства імені Петра Василенка
30.03.2021р.


Ольга ПОСТНОВА
Підпис Постнкової О.
ЗАСВІДЧЕНО
Керівник відділу доповідства АНО АТ
