

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Білоцерківського національного
аграрного університету
протокол № _____ від _____ 20__ року

Голова Вченої ради Білоцерківського НАУ
Ректор, доктор економічних наук,
професор _____ О.А. Шуст

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ПЕРШИЙ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ

Введено в дію з « » _____ 2021р.

Наказ № ____ від « » _____ 2021р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Харчові технології»

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Рівень освіти	перший бакалаврський
Кваліфікація	бакалавр з харчових технологій

Гарант освітньо-професійної програми

Калініна Галина Петрівна, кандидат технічних наук, доцент _____

Розробники програми:

1. Калініна Галина Петрівна, к.т.н., доцент
2. Гребельник Оксана Петрівна, к.т.н., доцент
3. Наріжний Сергій Анатолійович, к.т.н., доцент

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

«ПОГОДЖЕНО»

Вчена рада біолого-технологічного факультету

протокол № _____ від _____ 2021 р.

Декан факультету, професор

_____ С.В. Мерзлов

проректор з освітньої, виховної та

міжнародної діяльності, професор

_____ Т.М. Димань

ЗМІСТ

Передмова	4
1. Профіль освітньо-професійної програми	5
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність	13
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми	13
2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти	14
2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми	15
3. Опис системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ...	16
4. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей	25
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами ОПП	26

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Калініна Галина Петрівна, к.т.н., доцент
2. Гребельник Оксана Петрівна, к.т.н., доцент
3. Наріжний С.А., к.т.н., доцент
1. Кириченко В.Й, директор ТОВ «ВЕСТ ЕКОФУД ЛТД»
2. Жидецька Т.М., представник за довіреністю ТОВ «МАРЕВЕН ФУД ЄВРОПА»
3. Власенко О.Г., заступник директора ТОВ «Селекційний центр свинарства»
4. Вовченко Т.В. – змінний технолог технологічного процесу слойного печива ТОВ «Грона»
5. Поліщук Ю.Р. – студентка 3 курсу спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, голова студентської ради

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» №1341 від 23.11.2011 р. та «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 1187 від 30.12.2015 р.; Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 року № 1125.

1.ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ОПП)
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України (наказ МОН України від 21.06.2016 №79-А) Сертифікат про акредитацію НД-ІІ №1079234
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ–ЕНЕА – перший цикл, EQF–LL – 6 рівень Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти / шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій
Передумови	Без обмежень доступу до навчання. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою БНАУ
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.btsau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв’язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом з урахуванням цілей сталого розвитку, передусім агросфери та інтеграції у європейський простір	

3 – Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основний фокус ОПП націлений на надання здобувачам фундаментальних та прикладних знань у сфері харчових технологій, зокрема здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості; формування та розвиток м'яких навичок (soft skills), здатності здійснювати практичну, дослідницьку та інноваційну діяльність, а також уміння впроваджувати ефективні методи організації роботи підприємств харчової промисловості, спрямовані на забезпечення сталого розвитку галузі. Ключові слова: харчові технології, безпечність харчових продуктів, , інновації, наукові дослідження, планування експериментів, експертиза, інтелектуальна власність, екологізація, сталий розвиток галузі
Особливості програми	Унікальність програми полягає в екологічній складовій сталого розвитку харчової галузі, що узгоджується з місією і стратегією Білоцерківського НАУ. Особливість програми в орієнтуванні на галузевий та регіональний контекст майбутньої професійної діяльності здобувачів, що ґрунтується на знаннях сучасних інноваційних технологій переробки продукції аграрного сектору, проведення наукових досліджень і створення нових технологій, спрямованих на підвищення ефективності використання сировини та вирішення ряду проблем сучасної харчової промисловості. Досягається через поєднання освітніх компонентів ОП, практичної підготовки з інноваційними методами навчання, участю в міжнародних проєктах, тренінгах, воркшопах; гостьових лекціях іноземних фахівців та успішних вітчизняних практиків. Отримання знань та вмінь організації та роботи підприємств харчової промисловості, вирішення прикладних завдань та практичних ситуацій формує лідерські якості, навички критичного мислення, спроможність до швидкої адаптації в умовах сучасного бізнес-середовища та соціальної і екологічної орієнтованості майбутнього фахівця з харчових технологій
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Здобувачеві вищої освіти, який успішно пройшов державну атестацію, державна екзаменаційна комісія присвоює кваліфікацію «Бакалавр з харчових технологій»; він може працювати на підприємствах харчової промисловості різних категорій та форм власності і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій за ДК 003:2010: 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділянок (підрозділів) у промисловості 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями

	3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 343 Технічні фахівці в галузі управління 3436 Помічники керівників 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Подальше навчання	Продовження освіти: можливість продовження навчання за програмою другого циклу вищої освіти (FQ-EHEA, 7 рівня, EQF-LLL та 7 рівня НРК) або суміжною : (освітньо-наукові/ освітньо-професійні) програми вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на принципах студентоцентризму, посиленої уваги до якості навчання та індивідуального підходу до кожного здобувача вищої освіти. Реалізується через формування індивідуальної траєкторії навчання здобувача з акцентом на посилену практичну підготовку, творчу спрямованість у формі комбінації лекцій, практичних занять (в т.ч. виїзних в органах публічної влади), самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, гостьових лекцій за участю практиків харчової промисловості, інтерактивних методів навчання, навчальної та виробничої практик, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. Впроваджується проблемно-орієнтований підхід до навчання з фокусом на формування професійних компетентностей здобувачів, здатних до ініціативного, критичного, конструктивного, системного мислення та прийняття стратегічних рішень у сфері харчових технологій. Основні форми викладання: <i>пасивні</i> (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); <i>активні</i> (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці, навчання на основі досліджень); - застосовуються інноваційні технології електронного навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальні заняття, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з фахівцями промисловості; виконання курсових проектів та робіт; технологічної та переддипломної практик; виконання кваліфікаційної роботи.

	Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та запровадження принципів цілеспрямованості і бінарності, що полягає у безпосередній участі викладача та здобувача вищої освіти
Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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)	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК 13. 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. ЗК 14. 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
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	Обов’язкові фахові компетентності: СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

	СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту Вибіркові фахові компетентності: СК 28. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 29. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. СК 30. Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. СК 31. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень
7 – Програмні результати навчання	
Знання	ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення ПР 13. 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 запроектованого асортименту. ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя Вибіркові результати навчання: ПРН 28. Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
--	---

	ПРН 30. Вміти змінювати асортимент готової продукції та технологічний режим виробництва в залежності від наявної сировини та її якості. ПРН 31. Вміти розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	науково-педагогічні працівники, залучені до освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Білоцерківського НАУ, мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової та професійної активності. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. В процесі організації навчального процесу залучаються також професіонали з досвідом дослідницької, управлінської та інноваційної роботи та роботи за фахом
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. зі змінами, внесеними згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 347 від 10.05.2018 р. і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, спортивні майданчики; бібліотека, читальні зали; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін. Наявний безкоштовний доступ до мережі Інтернет через WI-FI.;
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт Університету (www.btsau.edu.ua) містить повну інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, користувачі сайту мають можливість користуватися усіма наявними ресурсами бібліотеки Білоцерківського національного аграрного університету. Читальні зали бібліотеки у кількості 7 мають 245 місць, всі підключено до мережі Інтернет у вільному доступі. Фонд наукової бібліотеки університету містить 568536 примірників, 19 найменувань друкованих фахових періодичних наукових видань. Наявний доступ до таких баз даних як Business Communication Quarterly, Topicsin Theoretical Economics, The Forum for Social Economics, National Institute Economic Review, Springer Verlag, Academy of Accounting and Financial Studies Journal, AIEL Series in Labour Economics, Chinese Management Studies, Contemporary Accounting Research, CORPORATE OWNERSHIP AND CONTROL, Google Scholar, ELib Ukr; наукової періодики України; де здобувачі вищої освіти мають можливість користуватись періодичними фаховими науковими виданнями в електронному варіанті, у тому числі іноземною (англійською) мовою. Електронна бібліотека має програмне забезпечення «УФД – бібліотека». Навчальні ресурси: користування навчальною літературою, доступ до онлайн-ресурсів; бронювання книг онлайн; доступ до електронних журналів, електронних бібліотечних ресурсів світу, електронного навчального середовища Moodle https://teach.btsau.net.ua ,
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти, зокрема отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів у рамках виконання освітньої програми, здійснюється згідно з договорами про встановлення науково-освітньої співпраці для задоволення потреб розвитку освіти і науки здійснюється на основі двосторонніх договорів між Білоцерківським НАУ та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується у рамках програми Ерасмус+ на основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами країн-партнерів: зокрема Czech University of Life Sciences, Prague (Чехія), University of Debrecen (Угорщина), Slovak University of Agriculture in Nitra (Словаччина), Afyon Kocatepe University (Туреччина),

	Ondokuz Mayıs University (Туреччина), в тому числі можливість отримання подвійного диплому за напрямом «Національна безпека» в Поморській академії м. Слупськ (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою Білоцерківського національного аграрного університету.

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ОК 1	Вища математика	8	залік, іспит
ОК 2	Хімія	10	залік, іспит
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	залік, іспит
ОК 4	Фізика	4	іспит
ОК 5	Вступ до фаху	5	залік
ОК 6	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 7	Аграрні технології	4	залік
ОК 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 9	Історія та культура України	3	залік
ОК 10	Правознавство	3	залік
ОК 11	Філософія	3	залік
ОК 12	Теоретичні основи технології харчових виробництв	8	залік, іспит
ОК 13	Біохімія харчових продуктів	8	залік, іспит
ОК 14	Науково-дослідна робота студентів	3	залік
ОК 15	Технічна мікробіологія	4	іспит
ОК 16	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	залік
ОК 17	Інженерна графіка	4	залік
ОК 18	Загальна технологія харчових продуктів	7	залік, іспит
ОК 19	Технологічне обладнання харчових виробництв	7	залік, іспит
ОК 20	Екотрофологія	4	залік
ОК 21	Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	5	іспит
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	3	залік
ОК 23	Проектування підприємств з основами САПР	4	залік
ОК 24	Економіка підприємств	3	залік
ОК 25	Біотехнологія харчових продуктів	7	залік, іспит
ОК 26	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	залік, іспит
ОК 27	Безпека харчових продуктів	4	іспит
ОК 28	Організація та управління виробництвом	4	залік
ОК 29	Екологізація харчового виробництва	4	залік
ОК 30	Технологія продуктів функціонального призначення	4	іспит
ОК 31	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
ОК 32	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	залік
ОК 33	Навчальна практика	4+7	
ОК 34	Виробнича практика	8+4	
ОК 35	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	2	
ОК 36	Фізичне виховання	3	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП *(обрати в межах 60 кредитів)			
ВБ 1	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	залік
ВБ 2	Матеріалознавство	4	залік
ВБ 3	Теплотехніка	4	залік
ВБ 4	Електротехніка	4	залік
ВБ 5	Прикладна механіка	5	залік
ВБ 6	Технологія молока та молочних продуктів	4	іспит
ВБ 7	Технологія м'яса та м'ясних продуктів	4	іспит
ВБ 8	Технологія продуктів забою	4	залік
ВБ 9	Основи промислового будівництва та сантехніки	4	залік

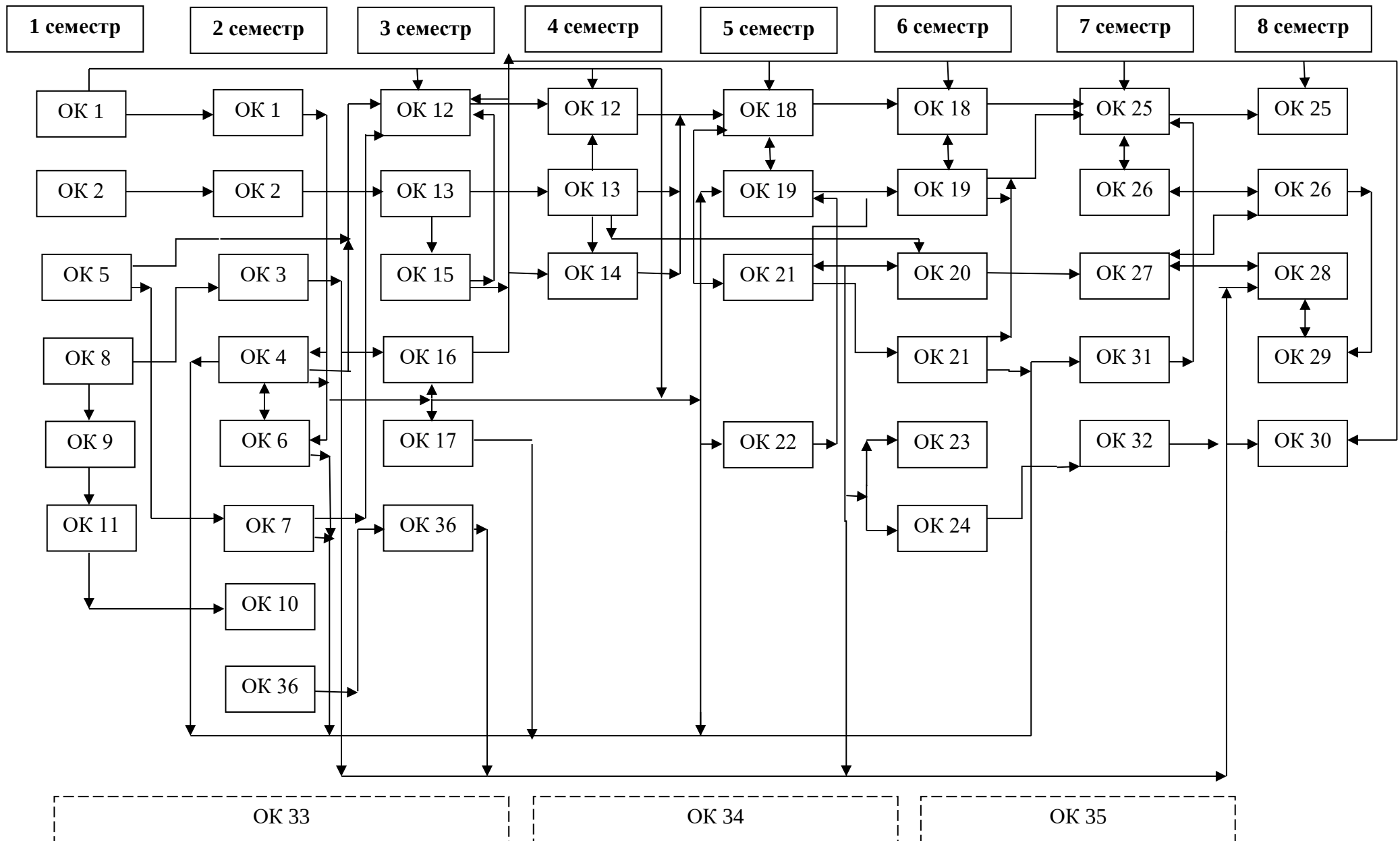
ВБ 10	Технологічні розрахунки	3	залік
ВБ 11	Основи товарознавства (продовольчі товари)	4	залік
ВБ 12	Добавки та інгредієнти в харчових продуктах	4	іспит
ВБ 13	Санітарія і гігієна харчових виробництва	4	залік
ВБ 14	Основи криогенних та сушильних технологій	4	залік
ВБ 15	Самоменеджмент	4	залік
ВБ 16	Мікробіологія молока і молочних продуктів	4	іспит
ВБ 17	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	4	іспит
ВБ 18	Промислова екологія харчових підприємств	4	залік
ВБ 19	Етика ділових відносин	3	залік
ВБ 20	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	3	залік
ВБ 21	Нутріціологія	3	залік
ВБ 22	Технологія води та водопостачання	3	залік
ВБ 23	Технологія консервування плодів та овочів	3	залік
ВБ 24	Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність	4	залік
ВБ 25	Бухгалтерський облік підприємств харчової промисловості	4	іспит
ВБ 26	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3	залік
ВБ 27	Технологія переробки вторинної сировини	3	залік
ВБ 28	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	3	залік
ВБ 29	Культура харчування	4	залік
ВБ 30	Технологія пакування харчових продуктів	4	залік
Загальний обсяг вибіркового компоненту		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною ОП та робочим навчальним планом, в обсязі не менш як 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу". ЗВО самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій». Атестація здійснюється відкрито і публічно.

2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Опис системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Білоцерківському національному аграрному університеті діє система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, https://btsau.edu.ua/sites/default/files/Faculties/osvita/normatyvne/polog_vn_syst_qa_bnau.pdf, що базується на таких нормативних документах:

Стандарт ESG-2015	Нормативне забезпечення зовнішнє	Нормативне забезпечення внутрішньо-університетське
1.1. Політика забезпечення якості. Заклади повинні виробити політику щодо забезпечення якості, яка є публічною і становить частину їх стратегічного менеджменту. Внутрішні стейкхолдери повинні розробляти і втілювати цю політику через відповідні структури і процеси, залучаючи до цього зовнішніх стейкхолдерів Institutions should have a policy for quality assurance that is made public and forms part of their strategic management. Internal stakeholders should develop and implement this policy through appropriate structures and processes, while involving external stakeholders.	Закон України «Про освіту» (розділ 5 (ст. 41 – 51); Закон України «Про вищу освіту» (розділ V (ст. 16); Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти (наказ МОН України від 01.06.2016 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648); Указ Президента України «Про Положення про національний заклад (установу) України» (16.06.1996 р. № 451/95 із змінами); Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку та критеріїв надання закладу вищої освіти статусу національного, підтвердження чи позбавлення цього статусу» (22.11.2017 р. № 912); Указ Президента України «Про заходи щодо забезпечення пріоритетного розвитку освіти в Україні» (2010 р. № 926/2010); Стратегія реформування вищої освіти в Україні до 2020 р.;	– Статут БНАУ – <u>Стратегія розвитку Регіонального університетського центру Білоцерківського національного аграрного університету на 2020-2025 роки</u> – <u>Політика Білоцерківського національного аграрного університету у сфері якості</u> – <u>Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті</u> – <u>Етичний кодекс університетської спільноти</u> – <u>Положення про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Білоцерківському національному аграрному університеті</u> – <u>Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності Білоцерківського національного аграрного університету</u> – <u>Положення про групи зі змісту та якості освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті</u> – <u>Положення про академічну доброчесність у Білоцерківському національному аграрному університеті</u> – <u>Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському національному аграрному університеті</u>

	Указ Президента України «Про Національну стратегію розвитку освіти в Україні на період до 2021 року» (25.06.2013 р. № 344/2013); Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про затвердження плану заходів з реалізації Національної стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року» (04.09.2013 р. № 686-р).	– Положення про відділ маркетингу, ліцензування та акредитації Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про відділ забезпечення якості вищої освіти Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про моніторинг якості освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті
1.2. Розроблення і затвердження програм. Заклади повинні реалізовувати процеси розроблення і затвердження своїх програм. Програми слід розробляти такими, щоб вони відповідали визначеним для них цілям, включаючи заплановані результати навчання. Необхідно чітко визначити й озвучити кваліфікації, отримані в результаті навчання за програмою; вони повинні відповідати певному рівню національної рамки кваліфікацій вищої освіти, а отже й Рамці кваліфікацій Європейського простору вищої освіти Institutions should have processes for the design and approval of their programmes. The programmes should be designed so that they meet the objectives set for them, including the intended learning outcomes. The	– Закон України «Про освіту» (ст. 33); – Закон України «Про вищу освіту» (п. 17 ч. 1 ст. 1, ч. 3 ст. 10, п. 8 ч.1 ст. 36); – Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02 березня 2015 р.; – Наказ МОН України від 16.09.2014 р. №1048 «Про затвердження Плану заходів МОН щодо виконання Закону України від 01.07.2014 р. №1556-VII «Про вищу освіту»; – Наказ МОН України від 26.01.2015 №47 «Про особливості формування навчальних планів на 2015/2016 навчальний рік»; – Наказ МОН України від 01 червня 2016 № 600 «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти» (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648);	– Положення про освітні програми в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про робочу програму навчальної дисципліни в Білоцерківському національному аграрному університеті

qualification resulting from a programme should be clearly specified and communicated, and refer to the correct level of the national qualifications framework for higher education and, consequently, to the Framework for Qualifications of the European Higher Education Area.	– Лист МОН України від 13.03.2015 р. №1/9-126 «Щодо особливостей організації освітнього процесу та формування навчальних планів у 2015/2016 навчальному році»; – Лист МОН України від 28.04.2017 р. № 1/9-239 «Про примірний зразок освітньо-професійної програми для першого	
1.3. Студентоцентроване навчання. Викладання та оцінювання. Заклади повинні забезпечити реалізацію програм таким чином, щоб заохотити студентів брати активну участь у розвитку освітнього процесу, а оцінювання студентів відображало цей підхід Institutions should ensure that the programmes are delivered in a way that encourages students to take an active role in creating the learning process, and that the assessment of students reflects this approach.	– Закон України «Про освіту» (ст. 58); – Закон України «Про вищу освіту» (п. 5, 6 ст. 40); – Постанова Кабінету Міністрів України від 28 грудня 2016 р. – № 1050 «Деякі питання стипендіального забезпечення»	– Положення про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про вибіркові навчальні дисципліни у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності Білоцерківського національного аграрного університету – Порядок використання коштів для надання матеріальної допомоги та заохочення студентів і аспірантів Білоцерківського національного аграрного університету – Правила призначення і виплати академічних та соціальних стипендій у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про центр патріотичного та правового виховання молоді Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про організацію стажування та виробничої практики студентів Білоцерківського національного аграрного університету за кордоном

		– Положення про порядок організації права на академічну мобільність у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про відрахування, поновлення, переведення та переривання навчання здобувачів вищої освіти Білоцерківського національного аграрного університету
1.4. Зарахування, навчання, визнання кваліфікацій і сертифікація студентів. Заклади повинні послідовно застосовувати визначені наперед та опубліковані інструкції, що охоплюють усі стадії «життєвого циклу» студента, наприклад, зарахування, досягнення, визнання та атестацію Institutions should consistently apply pre-defined and published regulations covering all phases of the student “life cycle”, e.g. student admission, progression, recognition and certification.	– Закон України «Про вищу освіту» (ст. 6, 7, розділ VIII (ст. 44, 45, 46)); – Постанова КМУ від 12.08.2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність»; – Наказ МОН України від 06.06.1996 р. N 191/153 «Про затвердження Положення про академічні відпустки та повторне навчання в вищих закладах освіти»; – Положення про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів вищих закладів освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 15.07.1996 р. № 245; – Постанова Кабінету Міністрів України від 31.03.2015 року № 193 «Про документи про вищу освіту (наукові ступені) державного зразка»; – Наказ МОН України від 12.05.2015 №525 «Про затвердження форм документів про вищу освіту	– Положення про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про практичну підготовку студентів Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про робочу програму навчальної дисципліни в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про організацію стажування та виробничої практики студентів Білоцерківського національного аграрного університету за кордоном – Правила прийому до закладу вищої освіти на відповідний рік – Положення про порядок організації права на академічну мобільність у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про порядок визнання в Білоцерківському національному аграрному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній освіті – Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про переведення здобувачів вищої освіти на вакантні місця державного замовлення в Білоцерківському національному аграрному університеті

	(наукові ступені) державного зразка та додатків до них, зразка академічної довідки»	– Положення про створення та організацію роботи екзаменаційної (атестаційної) комісії в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про диплом з відзнакою у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про відрахування, поновлення, переведення та переривання навчання здобувачів вищої освіти Білоцерківського національного аграрного університету
1.5. Викладацький склад. Заклади повинні переконатись у компетентності своїх викладачів. Вони повинні застосовувати чесні і прозорі процеси щодо прийняття на роботу та розвитку персоналу Institutions should assure themselves of the competence of their teachers. They should apply fair and transparent processes for the recruitment and development of the staff.	– Закон України «Про освіту» (ст. 54, 57-61); – Закон України «Про вищу освіту» (ст. 52-60). – Постанова КМУ від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність»; – Постанова КМ України від 19 серпня 2015 р. № 656 «Деякі питання реалізації статті 54 Закону України «Про вищу освіту»; – Постанова КМУ від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти розміщені у додатку 12 до Ліцензійних умов у підпунктах 1-16 пункту 5 приміток до вказаного додатку)»; – Наказ МОН України від 24.01.2013 р. № 48 «Про затвердження Положення	– Статут БНАУ – Колективний договір між адміністрацією та трудовим колективом Білоцерківського національного аграрного університету – Правила внутрішнього розпорядку для працівників Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про планування, проведення та оцінювання відкритих занять викладачів у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про планування та облік роботи науково-педагогічних працівників в Білоцерківському національному аграрному університеті – Етичний кодекс університетської спільноти – Положення про академічну доброчесність у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському національному аграрному університеті

	про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів»; – Наказ МОН України від 05.10.2015 № 1005 «Про затвердження Рекомендацій щодо проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)»; – Наказ МОН України від 14.01.2016 № 13 «Про затвердження Порядку присвоєння вчених звань науковим і науково-педагогічним працівникам»; – Типове положення про атестацію педагогічних працівників, затверджене наказом МОН України від 06.10.2010 р.	– Положення про порядок присвоєння почесного звання «Почесний професор Білоцерківського національного аграрного університету» – Положення про конкурс наукових проектів на здобуття внутрішньоуніверситетських грантів Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про преміювання, встановлення доплат та надбавок, надання матеріальної допомоги, щорічної грошової винагороди та матеріальної допомоги на оздоровлення у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про уповноважений підрозділ (особу) з питань запобігання та виявлення корупції Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про наставника академічної групи Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про порядок заміщення посад (обрання і прийняття на роботу) науково-педагогічних (педагогічних) працівників Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про порядок організації права на академічну мобільність у Білоцерківському національному аграрному університеті
1.6. Навчальні ресурси та підтримка студентів. Заклади повинні мати відповідне фінансування для навчальної та викладацької діяльності, забезпечуючи адекватні та	– Закон України «Про освіту» (ст. 78) – Закон України «Про вищу освіту» (п.6. ст. 26); – Постанова КМУ від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження	– Положення про стипендіальне забезпечення студентів у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про навчальну лабораторію кафедри у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про організацію навчально-методичної роботи в Білоцерківському національному аграрному університеті

легкодоступні навчальні ресурси і підтримку студентів Institutions should have appropriate funding for learning and teaching activities and ensure that adequate and readily accessible learning resources and student support are provided.	ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»; – Постанова КМУ від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність»	– Положення про робочу програму навчальної дисципліни в Білоцерківському національному аграрному університеті – Порядок супроводу навчання студентів з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Білоцерківському НАУ – Положення про відділ навчально-методичної та виховної роботи Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про Наукове товариство творчої молоді (НТТМ) Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про наукову бібліотеку Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про студентське самоврядування Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про наставника академічної групи Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про організацію стажування та виробничої практики студентів Білоцерківського національного аграрного університету за кордоном – Положення про порядок організації права на академічну мобільність у Білоцерківському національному аграрному університеті
1.7. Управління інформацією. Заклади повинні забезпечити збір, аналіз і використання відповідної інформації для ефективного управління своїми програмами та іншою діяльністю	– Закон України «Про освіту» (ст. 79, 74) – Закону України «Про вищу освіту» (ст. 8); – Постанова КМУ від 13.07.2011 р. № 752 «Про створення Єдиної державної електронної бази з питань освіти»	– Положення про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про групи зі змісту та якості освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті

Institutions should ensure that they collect, analyse and use relevant information for the effective management of their programmes and other activities.		– Положення про систему управління навчанням Moodle в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про факультет Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про кафедру у Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про відділ маркетингу, ліцензування та акредитації Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про редакційно-видавничий відділ Білоцерківського національного аграрного університету – Положення про наукову бібліотеку Білоцерківського національного аграрного університету
1.8. Публічна інформація. Заклади повинні публікувати зрозумілу, точну, об'єктивну, своєчасну та легкодоступну інформацію про свою діяльність, включаючи програми Institutions should publish information about their activities, including programmes, which is clear, accurate, objective, up-to date and readily accessible.	– Закон України «Про освіту» (ст. 30); – Закон України «Про вищу освіту» ч. 2 ст. 16, п.п.4 п.3 ст.32, ст. 79; – Закон України «Про інформацію»; – Закон України «Про доступ до публічної інформації»	– Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті
1.9. Поточний моніторинг і періодичний перегляд програм. Заклади повинні проводити моніторинг і періодичний перегляд програм, щоб гарантувати, що	– Закону України «Про вищу освіту» (п.2 ч. 2 ст. 16)	– Положення про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про освітні програми в Білоцерківському національному аграрному університеті

вони досягають встановлених для них цілей і відповідають потребам студентів і суспільства. Ці перегляди повинні вести до безперервного вдосконалення програми. Про будь-які дії, заплановані або вжиті як результат перегляду, слід інформувати всі зацікавлені сторони Institutions should monitor and periodically review their programmes to ensure that they achieve the objectives set for them and respond to the needs of students and society. These reviews should lead to continuous improvement of the programme. Any action planned or taken as a result should be communicated to all those concerned.		– Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про групи зі змісту та якості освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті – Положення про моніторинг якості освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті
1.10. Циклічне зовнішнє забезпечення якості. Заклади повинні проходити зовнішнє забезпечення якості відповідно до ESG на циклічній основі. Institutions should undergo external quality assurance in line with the ESG on a cyclical basis.	– Закон України «Про освіту» (ст. 46, 48, 49); – Закон України «Про вищу освіту» (ст. 24, ст. 25); – Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності»; – Постанова КМУ № 1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».	– Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському національному аграрному університеті

4. Матриця зв'язку визначених Стандартом програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання (РН)	ІК	Загальні компетентності (ЗК)										Спеціальні (фахові)																						
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
РН 01	+	+				+						+	+			+							+							+				
РН 02			+	+				+	+						+											+	+							
РН 03						+								+																				
РН 04									+																		+							
РН 05									+							+											+							
РН 06																		+	+	+					+	+								
РН 07				+										+						+				+	+	+								
РН 08							+				+							+						+	+		+							
РН 09																		+			+		+	+				+					+	
РН 10								+							+						+					+	+							
РН 11											+						+	+						+	+	+	+	+	+			+		
РН 12											+	+			+				+	+				+		+	+	+					+	
РН 13			+				+	+		+				+		+							+							+				
РН 14							+					+		+		+	+					+							+		+			
РН 15								+						+									+		+		+					+	+	
РН 16								+									+		+									+					+	+
РН 17									+					+						+				+	+	+	+		+		+		+	
РН 18							+				+						+			+			+		+		+						+	
РН 19				+					+		+			+						+	+			+	+	+	+		+					
РН 20										+		+		+						+	+					+		+		+		+	+	
РН 21											+										+										+			
РН 22																	+						+	+								+		
РН 23			+													+									+	+				+			+	
РН 24				+	+				+		+																			+				
РН 25							+									+					+										+			
РН 26					+									+													+							
РН 27								+							+									+	+		+							
РН 28				+								+													+	+								
РН 29								+		+	+		+		+	+		+						+										
РН 30																																		
РН 31																																		

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентам

Освітні компоненти (ОК)	ІК	Програмні результати навчання (ІР)																														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ОК 01	+		+			+			+										+						+							
ОК 02						+						+							+							+				+		+
ОК 03																							+									
ОК 04			+							+			+		+				+													
ОК 05			+	+		+			+			+																+				
ОК 06					+	+							+										+			+						
ОК 07			+	+	+	+	+																									
ОК 08																						+	+	+								
ОК 09				+												+				+								+	+			
ОК 10					+											+			+	+								+				
ОК 11				+																+								+	+			
ОК 12			+				+	+							+															+		
ОК 13							+	+					+																	+		
ОК 14					+								+							+	+											+
ОК 15																																
ОК 16						+				+												+										
ОК 17													+	+											+							
ОК 18									+	+			+																		+	+
ОК 19									+				+	+			+														+	
ОК 20			+				+	+		+										+												
ОК 21									+				+						+		+											+
ОК 22									+		+			+																		
ОК 23					+									+	+																	
ОК 24				+											+											+	+					
ОК 25							+	+		+																				+		
ОК 26									+			+	+						+													
ОК 27							+	+		+		+	+						+													
ОК 28						+										+	+	+				+										
ОК 29			+				+								+			+														
ОК 30																																
ОК 31						+			+					+																		
ОК 32							+		+																							
ОК 33			+	+			+		+				+															+				+
ОК 34									+	+			+																		+	+
ОК 35			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 36																	+			+									+			