



УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Н А К А З

24.01.2022

Про внесення змін до
ОПП та НП підготовки
здобувачів вищої освіти

м. Чернігів

№ 25

Відповідно до Закону України «Про освіту», «Про вищу освіту», Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка», затвердженого Вченою радою 31.08.2020, протокол №6 (введеного в дію наказом ректора від 31.08.2020 №26), з метою підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти та враховуючи відгуки стейкхолдерів, пропозиції експертної групи, галузевої експертної ради за результатами акредитації

Н А К А З У Ю:

1. Внести зміни до освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» та відповідного навчального плану, затверджених Вченою радою 22.02.2021, протокол №2 та введених в дію наказом ректора від 22.02.2021 №41, починаючи з набору 2022 року, а саме:

- внести зміни в п. 2.1 Перелік компонент ОПП, п. 2.2 Структурно-логічна схема та п. 4, 5 Матриці (Додаток);
- запровадити нову дисципліну «Інноваційний та інвестиційний менеджмент»: 4 кредити/екзамен/лекцій – 16 год./практичних – 14 год./самостійна робота – 90 год.;
- зменшити кількість кредитів обов'язкової дисципліни «Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології у наукових дослідженнях» з 4-х до 3-х, а саме: 3 кредити/диф. залік/лекцій – 16 год./практичних – 14 год./самостійна робота – 60 год.;

- навчальну дисципліну «Експертиза харчових продуктів» перенести з обов'язкових у вибірковій: 4 кредити/екзамен/лекцій – 16 год./практичних - 8 год./лабораторних робіт – 6 год./самостійна робота – 90 год.;

- виключити з переліку вибіркових компонент дисципліну «Сучасні досягнення харчової науки».

2. Внести зміни до навчального плану підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Екологія» за спеціальністю 101 «Екологія», затвердженого 27.04.2020, протокол №3, та введеного в дію наказом ректора від 27.04.2020 №63, в частині заміни аудиторного навантаження з дисциплін виклавши їх в наступній редакції:

- практичні заняття з дисципліни ОК 15 «Загальна екологія» замінити на лабораторні заняття. Дисципліну викладати у обсязі 8 кредитів (36 годин лекції, 34 години лабораторні заняття), з них 3 кредити викладати у 2 семестрі, форма контролю – диф. залік; 5 кредитів викладати у 3 семестрі, форма контролю - екзамен;

- практичні заняття з дисципліни ОК 16 «Моніторинг довкілля» замінити на лабораторні заняття. Дисципліну викладати у 4 семестрі в обсязі 7 кредитів (32 години лекції, 28 годин лабораторні заняття), форма контролю - екзамен;

- практичні заняття з дисципліни ОК 19 «Основи токсикології та нормування антропогенного навантаження на навколишнє середовище» замінити на лабораторні заняття. Дисципліну викладати у 5 семестрі в обсязі 4 кредити (16 годин лекції, 14 годин лабораторні заняття), форма контролю - екзамен;

- практичні заняття з дисципліни ОК 26 «Екологія людини та урбоекологія» замінити на лабораторні заняття. Дисципліну викладати у 6 семестрі в обсязі 4 кредити (16 годин лекції, 14 годин лабораторні заняття), форма контролю - екзамен;

- практичні заняття з дисциплін ВБ 1.1 «Біогеохімія»/ВБ 1.2 «Геологія» замінити на лабораторні заняття. Дисципліну викладати у 3 семестрі в обсязі 4 кредити (20 годин лекції, 20 годин лабораторні заняття), форма контролю - диф. залік.

3. Відповідні зміни врахувати при формуванні індивідуальних навчальних планів здобувачів вищої освіти і робочих навчальних планів на наступні навчальні роки.

4. Завідувачу кафедри харчових технологій Хребтань О.Б. врахувати зазначені зміни при розробці робочих програм навчальних дисциплін та іншого навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін на наступні навчальні роки.

Підстава: рішення Вченої ради від 24.01.2022, протокол №2.

Ректор

О.О. Новомлинець

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
В. В. Кальченко

Начальник навчального відділу
Л. В. Базилевич

Начальник юридичного відділу
О. Г. Вершняк

Проект наказу вносить
методист вищої категорії
навчального відділу
В.В. Василенко

Згідно з оригіналом

Матвійчук
загального відділу

«24» 01

2022



Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код п/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю	
Обов'язкові компоненти ОП				
<i>Цикл загальної підготовки</i>				
ОК 1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	Залік	
ОК 2	Інтелектуальна власність	3	Залік	
ОК 3	Цивільний захист та охорона праці в галузі	3	Залік	
<i>Цикл професійної підготовки</i>				
ОК 4	Інноваційні технології харчових виробництв	7	Екзамен	
ОК 5	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	4	Екзамен	
ОК 6	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	Залік	
ОК 7	Інноваційний та інвестиційний менеджмент	4	Екзамен	
ОК 8	Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	3	Залік	
ОК 9	<u>Industrial ecology of food technologies</u>	6	Екзамен	
<i>Практична підготовка</i>				
ОК 10	Переддипломна практика	12	Залік	
ОК 11	Виконання кваліфікаційної роботи	18	Захист	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67		
Вибіркові компоненти ОП				
<i>Цикл загальної підготовки</i>				
ВК 1	1.1	Креативне мислення	3	Залік
	1.2	Тайм-менеджмент	3	Залік
	1.3	Комунікаційні технології	3	Залік
	1.4	Дисципліна з іншої ОП, яка формує навички soft skills	3	Залік
<i>Цикл професійної підготовки</i>				
ВК 2	Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини	4	Екзамен	
ВК 3	Основи ресторанного господарства	4	Екзамен	
ВК 4	Науково-дослідна робота	4	Екзамен	

ВК 5	Управління проектами	4	Екзамен
ВК 6	Методика викладання у закладах вищої освіти	4	Екзамен
ВК 7	Експертиза харчових продуктів	4	Екзамен
ВК 8	Виробництво екологічно чистої та органічної продукції	4	Екзамен
ВК 9	Стратегія розвитку підприємств харчової галузі	4	Екзамен
ВК 10	Біотехнологічні процеси у харчових технологіях	4	Екзамен
ВК 11	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	4	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		90	

Примітка: для успішного завершення освітньої програми здобувач вищої освіти має самостійно обрати одну дисципліну з циклу вибірових компонент загальної підготовки (ВК 1) та п'ять дисциплін циклу професійної підготовки (ВК 2...ВК 11).

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання

Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3
ОК-1 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (2 кр.)	ОК-1 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (2 кр., залік)	ОК-10 Переддипломна практика (12 кр., залік)
ОК-4 Інноваційні технології харчових виробництв (7 кр., екзамен)	ОК-2 Інтелектуальна та промислова власність (3 кр., залік)	ОК-11 Виконання кваліфікаційної роботи (18 кр., захист)
ОК-6 Управління якістю та безпечністю харчових продуктів (3 кр., залік)	ОК-3 Цивільний захист та охорона праці в галузі (3 кр., залік)	Разом за семестр 30 кредитів
ОК-7 Інноваційний та інвестиційний менеджмент (4 кр., екзамен)	ОК-5 Інноваційний інжиніринг харчових підприємств (4 кр., екзамен)	
ОК-8 Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях (3 кр., залік)	ОК-9 Industrial ecology of food technologies (6 кр., екзамен)	
ВК-4 Науково-дослідна робота (4 кр., екзамен)	ВК-2 Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини (4 кр., екзамен)	

ВК-5 Управління проектами (4 кр., екзамен)	ВК-3 Основи ресторанного господарства (4 кр., екзамен)
ВК-6 Методика викладання у закладах вищої освіти (4 кр., екзамен)	ВК-8 Виробництво екологічно чистої та органічної продукції (4 кр., екзамен)
ВК-7 Експертиза харчових продуктів (4 кр., екзамен)	ВК-9 Стратегія розвитку підприємств харчової галузі (4 кр., екзамен)
ВК-1 Креативне мислення/ Тайм-менеджмент/ Комунікаційні технології/ Дисципліна з іншої ОП, яка формує навички soft skills (3 кр., залік)	ВК-10 Біотехнологічні процеси у харчових технологіях (4 кр., екзамен)
	ВК-11 Біоактивні харчові компоненти і здоров'я (4 кр., екзамен)
Разом за семестр 30 кредитів	Разом за семестр 30 кредитів

Умовне позначення

	Дисципліни загальної підготовки
	Дисципліни професійної підготовки
	Вибіркові дисципліни

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11
ЗК1	+	+			+		+			+	+			+	+					+					
ЗК2					+			+		+	+							+			+				
ЗК3										+	+	+													
ЗК4			+			+	+		+		+		+								+	+			
ЗК5	+													+					+				+		
СК 1				+	+			+		+	+							+						+	+
СК 2								+		+	+							+							
СК 3		+																							
СК 4							+										+		+				+		
СК 5				+							+			+					+	+					
СК 6				+		+					+					+	+				+	+		+	+
СК 7			+	+					+		+						+							+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11
ПРН 1		+			+			+			+				+			+		+	+				
ПРН 2				+		+	+		+		+	+				+	+		+			+	+		
ПРН 3					+			+		+	+							+							
ПРН 4								+			+							+							
ПРН 5				+	+		+				+		+			+			+			+	+	+	+
ПРН 6							+		+				+				+		+			+			

