МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки іноземних здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: «Магістр з харчових технологій»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Миколаївського національного
аграрного університету
Голова вченої ради
_____ В.С. Шебанін
(протокол № від « » 2021 р.,

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2021 року
Ректор Миколаївського національного
аграрного університету
_____ В.С. Шебанін
(наказ № від « » 2021 р.)

Миколаїв 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти Другий (магістерський)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»
Кваліфікація «Магістр з харчових технологій»

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету ТВППТСБ
_____ О.О. Стародубець
(протокол № від « » 2021 р.)

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор
_____ Д.В. Бабенко
« » 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою університету:
Голова науково-методичної ради університету
_____ Д.В. Бабенко
(протокол № від « » 2021 р.)

Вченою радою факультету ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету ТВППТСБ
_____ М.І. Гиль
(протокол № « » 2021 р.)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) Миколаївського національного аграрного університету (МНАУ) у складі:

1. Петрова О.І. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва.
2. Стріха Л.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Горбенко О.А. – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри агроінженерії;
5. Підпала Т.В. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
6. Ставинський А.А. – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри електроенергетики, електротехніки та електромеханіки;
7. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Деменнікова Т.А. – заступника начальника управління з питань розвитку ринкових відносин – начальника відділу розвитку внутрішньої торгівлі, підприємництва, цінової та регуляторної політики департаменту економічного розвитку та регіональної політики Миколаївської ОДА;
2. Малицький В.І. – директор ПП «Малицький», м. Миколаїв;
3. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв.

Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Миколаївський національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, «Магістр з харчових технологій»
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ECTS, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується на 2023 р.
Цикл / рівень	другий магістерський рівень НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплому про базову вищу освіту за освітнім ступенем «бакалавр», або за освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Освітня програма діє строком до 30 липня 2023 року, до завершення періоду навчання здобувача вищої освіти
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.mnau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології», здатних розв’язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки,	

консервування сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виготовлення харчової продукції та з послуг забезпечення обслуговування, контролю та діагностики в технологічних процесах, управління їх якістю згідно національного галузевого фахового законодавства	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» **Об'єктом вивчення** є технологічні процеси і харчові продукти. **Цілі навчання:** формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. **Теоретичний зміст предметної області** становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. **Методи, методики та технології:** методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. **Інструменти та обладнання:** спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, наукова, прикладна. Освітньо-професійна програма базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіє методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень під керівництвом наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді дипломної роботи. Ця складова програми переважно не належить до основної освітньої, здійснюється здобувачами у вільний від занять час,

	результати оформлюються у вигляді тез доповідей, публічних виступах на науково-практичних конференціях, опублікування статей у фахових або міжнародних наукових виданнях, підготовці наукових студентських робіт на конкурси.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма має два магістерські блоки: «Інноваційні технології харчування» та «Функціональне харчування». Акцент робиться на здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах господарств України різних форм власності та організаційно-правових форм.
Особливості програми	Інтегрована підготовка магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, експлуатації технологічного обладнання, біологічно активних речовин в харчових технологіях, методології дослідницької діяльності, технології продуктів з комбінованим складом сировини, технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції, безвідходних технології, охорона праці в галузі тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів-технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й їх удосконалювати та розробляти на основі сучасних наукових досягнень.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до праце-влаштування	Випускник освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів,

	посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах (коди класифікації професій та їх назви / коди КП та їх професійні назви робіт покажчика професійних назв робіт за кодами професій): 1222.1 – Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості , 1222.2 – Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості / 1222.1 – Головний терміст, 1222.2 – Завідувач станції охолодження, 1222.2 – Майстер виробничої дільниці, 1222.2 – Начальник виробничого відділу, 1222.2 – Начальник відділу технічного контролю, 1237.1 – Головний коньячний майстер, 1237.1 – Головний пивовар, 1237.1 – Головний технолог, 1237.1 – Головний технолог проекту, 1237.1 – головний товарознавець; 2149. 2 – Інженери (інші галузі інженерної справи) / 2149.2 - Інженер-технолог; 35 – Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості / 3419 – Товарознавець, 3510 – Технік-технолог, 3520 – Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства, 3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів, 3540 – Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів, 3550 – Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, 3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна, 3570 – Технік-технолог з технології харчування, 3590 – Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників, 3590 – Технік-технолог з виробництва полісахаридів, 3590 – Технік-технолог з виробництва цукристих речовин,; 827 – Робітники, що обслуговують устаткування з виробництва харчових та подібних продуктів, а також відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010 – викладачі університетів та вищих навчальних закладів (2310.2); професіонали державної служби (2419.3).
Подальше навчання	Можливість продовження навчання в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 9 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор філософії)
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемноорієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні

	заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчальнометодичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння в межах освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань (звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – виконання та захист бакалаврського проекту (роботи).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
	ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
	ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
	ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково- обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій
	СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

	СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій
	СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
	СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Додаткові компетентності	СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.
	СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.
	СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
	РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і

	нефахівців.
	РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
	РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
	РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
Додаткові результати навчання	РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.
	РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.
	РН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів
8 - Форми атестації здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти	
Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв’язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії Миколаївського НАУ.
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр: технології

	переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва; птахівництва, якості та безпечності продукції; зоогігієни та ветеринарії. Випусковою кафедрою є кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва. Всі науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, є штатними співробітниками МНАУ, мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений високий рівень наукової та професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам та потребі. Для проведення досліджень існує навчально-науково-практичний центр та науковий парк «Агропереспектива», науково-освітньо-виробничий консорціум «Південний», науковий інститут інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідний інститут нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідний інститут сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторій МНАУ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі ресурси бібліотеки МНАУ доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Також здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ. Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ.
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між МНАУ та Харківським державним університетом харчування та торгівлі; науково-дослідними інститутами НААН України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну

	мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів вищої освіти залучаються провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Білоруським торгово-економічним університетом споживчої кооперації, Білорусь; Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Гродненським державним агарним університетом, Вітебською державною академією ветеринарної медицини (Республіка Білорусь), Павлодарським державним університетом ім. С. Торайгирова (Казахстан), Московською сільськогосподарською академією ім. К.А.Тімірязєва, Рязанським державним агротехнологічним університетом, Санкт-Петербурзьким державним агарним університетом, Кубанським державним аграрним університетом, Білгородським державним університетом (Російська Федерація) тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутнє за даною освітньо-професійною програмою, але можливе.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові (нормативні) компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки			
ОК 1.	Українська ділова мова як іноземна (за фахом)	5,0	Екзамен
ОК 2.	Психологія правління	5,0	Екзамен
ОК 3.	Методологія наукової творчості та дослідницький практикум	5,0	Екзамен

Усього за циклом		**15,0**	×
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ОК 4.	Охорона праці в галузі	5,0	Екзамен
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	6,0	Курсова робота, екзамен
ОК 6.	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини	6,0	Курсовий проект, екзамен
ОК 7.	Експлуатація технологічного обладнання	5,0	Екзамен
ОК 8.	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	5,0	Залік
ОК 9.	Виробнича професійна переддипломна практика	10,0	Залік
Усього за циклом		**37,0**	×
Цикл підготовки випускної магістерської дипломної роботи			
ОК 10.	Випускна магістерська дипломна робота	3,0	Захист випускної магістерської дипломної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**55,0**	×
Вибіркові (варіативні) компоненти освітньої програми (вибіркові блоки: 1/2 – Інноваційні технології харчування/Функціональне харчування)			
Дисципліни циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки			
ВБ 1.	Філософія науки та інноваційного розвитку/Філософські проблеми біології	3,0	Екзамен
Усього за циклом		**3,0**	×
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ВБ 2.	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції/Біобезпека і біоетика	4,0	Екзамен
ВБ 3.	Наукові основи безвідходних технологій/Моделювання технологічних процесів у харчових технологіях	4,0	Екзамен
ВБ 4.	Міжнародна і регіональна стандартизація і сертифікація/Стандартизація і сертифікація харчових продуктів	4,0	Екзамен
ВБ 5.	Світові тенденції розвитку харчової галузі/Інформаційні технології в наукових дослідженнях	4,0	Залік
ВБ 6.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі/Спеціальні технології харчової продукції	4,0	Курсова робота, екзамен
ВБ 7.	Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі/Управління якістю та безпечністю	4,0	Залік

	харчових продуктів		
ВБ 8.	Моделювання технологічних систем харчових виробництв/ Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 9.	Теплозабезпечення та кондиціонування підприємств галузі/ Експертиза продуктів харчування	4,0	Залік
Усього за циклом		**32,0**	×
Загальний обсяг вибіркових компонент		**35,0**	×
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**90,0**	×

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Вивчення компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми другого (магістр) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Семестри		
		1	2	3
Обов’язкові компоненти				
ОК 1.	Українська ділова мова як іноземна (за фахом)	+		
ОК 2.	Психологія правління	+		
ОК 3.	Методологія наукової творчості та дослідницький практикум		+	
ОК 4.	Охорона праці в галузі	+		
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	+		
ОК 6.	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини		+	
ОК 7.	Експлуатація технологічного обладнання			+
ОК 8.	Біологічно активні речовини в харчових технологіях			+
ОК 9.	Виробнича професійна переддипломна практика		+	
ОК 10.	Випускна магістерська дипломна робота			+
Вибіркові компоненти				
ВБ 1.	Філософія науки та інноваційного розвитку/Філософські проблеми біології	+		
ВБ 2.	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції/Біобезпека і			+

	біоетика			
ВБ 3.	Наукові основи безвідходних технологій/Моделювання технологічних процесів у харчових технологіях		+	
ВБ 4.	Міжнародна і регіональна стандартизація і сертифікація/Стандартизація і сертифікація харчових продуктів		+	
ВБ 5.	Світові тенденції розвитку харчової галузі/Інформаційні технології в наукових дослідженнях		+	
ВБ 6.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі/Спеціальні технології харчової продукції			+
ВБ 7.	Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі/Управління якістю та безпечністю харчових продуктів			+
ВБ 8.	Моделювання технологічних систем харчових виробництв/ Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів			+
ВБ 9.	Теплозабезпечення та кондиціонування підприємств галузі/ Експертиза продуктів харчування		+	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту випускної магістерської дипломної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	**Знання** **Зн1** Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень **Зн2** Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	**Уміння/Навички** **Ум1** Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур **Ум2** Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах **Ум3** Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	**Комунікація** **К1** Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються **К2** Використання іноземних мов у професійній діяльності	**Відповідальністьі автономія** **АВ1** Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів **АВ2** Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів **АВ3** Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1.	**Зн1, Зн2**	**Ум3**	**К2**	**АВ3-**
ЗК2.	**Зн1**	**Ум1, Ум3**	**-**	**АВ2-**
ЗК3.	**Зн1**	**Ум1, Ум2**	**-**	**АВ3-**
ЗК4.	**Зн2**	**Ум3**	**-**	**АВ2-**
ЗК5.	**Зн1**	**Ум2, Ум3**	**К2**	**АВ3**
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1.	**Зн1, Зн2**	Ум1	-	**АВ1**
СК2.	**Зн1**	Ум1	-	**АВ1-**
СК3.	Зн1	Ум1	К1, К2	**АВ2**
СК4.	Зн2	Ум2	К1, К2	**АВ2**
СК5.	Зн2	-	К1, К2	**АВ3**
СК6.	Зн2	Ум3	-	**АВ1, АВ2**
СК7.	**Зн1, Зн2**	Ум1, Ум3	К1, К2	**АВ1**
СК8.	Зн2	-	К1	-
СК9.	**Зн1, Зн2**	Ум1	-	**АВ3**

Таблиця 3

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	**Компетентності**													
	Інтегральна компетентність													
	Загальні компетентності					**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**								
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9
РН1	+			+	+		+	+						
РН2		+		+	+		+	+			+		+	+
РН3			+			+			+					
РН4			+			+			+					
РН5	+	+		+	+	+		+			+		+	+
РН6		+		+				+					+	+
РН7										+		+		
РН8	+			+			+							
РН9					+					+		+		
РН10			+	+		+			+	+				+
РН11		+	+			+					+			
РН12	+									+		+		
РН13					+		+						+	+
РН14		+		+									+	+

Таблиця 4

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ВБ1.	ВБ2.	ВБ3.	ВБ4.	ВБ5	ВБ6	ВБ7	ВБ8	ВБ9
ЗК1			+		+														
ЗК2			+		+														
ЗК3			+																
ЗК4		+																	
ЗК5	+	+																	
СК1			+				+												
СК2	+												+	+					
СК3											+				+				
СК4				+									+		+				
СК5															+		+		
СК6				+		+		+				+					+		+
СК7					+				+	+						+			
СК8																	+	+	
СК9								+							+			+	+

Таблиця 5

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5	ВБ6	ВБ7	ВБ8	ВБ9
ПРН1			+		+								+						
ПРН2		+													+	+		+	
ПРН3							+						+	+					
ПРН4													+					+	
ПРН5					+	+	+												
ПРН6									+	+			+						
ПРН7			+												+				+
ПРН8	+	+	+																
ПРН9	+				+										+				
ПРН10			+								+								
ПРН11						+						+					+		
ПРН12					+				+	+						+			
ПРН13																+			+
ПРН14				+				+						+					