

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказом ректора Львівського
національного університету
ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького
як тимчасова умова затвердження
галузевих стандартів вищої освіти
№ 5 від „26” 06 2017 р.



ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»

Освітня програма підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології» розроблена на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості

ВНЕСЕНО

Навчально-методичною комісією спеціальності 181 «Харчові технології», протокол № 4 від «29» травня 2017 р.

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною комісією факультету харчових технологій та біотехнології, протокол № 4 від «29» травня 2017 р.

СХВАЛЕНО

Вченою радою університету, протокол № 5 від «26» 06 2017 р.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

- Драч М.П. – проректор з навчально-методичної роботи;
- Паска М.З. – декан факультету харчових технологій та екології;
- Цісарик О.Й. – завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;
- Михайлицька О.Р. – голова навчально-методичної комісії факультету харчових технологій та біотехнології.

УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**1. ПРОФІЛЬ ПРОГРАМИ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ МАГІСТРА
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"**

<i>Освітній ступінь</i>	магістр
<i>Галузь знань</i>	18 "Виробництво та технології"
<i>Спеціальність</i>	181 – «Харчові технології»
<i>Кваліфікація</i>	Магістр з харчових технологій Спеціалізації: <i>Технології жирів та жирозамінників</i> <i>Технології зберігання, консервування та переробки м'яса</i> <i>Технології зберігання, консервування та переробки молока</i>
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Диплом магістра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
<i>Вищий навчальний заклад</i>	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького
<i>Організація, що здійснює акредитацію</i>	Акредитаційна комісія України
<i>Період акредитації</i>	Сертифікат серії НД - IV № 1475461 дійсний до 1 липня 2025 р. спеціалізація «Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса» Сертифікат серії НД - IV № 1475463 дійсний до 1 липня 2025 р. спеціалізація «Технологія зберігання, консервування і переробки молока» Сертифікат серії НД - IV № 1471935 дійсний до 1 липня 2024 р. спеціалізація «Технології жирів і жирозамінників»
<i>Рівень програми</i>	6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК). 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQFLLL). Перший цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQENEА)
<i>Рівень вищої освіти</i>	Другий (магістерський) рівень
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	vetuniver lviv / Навчально-методичний відділ/ Освітні програми http://vet.edu.ua/profili-osvitnix-program.html
А	Мета освітньої програми
	формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.
В	Характеристика програми
1	<i>Предметна область, напрям</i> Виробництво та технології Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-

		<p>технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності</p> <p>Цілі навчання – формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства; – методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; – науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; – методологія викладацької діяльності; – виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів. <p>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці): комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.</p> <p>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
2	<i>Фокус програми</i>	Технологічні процеси і харчові продукти.

3	<i>Орієнтація програми</i>	комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.
4	<i>Особливості програми</i>	<ul style="list-style-type: none"> – теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства; – методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; – науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; – методологія викладацької діяльності; – виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.
С Працевлаштування та продовження освіти		
1	<i>Працевлаштування</i>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп:</p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1222.1* Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.3* Керівні робітники апарату місцевих</p>

		<p>органів державної влади 1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.7* Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності 1233* Директор з маркетингу</p> <p>1237.1* Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1237.2* Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва 1238* Керівник установи (структурного підрозділу) із стандартизації, сертифікації та якості 1312* Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1317* Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1456* Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 2310 Викладачі університетів і вищих навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю</p>
2	<i>Продовження освіти (академічні права)</i>	Можливе подальше продовження освіти за третім (аспірантура) освітньо-науковим рівнем вищої освіти, для здобуття ступеня доктора філософії.
Д	Стиль та методика навчання	
1	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет

2	<i>Система оцінювання</i>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт, державна атестація випускника
Е Програмні компетентності		
1.	<i>Інтегральна компетентність (ІТН)</i>	Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук
2.	<i>Загальні (З)</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми 9. Здатність працювати в команді та автономно 10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції 11. Здатність розробляти та керувати проектами 12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально 14. Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування
3.	<i>Фахові (Ф)</i>	<p>Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації 3. Здатність самостійно планувати, організувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати 4. Здатність організувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів,

		<p>конгресів, виставок, круглих столів тощо)</p> <p>5. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін.</p> <p>6. Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування</p> <p>7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств</p> <p>8. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій</p> <p>9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем</p> <p>10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання</p> <p>11. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження</p> <p>12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах</p> <p>13. Здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій</p> <p>14. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів</p> <p>15. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства</p> <p>16. Навички усної та письмової презентації результатів наукових досліджень.</p> <p>17. Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки</p>
--	--	--

Програмні результати навчання (Р)		
--	--	--

F		<ol style="list-style-type: none"> 1. На основі загально-професійної теоретичної підготовки формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності 2. Вивчати і впроваджувати передовий досвід організації наукової та виробничої діяльності 3. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів 4. Самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформлювати науково-технічну документацію, наукові звіти, патенти, статті 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій 6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження
----------	--	--

	<p>інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій</p> <p>7. Реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування</p> <p>8. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами</p> <p>9. Розроблювати короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових та ін.).</p> <p>10. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності</p> <p>11. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування</p> <p>12. Обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p> <p>13. Розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсо- та енергозощадження</p> <p>14. Володіти методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, розробці соціальних та економічних заходів, організації міжлюдських відносин</p> <p>15. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO.</p> <p>16. Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти, забезпечувати персонал високопрофесійним навчанням та відповідною інструктивно-методичною документацією з вказаних питань</p> <p>17. Вільно орієнтуватися у вирішенні питань правового характеру в своїй діяльності</p> <p>18. Вміти логічно, точно і послідовно формулювати думки. Володіти ораторською майстерністю і культурою мовлення. Дотримуватися норм сучасної наукової термінології</p> <p>19. Володіти сучасними методами і засобами науково-педагогічної діяльності</p> <p>20. Підвищувати фаховий і культурний рівень, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі</p> <p>21. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств</p> <p>22. Володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань</p> <p>23. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських, міжнаціональних відносин</p> <p>24. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.</p>	
G	Ресурсне забезпечення реалізації програми	
1	Специфічні характеристики кадрового забезпечення	100% науково-педагогічних працівників задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають наукові ступені та вчені звання.
2	Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Використання сучасних прикладних програм: програмний комплекс
3	Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення	Використання фонду наукових бібліотек ВНЗ м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Національної бібліотеки України ім. В.І.Вернадського, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників ЛНУВМтаБТ ім. С.З. Гжицького

Н	Академічна мобільність	
1	Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським Національним університетом ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З.Гжицького та університетами України, науковими установами НАНУ та НААНУ
2	Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами Польщі.
3	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо- професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо- професійної програми	Всього за весь термін навчання
1.	Навчальні дисципліни загальної підготовки	14/15,6	6/6,7	20/22,2
2.	Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки	42/46,7	28/31,1	70/77,8
Всього за весь термін навчання		56/62,2	34/37,8	90/100

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти спеціальності			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
OK1.1.	Методологія харчової науки	4,0	залік
OK1.2.	Управління розвитком персоналу	4,0	диф.залік
OK1.3.	Методика викладання ВНЗ	3,0	залік
OK1.4.	Конфліктологія	3,0	залік
Всього:		14,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
OK2.1.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	3,0	екзамен
OK2.2.	Інноваційні технології галузі	8,0	залік, екзамен, КР
OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0	диф.залік
OK2.4.	Методологія наукових досліджень	5,0	диф.залік
OK2.5.	Управління якістю харчових виробництв	3,0	екзамен
OK2.6.	Охорона праці у галузі	3,0	екзамен
OK2.7.	Виробнича практика	3,0	залік
OK2.8.	Дослідницька практика	7,0	залік
OK2.9.	Написання магістерської роботи	7,0	
Всього:		42,0	
Всього за групу компонентів:		56,0	
Вибіркові компоненти блоку 01:			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ВБ1.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3,0	залік
Всього:		3,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ1.2.	Сертифікація персоналу	4,0	екзамен
ВБ1.3.	Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах	4,0	залік
ВБ1.4.	Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств	3,0	залік, КП
ВБ1.5.	Сучасні досягнення харчової науки	5,0	диф. залік
ВБ1.6.	Технології молочних продуктів функціонального призначення	3,0	екзамен
Всього:		19,0	
Всього за блоком 1		22,0	
Вибіркові компоненти блоку 02:			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ВБ2.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3,0	залік
Всього:		3,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ2.2.	Сертифікація персоналу	4,0	екзамен
ВБ2.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	4,0	залік

ВБ2.4.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств	3,0	залік, КП
ВБ2.5.	Сучасні досягнення харчової науки*	5,0	диф. залік
ВБ2.6.	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	3,0	екзамен
Всього:		19,0	
Всього за блоком 2		22,0	
Вибіркові компоненти блоку 03:			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ВБ3.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3,0	залік
Всього:		3,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ3.2.	Сертифікація персоналу	4,0	екзамен
ВБ3.3.	Біотехнологічні процеси у технології олійно-жирових продуктів	4,0	залік
ВБ3.4.	Інноваційний інжиніринг олійно-жирових підприємств	3,0	залік, КП
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки*	5,0	диф. залік
ВБ3.6.	Технології продуктів функціонального призначення	3,0	екзамен
Всього:		19,0	
Всього за блоком 3		22,0	
Вибіркові компоненти вільного вибору студента			
Всього:		12,0	
Всього за вибіркові компоненти		34,0	
Всього за освітньо-професійну програму		90,0	

4. ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ТА КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ ЄКТС

Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	Кількість кредитів		Семестр		
		ЄКТС	%	1	2	3
1	2	3	4	5	6	7
Обов'язкові компоненти спеціальності						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
OK1.1.	Методологія харчової науки	3			×	
OK1.2.	Управління розвитком персоналу	3			×	
OK1.3.	Методика викладання ВНЗ	3				×
OK1.4.	Конфліктологія	3			×	
Всього:		14	15,6			
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
OK2.1.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	3,0		×		
OK2.2.	Інноваційні технології галузі	8,0		×	×	
OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0				×
OK2.4.	Методологія наукових досліджень	5,0		×		
OK2.5.	Управління якістю харчових виробництв	3,0				×
OK2.6.	Охорона праці у галузі	3,0				×
OK2.7.	Виробнича практика	3,0		×		
OK2.8.	Дослідницька практика	7,0		×	×	
OK2.9.	Написання магістерської роботи	7,0				
Всього за групу компонентів:		42	46,7			
Вибіркові компоненти блоку 01:						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
ВБ1.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3				×
Всього:		3				
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
ВБ1.2.	Сертифікація персоналу	4,0			×	
ВБ1.3.	Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах	4,0			×	
ВБ1.4.	Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств	3,0		×		
ВБ1.5.	Сучасні досягнення харчової науки	5,0				×
ВБ1.6.	Технології молочних продуктів функціонального призначення	3,0		×		
Всього:		19,0	21,1			
Всього:		22,0	24,4			

Вибіркові компоненти блоку 02:						
А. Варіативні (В)						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
ВБ2.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3				×
Всього:		3				
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
ВБ2.2.	Сертифікація персоналу	4,0			×	
ВБ2.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	4,0			×	
ВБ2.4.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств	3,0		×		
ВБ2.5.	Сучасні досягнення харчової науки*	5,0				×
ВБ2.6.	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	3,0		×		
Всього:		19,0	21,1			
Всього		22,0	24,4			
Вибіркові компоненти блоку 03:						
А. Варіативні (В)						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
ВБ3.1.	Економічна ефективність наукових розробок	3				×
Всього:		3				
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
ВБ3.2.	Сертифікація персоналу	4,0			×	
ВБ3.3.	Біотехнологічні процеси у технології олійно-жирових продуктів	4,0			×	
ВБ3.4.	Інноваційний інжиніринг олійно-жирових підприємств	3,0		×		
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки*	5,0				×
ВБ3.6.	Технології продуктів функціонального призначення	3,0		×		
Всього:	Всього	19,0	21,1			
Всього	Всього варіативних	22,0	24,4			
Вибіркові компоненти вільного вибору студента						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
ВВ.1	Радіологія / Оптимізація техніко-технологічних об'єктів / Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів	3			×	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
ВВ.2.	Безвідходні технології молокопереробних виробництв / Безвідходні технології м'ясних виробництв / Безвідходні технології олійно-жирових виробництв	3				×

ВВ.3.	Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів / <i>Технологія м'ясних продуктів тривалого зберігання / Речовини, супутні агліцеролам</i>	3		×		
ВВ.4.	Технологічна експертиза виробництва молочних продуктів / <i>Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів / Технологічна експертиза виробництва жирових продуктів</i>	3		×		
Всього:		9	10,0			
Всього за вибіркові компоненти		12	13,3			
Всього зо освітньо-професійну програму		90	100			

5. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача вищої освіти, яка навчається за освітньою програмою вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація випускників спеціальності 181 «Харчові технології», проводиться у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	Інтегральна	Загальні														Фахові																		
				ІТН	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆	З ₇	З ₈	З ₉	З ₁₀	З ₁₁	З ₁₂	З ₁₃	З ₁₄	Ф ₁	Ф ₂	Ф ₃	Ф ₄	Ф ₅	Ф ₆	Ф ₇	Ф ₈	Ф ₉	Ф ₁₀	Ф ₁₁	Ф ₁₂	Ф ₁₃	Ф ₁₄	Ф ₁₅	Ф ₁₆	Ф ₁₇	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
1	OK1.1.	Методологія харчової науки	×	×	×			×		×									×																	
2	OK1.2.	Управління розвитком персоналу	×	×				×	×	×	×	×		×		×	×				×														×	
3	OK1.3.	Методика викладання ВНЗ	×	×				×		×		×					×																		×	×
4	OK1.4.	Конфліктологія	×	×				×	×		×	×				×	×																		×	
5	OK2.1.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	×	×	×	×	×	×		×							×				×														×	
6	OK2.2.	Інноваційні технології галузі	×	×	×			×	×	×	×	×	×					×	×		×	×	×	×	×	×										
7	OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	×	×	×	×	×		×					×		×	×		×							×				×					А	
8	OK2.4.	Методологія наукових досліджень	×	×	×	×	×	×		×	×	×			×				×	×	×	×													×	
9	OK2.5.	Управління якістю харчових виробництв	×	×	×	×		×	×	×	×		×		×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

7. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	P ₁	P ₂	P ₃	P ₄	P ₅	P ₆	P ₇	P ₈	P ₉	P ₁₀	P ₁₁	P ₁₂	P ₁₃	P ₁₄	P ₁₅	P ₁₆	P ₁₇	P ₁₈	P ₁₉	P ₂₀	P ₂₁	P ₂₂	P ₂₃	P ₂₄
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
1	OK1.1.	Методологія харчової науки										×												×		
2	OK1.2.	Управління розвитком персоналу								×						×					×					×
3	OK1.3.	Методика викладання ВНЗ																		×	×	×				×
4	OK1.4.	Конфліктологія														×					×	×			×	×
5	OK2.1.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях																				×				
6	OK2.2.	Інноваційні технології галузі	×	×	×	×		×	×						×						×			×		
7	OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами							×													×				
8	OK2.4.	Методологія наукових досліджень		×	×	×										×		×		×	×					×
9	OK2.5.	Управління якістю харчових виробництв	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×	×	×		×	×
10	OK2.6.	Охорона праці у галузі													×			×			×					
11	OK2.7.	Виробнича	×	×	×	×		×	×	×			×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×

		практика																									
12	OK2.8.	Дослідницька практика	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
13	OK2.9.	Написання магістерської роботи	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
14	ВБ1.1.	Економічна ефективність наукових розробок				×															×						
15	ВБ1.2.	Сертифікація персоналу																			×						
16	ВБ1.3.	Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах	×	×	×		×	×			×			×	×	×		×		×	×	×					
17	ВБ1.4.	Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств		×	×	×	×	×				×									×	×					
18	ВБ1.5.	Сучасні досягнення харчової науки									×		×	×							×						
19	ВБ1.6.	Технології молочних продуктів функціонального призначення	×	×	×		×	×			×			×	×	×		×		×	×	×			×		
20	ВБ2.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	×	×	×				×		×	×	×	×	×	×	×	×		×						×	
21	ВБ2.4.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств		×	×	×	×	×				×									×	×					
22	ВБ2.6.	Технології м'ясних продуктів	×	×	×		×	×			×			×	×	×		×		×	×	×			×		

		функціонального призначення																							
23	ВБ3.3.	Біотехнологічні процеси у технології олійно- жирових продуктів	×	×	×				×		×	×	×	×	×	×	×	×							×
24	ВБ3.4.	Інноваційний інжиніринг олійно- жирових підприємств			×	×	×	×	×									×	×						
25	ВБ3.6.	Технології продуктів функціонального призначення	×	×	×				×				×	×	×		×				×	×			×
26	ВВ.1	Радіологія		×																					
27	ВВ.1	Оптимізація техніко- технологічних об'єктів																							
28	ВВ.1	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко- технологічних об'єктів																			×				
29	ВВ.2.	Безвідходні технології молокопереробних виробництв	×	×	×									×											×
30	ВВ.2.	Безвідходні технології м'ясних виробництв	×	×	×																				×
31	ВВ.2.	Безвідходні технології олійно- жирових виробництв	×	×	×																				×

32	ВВ.3.	Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів		×		×			×																
33	ВВ.3.	Технологія м'ясних продуктів тривалого зберігання	×	×	×	×		×	×				×										×		
34	ВВ.3.	Речовини, супутні агліцеролам		×		×			×																
35	ВВ.4.	Технологічна експертиза виробництва молочних продуктів	×	×	×				×		×	×	×	×	×	×	×	×						×	
36	ВВ.4.	Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів	×	×	×				×		×	×	×	×	×	×	×	×						×	
37	ВВ.4.	Технологічна експертиза виробництва жирових продуктів	×	×	×				×		×	×	×	×	×	×	×	×						×	

8. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК.

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу		+		
2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	+	+		
3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів	+	+	+	
4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні	+	+		+
5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку	+	+		+
6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення				+
7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)		+		
8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми		+		+
9. Здатність працювати в команді та автономно		+	+	+
10. Здатність працювати в контексті		+	+	+

міжнародної інтеграції				
11. Здатність розробляти та керувати проектами		+		+
12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності		+		
13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально		+		+
14. Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування	+		+	
Спеціальні (фахові) компетентності				
1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах	+			+
2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації		+		+
3. Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати)	+	+		+
4. Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів		+	+	+

(семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо				
5. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін.	+	+	+	+
6. Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування	+	+		+
7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств	+	+		
8. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій	+	+		+
9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем		+		+
10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання	+			
11. Знання й застосування на практиці	+	+		

принципів ресурсо- та енергозаощадження				
12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах		+		+
13. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій		+	+	+
14. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів		+	+	
15. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства		+	+	+
16. Навички усної та письмової презентації результатів наукових досліджень	+	+	+	
17. Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки	+	+	+	+

9. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності																													
		Загальні компетентності														Спеціальні компетентності															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	+													+		+															
2	+		+		+	+											+				+		+								
3	+																	+													
4	+																	+	+	+											
5	+										+								+									+			
6	+			+															+			+									
7	+																				+										
8	+											+										+									
9	+			+	+																	+									
10	+							+	+	+													+								
11	+																							+							
12	+																								+						
13	+																										+				

