

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»

підготовки здобувачів

другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____ / В.В. Стибель /

(протокол № 5 від "29" серпня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 02 вересня 2019 р.

Ректор _____ / В.В. Стибель /

(наказ № 148 від "29" серпня 2019 р.)



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма

Кваліфікація


Другий (магістерський)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
«Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»
Магістр з харчових технологій

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Навчально-методичною комісією
спеціальності 181 «Харчові
технології»

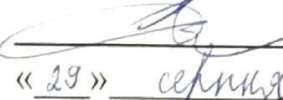
Протокол № 1
від «30» травня 2019 р.

Голова НМК спеціальності

 О.Р. Михайлицька

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
роботи Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Гжицького


 І.В. Двильюк
«29» серпня 2019 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

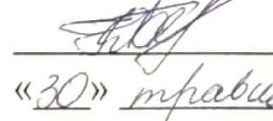
Навчально-методичною комісією
факультету харчових технологій та
біотехнологій

Протокол № 4
від «30» травня 2019 р.

Голова навчально-методичної комісії

 О.Р. Михайлицька

В.о. декана факультету харчових
технологій та біотехнологій

 Г.М. Коваль
«30» травня 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості.

Розробники програми:

– Коваль Г.М. – к.в.н., доцент, в.о. декана факультету харчових технологій та біотехнологій;

– Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;

– Білонога Ю.Л. – д.т.н., професор, професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;

– Михайлицька О.Р. – к.т.н., доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної комісії факультету харчових технологій та біотехнологій

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ І ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти структурного підрозділу	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, факультет харчових технологій та біотехнологій
Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр. Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці.
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України Україна Сертифікат серії НД-IV № 1475463 дійсний до 1 липня 2025 р.
Цикл/рівень	7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК України), другий цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA), 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL).
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, наявність ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, затвердженими вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До 1.07.2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	vetuniver.lviv / Навчально-методичний відділ/ Освітні програми http://lvvet.edu.ua/profili-osvitnix-program.html
2 – 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.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології». Спеціальність – 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма – «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна,

	<p>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, екологічності 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 застосовування 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: комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій молочних продуктів.
Особливості програми	Програма передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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 такими назвами і кодами професійних груп: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій;

	<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 органів державної влади;</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання;</p> <p>1229.7 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності;</p> <p>1233 Директор з маркетингу;</p> <p>1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва;</p> <p>1238 Керівник установи (структурного підрозділу) із стандартизації, сертифікації та якості;</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості;</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні;</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління;</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки;</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2310 Викладачі університетів і вищих навчальних закладів;</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів;</p> <p>2320 Викладачі середніх навчальних закладів;</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність);</p> <p>2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності;</p> <p>2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми);</p> <p>2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами;</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p>
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за третім (аспірантура) освітньо-науковим рівнем вищої освіти, для здобуття ступеня доктора філософії.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт (проектів), практик, виконання кваліфікаційної роботи на основі підручників, посібників, методичних вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт (проектів), атестація випускника. Публічний захист кваліфікаційної роботи.

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів.</p> <p>ЗК 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні.</p> <p>ЗК 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку.</p> <p>ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення.</p> <p>ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК 9. Здатність працювати в команді та автономно.</p> <p>ЗК 10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.</p> <p>ЗК 11. Здатність розробляти та керувати проектами.</p> <p>ЗК 12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально.</p> <p>ЗК 14. Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 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.</p> <p>СК 2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації.</p> <p>СК 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.</p> <p>СК 4. Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо).</p> <p>СК 5. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін.</p> <p>СК 6. Здатність розробляти і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.</p> <p>СК 7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств.</p> <p>СК 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>СК 9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою</p>

	<p>технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>СК 10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання.</p> <p>СК 11. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.</p> <p>СК 12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.</p> <p>СК 13. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій.</p> <p>СК 14. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>СК 15. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства.</p> <p>СК 16. Навички усної та письмової презентації результатів наукових досліджень.</p> <p>СК 17. Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПР)</p>	<p>ПР 1. На основі загально-професійної теоретичної підготовки формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності.</p> <p>ПР 2. Вивчати і впроваджувати передовий досвід організації наукової та виробничої діяльності.</p> <p>ПР 3. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів.</p> <p>ПР 4. Самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформлювати науково-технічну документацію, наукові звіти, патенти, статті.</p> <p>ПР 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій.</p> <p>ПР 6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій.</p> <p>ПР 7. Реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.</p> <p>ПР 8. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами.</p> <p>ПР 9. Розроблювати короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових та ін.).</p> <p>ПР 10. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>ПР 11. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 12. Обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості</p>

	<p>продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.</p> <p>ПР 13. Розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсо- та енергозаощадження.</p> <p>ПР 14. Володіти методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, розробці соціальних та економічних заходів, організації міжлюдських відносин.</p> <p>ПР 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>ПР 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>ПР 17. Вільно орієнтуватися у вирішенні питань правового характеру в своїй діяльності.</p> <p>ПР 18. Вміти логічно, точно і послідовно формулювати думки. Володіти ораторською майстерністю і культурою мовлення. Дотримуватися норм сучасної наукової термінології.</p> <p>ПР 19. Володіти сучасними методами і засобами науково-педагогічної діяльності.</p> <p>ПР 20. Підвищувати фаховий і культурний рівень, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі.</p> <p>ПР 21. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств.</p> <p>ПР 22. Володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ПР 23. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських, міжнаціональних відносин.</p> <p>ПР 24. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам. 100 % науково-педагогічних працівників задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають наукові ступені та вчені звання.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторіями відповідає потребі. Використання сучасних прикладних програм: програмний комплекс. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання фонду наукових бібліотек ЗВО м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаніка, Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки, укладених між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького та університетами України, науковими

	установами НАНУ та НААНУ. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень у ЗВО та наукових установах України. Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами Польщі. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі Еразмус+.
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	10/11,11	6/6,67	16/17,78
2.	Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки	43/47,78	31/34,44	74/82,22
Всього за весь термін навчання		53/58,89	37/41,11	90/100

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

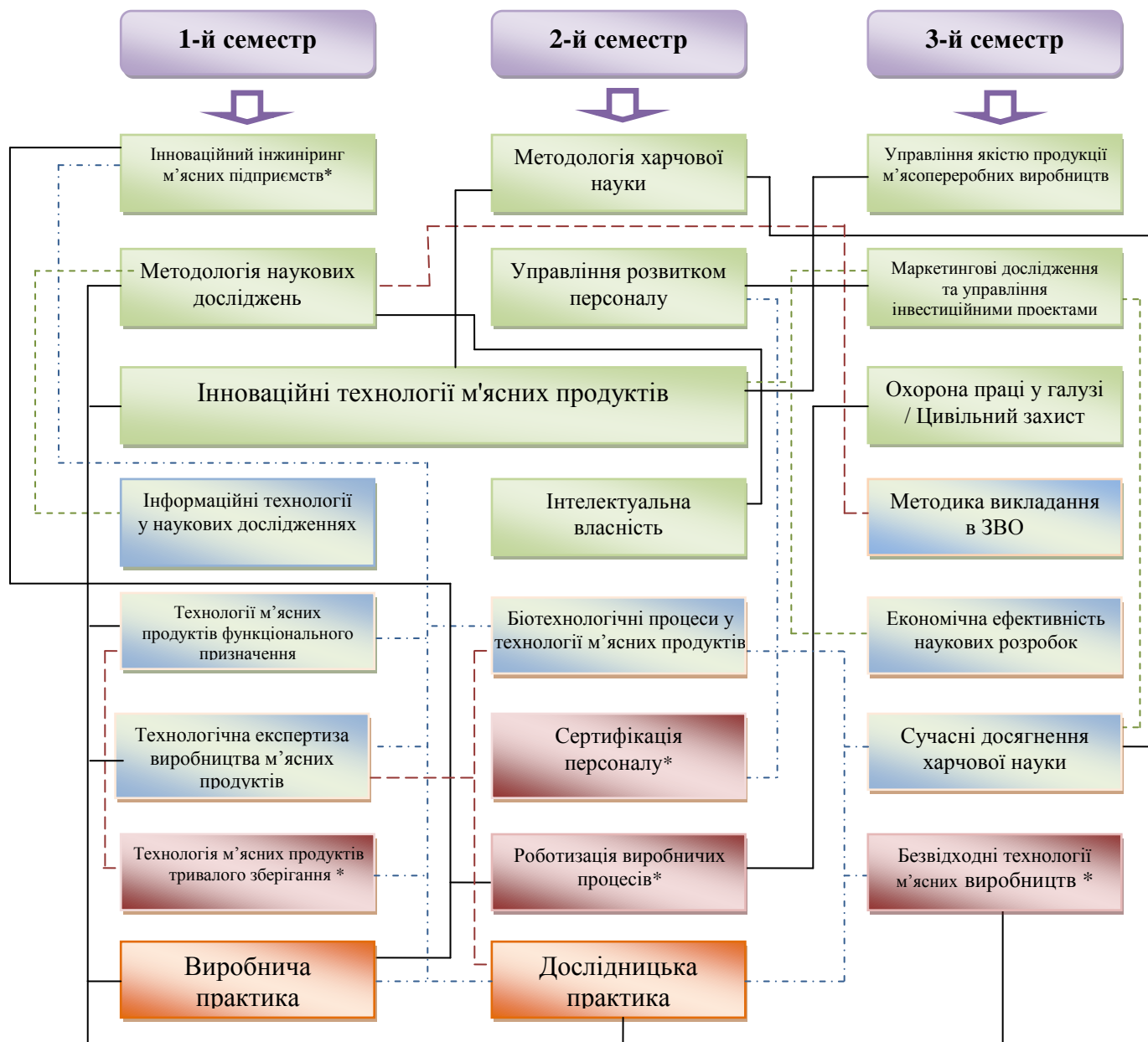
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти спеціальності			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ОК1.1.	Методологія харчової науки	4,0	диф. залік
ОК1.2.	Управління розвитком персоналу	3,0	залік
ОК1.3.	Інтелектуальна власність	3,0	залік
Всього:		10,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ОК2.1.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	10,0	іспит, КР
ОК2.2.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств	4,0	диф. залік, КП
ОК2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0	залік
ОК2.4.	Методологія наукових досліджень	5,0	диф. залік
ОК2.5.	Управління якістю продукції м'ясопереробних виробництв	3,0	залік
ОК2.6.	Охорона праці в галузі / Цивільний захист	3,0	залік
ОК2.7.	Виробнича практика	3,0	диф. залік
ОК2.8.	Дослідницька практика	5,0	диф. залік
ОК2.9.	Виконання кваліфікаційної роботи	7,0	
Всього:		43,0	
Всього за групу компонентів:		53,0	
Вибіркові компоненти:			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ВБ1.1.	Методика викладання в ЗВО	3,0	залік
Всього:		3,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ1.2.	Сучасні досягнення харчової науки	5,0	іспит
ВБ1.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	4,0	іспит
ВБ1.4.	Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів	3,0	диф. залік
ВБ1.5.	Економічна ефективність наукових розробок	3,0	залік
ВБ1.6.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	3,0	залік
ВБ1.7.	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	4,0	іспит
Всього:		22,0	
Всього:		25,0	
Вибіркові компоненти вільного вибору студента			
Всього:		12,0	
Всього за вибіркові компоненти		37,0	
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	4,0			×	
OK1.2.	Управління розвитком персоналу	3,0			×	
OK1.3.	Інтелектуальна власність	3,0			×	
Всього:		10,0	11,11			
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
OK2.1.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	10,0		×	×	
OK2.2.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств	4,0		×		
OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0				×
OK2.4.	Методологія наукових досліджень	5,0		×		
OK2.5.	Управління якістю продукції м'ясопереробних виробництв	3,0				×
OK2.6.	Охорона праці в галузі / Цивільний захист	3,0				×
OK2.7.	Виробнича практика	3,0		×		
OK2.8.	Дослідницька практика	5,0			×	
OK2.9.	Виконання кваліфікаційної роботи	7,0				×
Всього:		43,0	47,78			
Всього за групу компонентів:		53,0	58,89			
Вибіркові компоненти:						
А. Варіативні (В)						
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки						
ВБ1.1.	Методика викладання в ЗВО	3,0				×
Всього:		3,0				
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки						
ВБ1.2.	Сучасні досягнення харчової науки	5,0				×
ВБ1.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	4,0			×	
ВБ1.4.	Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів	3,0		×		
ВБ1.5.	Економічна ефективність наукових розробок	3,0				×
ВБ1.6.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	3,0		×		
ВБ1.7.	Технології м'ясних продуктів	4,0		×		

	функціонального призначення					
Всього:		22,0	24,44			
Всього варіативних		25,0	27,78			
Вибіркові компоненти вільного вибору студента						
<i>1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</i>						
ВВ.1.	Роботизація виробничих процесів / Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів / Ділова іноземна мова	3,0			×	
<i>2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки</i>						
ВВ.2.	Безвідходні технології м'ясних виробництв / Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини / Інноваційні харчові інгредієнти у технології м'ясних продуктів	3,0				×
ВВ.3.	Сертифікація персоналу / Оптимізація технологічних процесів галузі / Актуальні проблеми технології галузі	3,0			×	
ВВ.4.	Технологія м'ясних продуктів тривалого зберігання / Біологічно-активні речовини в харчових технологіях / Інструментальні методи наукових досліджень	3,0		×		
Всього:		9,0	10,00			
Всього за вибіркові компоненти		12,0	13,33			
Всього за освітньо-професійну програму		90,0	100			

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА підготовки ОС «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології»



Примітка * – або інша за каталогом вибірових навчальних дисциплін

Обов'язкові дисципліни

Варіативні дисципліни

Дисципліни вільного вибору студентів

Практика

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	Загальні														Спеціальні (фахові)																	
			ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16	СК17	
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	
1	OK1.1.	Методологія харчової науки	×	×			×		×									×																
2	OK1.2.	Управління розвитком персоналу	×				×	×	×	×	×		×		×	×				×													×	
3	OK1.3.	Інтелектуальна власність	×	×	×		×	×	×					×				×			×												×	
4	OK2.1.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	×	×			×	×	×	×	×	×					×	×		×	×	×	×	×										
5	OK2.2.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств					×	×	×	×	×	×						×		×	×	×	×								×			
6	OK2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	×	×	×	×		×					×		×	×		×						×						×				
7	OK2.4.	Методологія наукових досліджень	×	×	×	×	×		×	×	×			×				×	×	×	×												×	
8	OK2.5.	Управління якістю продукції м'ясопереробних виробництв	×	×	×		×	×	×	×		×		×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×

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		
9	ОК2.6.	Охорона праці в галузі / Цивільний захист						×			×			×						×						×			×	×					
10	ОК2.7.	Виробнича практика	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
11	ОК2.8.	Дослідницька практика	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
12	ОК2.9.	Виконання кваліфікаційної роботи	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×
13	ВБ1.1.	Методика викладання в ЗВО	×				×		×		×					×																×	×		
14	ВБ1.2.	Сучасні досягнення харчової науки	×	×			×											×					×												
15	ВБ1.3.	Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів	×	×	×	×	×		×	×	×				×	×	×	×	×	×	×	×		×	×			×		×	×	×	×		
16	ВБ1.4.	Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів	×	×	×	×	×	×		×	×				×	×	×	×	×	×		×		×	×	×	×	×		×	×	×			
17	ВБ1.5.	Економічна ефективність наукових розробок	×	×	×	×													×	×									×						
18	ВБ1.6.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	×	×	×	×	×		×							×				×													×		

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
28	ВВ.3.	Актуальні проблеми технології галузі	×	×			×											×					×										
29	ВВ.4.	Технологія м'ясних продуктів тривалого зберігання	×	×			×	×	×	×	×	×					×	×		×	×	×	×	×									
30	ВВ.4.	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях					×	×	×	×	×	×						×				×	×										
31	ВВ.4.	Інструментальні методи наукових досліджень		×			×							×					×												×		

7. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	ІП 1	ІП 2	ІП 3	ІП 4	ІП 5	ІП 6	ІП 7	ІП 8	ІП 9	ІП 10	ІП 11	ІП 12	ІП 13	ІП 14	ІП 15	ІП 16	ІП 17	ІП 18	ІП 19	ІП 20	ІП 21	ІП 22	ІП 23	ІП 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	ОК1.1.	Методологія харчової науки										×												×			
2	ОК1.2.	Управління розвитком персоналу								×						×					×					×	
3	ОК1.3.	Інтелектуальна власність														×					×	×			×	×	
4	ОК2.1.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	×	×	×	×		×	×						×						×			×			
5	ОК2.2.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств		×	×	×	×	×				×									×	×					
6	ОК2.3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами							×												×						
7	ОК2.4.	Методологія наукових досліджень		×	×	×										×		×		×	×					×	
8	ОК2.5.	Управління якістю продукції м'ясопереробних виробництв	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×	×	×		×	×	
9	ОК2.6.	Охорона праці в галузі / Цивільний захист													×			×			×						

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, 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, 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 організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій		+	+	+
14. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів		+	+	
15. Здатність організувати 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	+	+	+	+

