

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології зберігання, консервування і переробки молока»

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 молока»
Магістр з харчових технологій

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Навчально-методичною комісією
спеціальності 181 «Харчові
технології»

Протокол № 6
від «30» травня 2019 р.

Голова НМК спеціальності

[підпис] О.Р. Михайлицька

ПОГОДЖЕНО

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

[підпис] 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

[підпис] О.Р. Михайлицька

В.о. декана факультету харчових
технологій та біотехнологій

[підпис] Г.М. Коваль

«30» травня 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зберігання, консервування і переробки молока» 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.

Розробники програми:

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

– Цісарик О.Й. – д.с.-г.н., професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;

– 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 МОЛОКА» 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 молока» |
| 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 молока». 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, 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: 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 (семинарів, 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 розроблювати 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. Стефаника, 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

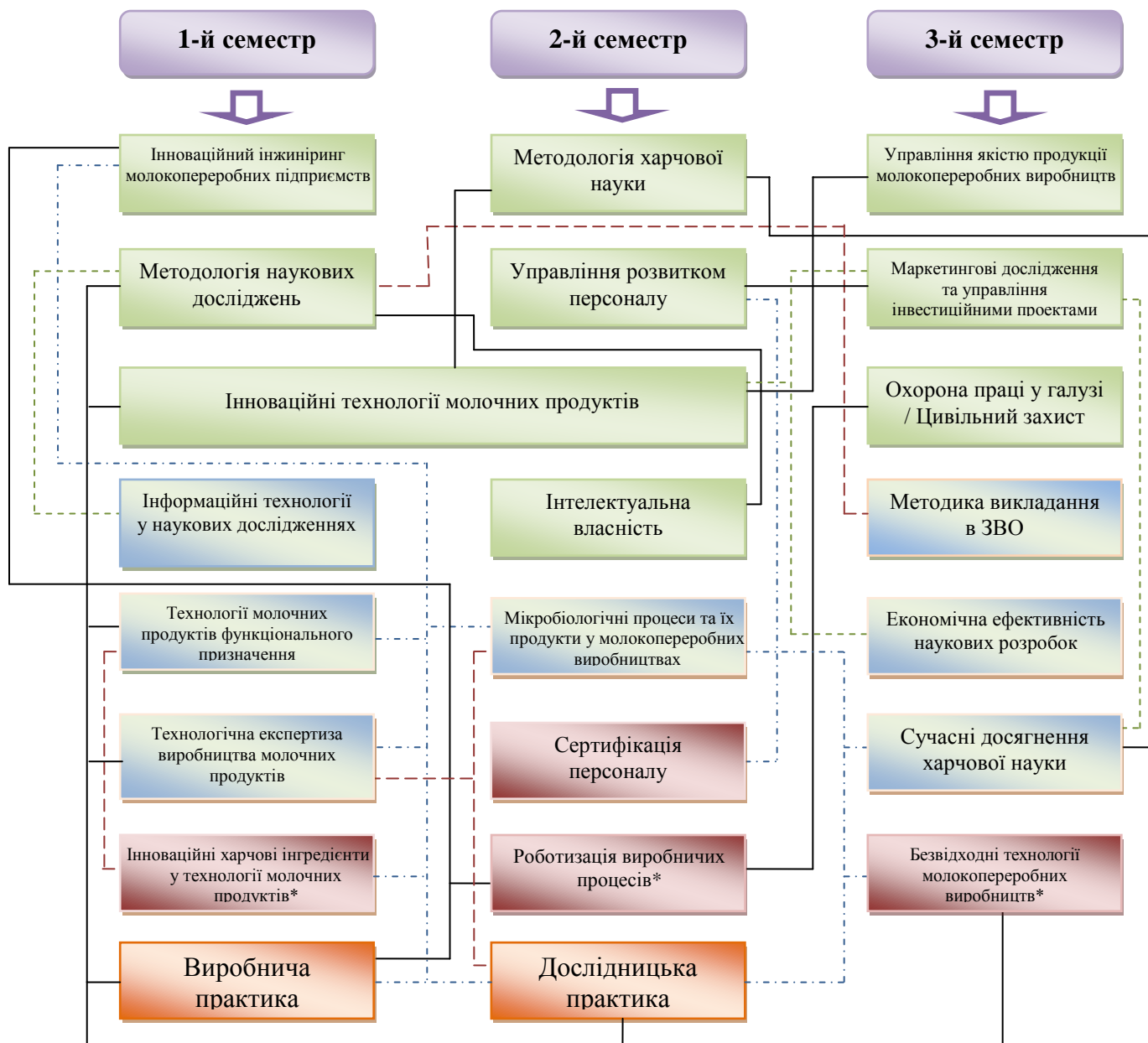
| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумк. контролю |
|---|---|-----------------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Обов'язкові компоненти спеціальності | | | |
| 1. Навчальні дисципліни загальної підготовки | | | |
| OK1.1. | Методологія харчової науки | 4,0 | диф. залік |
| OK1.2. | Управління розвитком персоналу | 3,0 | залік |
| OK1.3. | Інтелектуальна власність | 3,0 | залік |
| Всього: | | 10,0 | |
| 2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки | | | |
| OK2.1. | Інноваційні технології молочних продуктів | 10,0 | іспит, КР |
| OK2.2. | Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств | 4,0 | диф. залік, КР |
| OK2.3. | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами | 3,0 | залік |
| OK2.4. | Методологія наукових досліджень | 5,0 | диф. залік |
| OK2.5. | Управління якістю продукції молокопереробних виробництв | 3,0 | залік |
| OK2.6. | Охорона праці в галузі / Цивільний захист | 3,0 | залік |
| OK2.7. | Виробнича практика | 3,0 | диф. залік |
| OK2.8. | Дослідницька практика | 5,0 | диф. залік |
| OK2.9. | 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. | Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах | 4,0 | іспит |
| ВБ1.4. | Технологічна експертиза виробництва молочних 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 молочних 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 молочних продуктів | 10,0 | | × | × | |
| OK2.2. | Інноваційний інжиніринг молокопереробних 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 молокопереробних 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. | Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах | 4,0 | | | × | |
| ВБ1.4. | Технологічна експертиза виробництва молочних продуктів | 3,0 | | × | | |
| ВБ1.5. | Економічна ефективність наукових розробок | 3,0 | | | | × |
| ВБ1.6. | Інформаційні технології у наукових дослідженнях | 3,0 | | × | | |

| | | | | | | |
|--|---|-------------|-------|---|---|---|
| ВБ1.7. | Технології молочних продуктів функціонального призначення | 4,0 | | × | | |
| 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 молокопереробних виробництв / Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини / Біотехнологічні процеси у технології молочних продуктів | 3,0 | | | | × |
| ВВ.3. | Сертифікація персоналу / Оптимізація технологічних процесів галузі / Актуальні проблеми технології галузі | 3,0 | | | × | |
| ВВ.4. | Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів / 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.

| 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 | | |
|----|--------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| 19 | ВБ1.7. | Технології молочних продуктів функціонального призначення | × | × | × | × | × | | × | × | | | | | | × | | × | × | × | × | × | | × | × | | | × | | × | | × | | | |
| 20 | ВВ.1 | Роботизація виробничих процесів | × | × | × | | × | × | × | × | | | | × | | | × | | | | | | | × | × | × | × | | | | | × | | | |
| 21 | ВВ.1 | Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів | × | | × | | | | × | | | | | | | | | × | | | | | | × | | | × | | | | | | | | |
| 22 | ВВ.1. | Ділова іноземна мова | | | | | | | | | | × | | | | × | | | | | | | | | | | | | | | | × | | | |
| 23 | ВВ.2. | Безвідходні технології молокопереробних виробництв | | × | | | × | | × | | | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | | | | | | | |
| 24 | ВВ.2. | Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини | | × | | | × | | × | | | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | | | | | | | |
| 25 | ВВ.2. | Біотехнологічні процеси у технології молочних продуктів | × | × | × | × | × | | × | × | × | | | × | × | × | × | × | × | × | × | × | | × | × | | | × | | × | × | × | × | | |
| 26 | ВВ.3. | Сертифікація персоналу | | | | | | | | | | × | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | | |

| 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 |
|----|-------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 27 | ВВ.3. | Оптимізація технологічних процесів галузі | × | | × | × | | | × | × | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | ВВ.3. | Актуальні проблеми технології галузі | × | × | | | × | | | | | | | | | | | × | | | | | × | | | | | | | | | | |
| 29 | ВВ.4. | Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів | | | | | × | × | × | × | × | × | | | | | | × | | | | × | × | | | | | | | | | | |
| 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 молочних продуктів | × | × | × | × | | × | × | | | | | | × | | | | | | × | | | × | | |
| 5 | ОК2.2. | Інноваційний інжиніринг молокопереробних підприємств | | × | × | × | × | × | | | | × | | | | | | | | | × | × | | | | |
| 6 | ОК2.3. | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | | × | | | | |
| 7 | ОК2.4. | Методологія наукових досліджень | | × | × | × | | | | | | | | | | × | | × | | × | × | | | | | × |
| 8 | ОК2.5. | Управління якістю продукції молокопереробних 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 | |
|----|--------|--|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| 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. | Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах | × | × | × | | × | × | | | × | | | | × | × | × | | × | | × | × | × | | | | |
| 16 | ВБ1.4. | Технологічна експертиза виробництва молочних продуктів | × | × | × | | | | × | | × | × | × | × | × | × | × | × | × | | | | | | | × | |
| 17 | ВБ1.5. | Економічна ефективність наукових розробок | | | | | × | | | | | | | | | | | | | | × | | | | | | |
| 18 | ВБ1.6. | Інформаційні технології у наукових дослідженнях | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | | | | | |
| 19 | ВБ1.7. | Технології молочних продуктів функціонального призначення | × | × | × | | × | × | | | × | | | | × | × | × | | × | | × | × | × | | | × | |

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 (семініарів, 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 | + | + | + | + |

