

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»

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 № _____ від «__» _____ 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2020 р.

Ректор _____ В.В. Стибель

(наказ № ____ від «__» _____ 2020 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Кваліфікація	Магістр з харчових технологій

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Навчально-методичною комісією спеціальності 181 «Харчові технології»

Протокол № _____

від «___» _____ 2020 р.

Голова навчально-методичної комісії спеціальності

_____ О.Р. Михайлицька

РЕКОМЕНДОВАНО

Навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій

Протокол № _____

від «___» _____ 2020 р.

Голова навчально-методичної ради факультету

_____ О.Р. Михайлицька

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету

Протокол № _____

від «___» _____ 2020 р.

Голова вченої ради факультету

_____ Г.М. Коваль

**ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ
ПРОГРАМИ**

професор, професор кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

_____ Ю.Л. Білонога

від «___» _____ 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

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

_____ І.В. Двилюк

«___» _____ 2020 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-роботодавців (за наявності):

№	ППП	Місце праці	Посада	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
1.				
2.				
3.				

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-випускників (за наявності):

№	ППП	Місце праці	Посада, виконувана робота (за умови працевлаштування)	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
4.				
5.				
6.				

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 ради 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 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

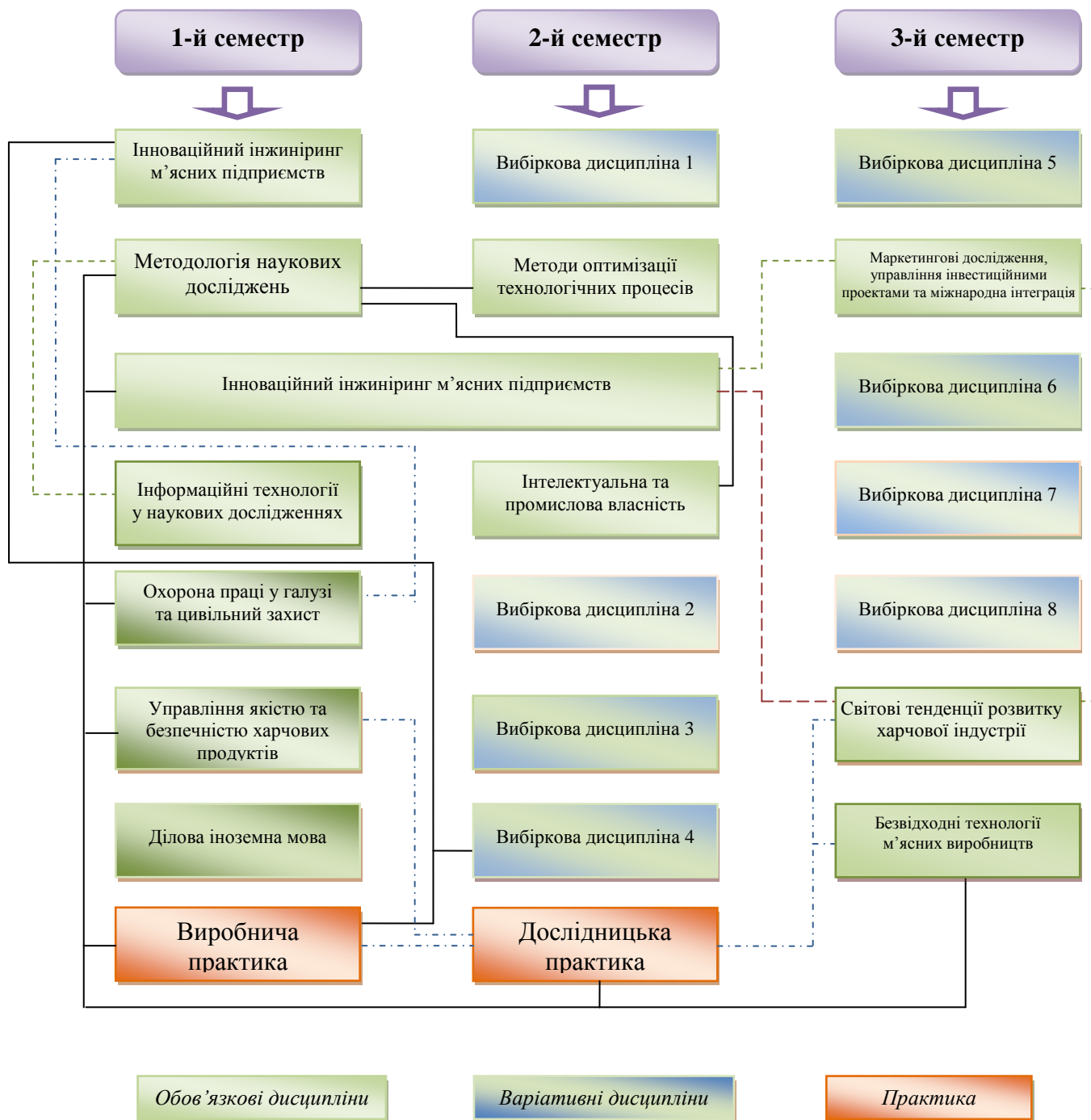
	установами НАНУ та НААНУ. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень у ЗВО та наукових установах України. Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна 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. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	3,0	залік
ОК 2.	Методи оптимізації технологічних процесів	4,0	екзамен
ОК 3.	Інтелектуальна та промислова власність	3,0	залік
ОК 4.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	3,0	залік
ОК 5.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	11,0	екзамен, КР
ОК 6.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	4,0	екзамен
ОК 7.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств	5,0	екзамен, КП
ОК 8.	Безвідходні технології м'ясних виробництв	4,0	екзамен
ОК 9.	Маркетингові дослідження, управління інвестиційними проектами та міжнародна інтеграція	3,0	залік
ОК 10.	Методологія наукових досліджень	4,0	залік
ОК 11.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4,0	екзамен
ОК 12.	Охорона праці у галузі та цивільний захист	3,0	залік
ОК 13.	Виробнича практика	3,0	диф. залік
ОК 14.	Дослідницька практика	5,0	диф. залік
ОК 15.	Виконання кваліфікаційної роботи	7,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66,0	
Вибіркові компоненти			
ВБ 1.	Вибіркова дисципліна 1	3,0	залік
ВБ 2.	Вибіркова дисципліна 2	3,0	залік
ВБ 3.	Вибіркова дисципліна 3	3,0	залік
ВБ 4.	Вибіркова дисципліна 4	3,0	залік
ВБ 5.	Вибіркова дисципліна 5	3,0	залік
ВБ 6.	Вибіркова дисципліна 6	3,0	залік
ВБ 7.	Вибіркова дисципліна 7	3,0	залік
ВБ 8.	Вибіркова дисципліна 8	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

* Згідно із Законом України «Про вищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу».

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



4. 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 ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	Компоненти	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	ОК 1.	Ділова іноземна мова																					×			×	
2	ОК 2.	Методи оптимізації технологічних процесів											×														
3	ОК 3.	Інтелектуальна та промислова власність														×					×	×			×	×	
4	ОК 4.	Інформаційні технології у наукових дослідженнях																				×					
5	ОК 5.	Інноваційні технології м'ясних продуктів	×	×	×	×		×	×						×						×			×			
6	ОК 6.	Світові тенденції розвитку харчової індустрії									×		×	×								×					
7	ОК 7.	Інноваційний інжиніринг м'ясних підприємств		×	×	×	×	×				×									×	×					
8	ОК 8.	Безвідходні технології м'ясних виробництв	×	×	×										×										×		
9	ОК 9.	Маркетингові дослідження, управління інвестиційними проектами та міжнародна інтеграція							×													×					
10	ОК 10.	Методологія наукових досліджень		×	×	×										×		×		×	×					×	

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
11	ОК 11.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×	×	×		×	×
12	ОК 12.	Охорона праці у галузі та цивільний захист													×			×			×					
13	ОК 13.	Виробнича практика	×	×	×	×		×	×	×			×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×
14	ОК 14.	Дослідницька практика	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	ОК 15.	Виконання кваліфікаційної роботи	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

Гарант освітньо-професійної програми
професор, доктор технічних наук, професор
кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

Ю.Л. Білонога

Просимо науково-педагогічних працівників, студентів, роботодавців, інших стейкхолдерів надсилати зауваження та пропозиції на електронну адресу: tmtozv@ukr.net