

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: магістр з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ


Голова Вченої ради

 / О.О. Непочатенко

(протокол № 5 від 04.03. 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з 1 вересня 2021 р.

Ректор  / О.О. Непочатенко /






(наказ № 10 від 04.03. 2021 р.)



ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, що визначає передумови навчання, можливості подальшого працевлаштування випускників, перелік компетентностей та програмних результатів навчання.

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» розроблено робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1	Новіков Володимир Вікторович (гарант)	доцент	кандидат технічних наук	
2	Євчук Яна Валеріївна	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
3	Костецька Катерина Василівна	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
4	Герасимчук Олена Петрівна	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
5	Железна Валерія Валеріївна	доцент	кандидат сільськогосподарських наук	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1	Савенко Ірина Василівна	Роботодавець (ТОВ СП НІБУЛОН)	-	
2	Дишкант Сергій Анатолійович	Випускник, роботодавець (ТОВ АГРОТЕХ)	-	
3	Яковишина Альона Юріївна	Здобувач вищої освіти (голова ради студентського самоврядування інженерно-технологічного факультету)	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри технології зберігання і переробки зерна (протокол № 12 від 29.12.2020 р.); на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 6 від 24.12.2020 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 4 від 02.03.2021 р.); схвалена Науково-методичною радою (протокол № 3 від 03.03.2021 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Товариство з обмеженою відповідальністю «Подільське зернопереробне підприємство» (м. Подільськ, Одеська область).
2. Акціонерне товариство «Державна продовольчо-зернова корпорація України» «Уманський елеватор» (м. Умань, Черкаська область).
3. Товариство з обмеженою відповідальністю «Оптимусагро трейд» Плетеноташлицький ВСП (с. Плетений Ташлик, Кіровоградська область).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва, Інженерно-технологічний факультет, Кафедра технології зберігання і переробки зерна
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології "Food technologies"
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, пр. Перемоги, 10, м. Київ, 01135. Сертифікат про акредитацію НД №2494124 з галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» визнано акредитованим за рівнем магістр. Термін дії до 1 липня 2022 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень; НРК України – 7 рівень.
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста, магістра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою УНУС
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка професіоналів і управлінців в області харчових технологій, які здатні з науково-практичним підходом ефективно вирішувати складні виробничі завдання за невизначеності умов, формувати ефективну стратегію	

розвитку харчових виробництв із врахуванням сучасних тенденцій аграрного бізнесу та вимог ринку.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців із соціально-гуманітарними, професійними, практичними знаннями, вміннями та навичками володіння інноваційними методиками наукового дослідження, оптимізації технологічних об'єктів, формування стратегії розвитку діючих підприємств і оцінювання ризику капіталовкладень під час проектування нових, розроблення систем якості та безпечності харчових продуктів на основі кращого вітчизняного та зарубіжного досвіду, пошуку ефективних способів виробництва та реалізації продукції.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка професіоналів та управлінців підприємств і установ харчової промисловості з поглибленими знаннями та вміннями предметної області, які з науковим підходом ефективно вирішують складні виробничі ситуації зберігання та перероблення сільськогосподарської продукції.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку професіоналів у технологіях приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна злакових, олійних бобових культур; раціонального використання продукції рослинництва з поглибленими знаннями і вміннями наукових досліджень (у тому числі із використанням інноваційних методів лабораторного дослідження та застосуванням статистичного аналізу та математичного моделювання й оптимізації виробничих процесів); вмінням формування стратегічного розвитку зернопереробних підприємств та оцінювання ризиків капіталовкладень. Особливість освітньої програми полягає в тому, що 1) основні компоненти ОПП корелюють із актуальними проблемами аграрного сектору України, зокрема зернопереробної галузі (елеваторно-складське господарство, борошномельна, круп'яна, комбікормова промисловість, тощо); 2) пріоритетні напрями

	<p>досліджень здобувачів вищої освіти пов'язані із якістю, безпечністю та обґрунтуванням цільового призначення рослинної сировини; 3) поєднання теоретичних аспектів навчання (у тому числі за використання інтерактивних методів навчання, спрямованих на інтенсифікацію набуття соціальних навичок) з практичною та науковою складовою у співпраці з провідними підприємствами зернопереробної промисловості.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій. 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1229 Керівники інших основних підрозділів 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю</p>

Подальше навчання	Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань: підготовка на 3-ому (освітньо-науковому) рівні НРК України в галузі харчових технологій; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у т. ч. і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Пріоритетним є проблемно-орієнтоване навчання мета якого є набуття практичних результатів, достатніх для розв'язання комплексних завдань на переробних підприємствах галузі. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами», виконанням кейсів, звітів, курсових і кваліфікаційної роботи. Значна кількість часу відведена дослідницькій та пошуковій роботі. Самостійна робота здійснюється за використання підручників, посібників, конспектів лекцій, методичного забезпечення, системи дистанційного навчання Moodle та інтернет-ресурсів.
Оцінювання	Оцінювання знань здобувачів здійснюється за поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться у формах письмового опитування (у т.ч. ЕСЕ), усного опитування, тестування. Також оцінюється активність здобувачів під час обговорення проблемних питань та прояв лідерських якостей, що полягають у генеруванні нових ідей; панорамності мислення; здатності до самоаналізу; вмінні працювати в колективі та вести конструктивні переговори; відповідальності за виконання важливих завдань; потребі в досягненні позитивного результату, в т.ч. через зміну стилю керівництва відповідно до конкретної ситуації.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та занаявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових</p>	

технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Для спеціальної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні та науково-дослідні лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/ . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi).

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом садівництва та вищими навчальними закладами України.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою професійною школою в Плоцьку (Республіка Польща). Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою школою ім. Папи Павла II (Республіка Польща). Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським природничим університетом (Республіка Польща). Координуючим структурним підрозділом Уманського НУС, створеним для розробки та впровадження стратегії міжнародної діяльності університету, розширення та поглиблення закордонних контактів, сприяння розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки є відділ міжнародних зв'язків (https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvyazkiv-umanskogo-nus.html).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва передбачена можливість навчання іноземних студентів.

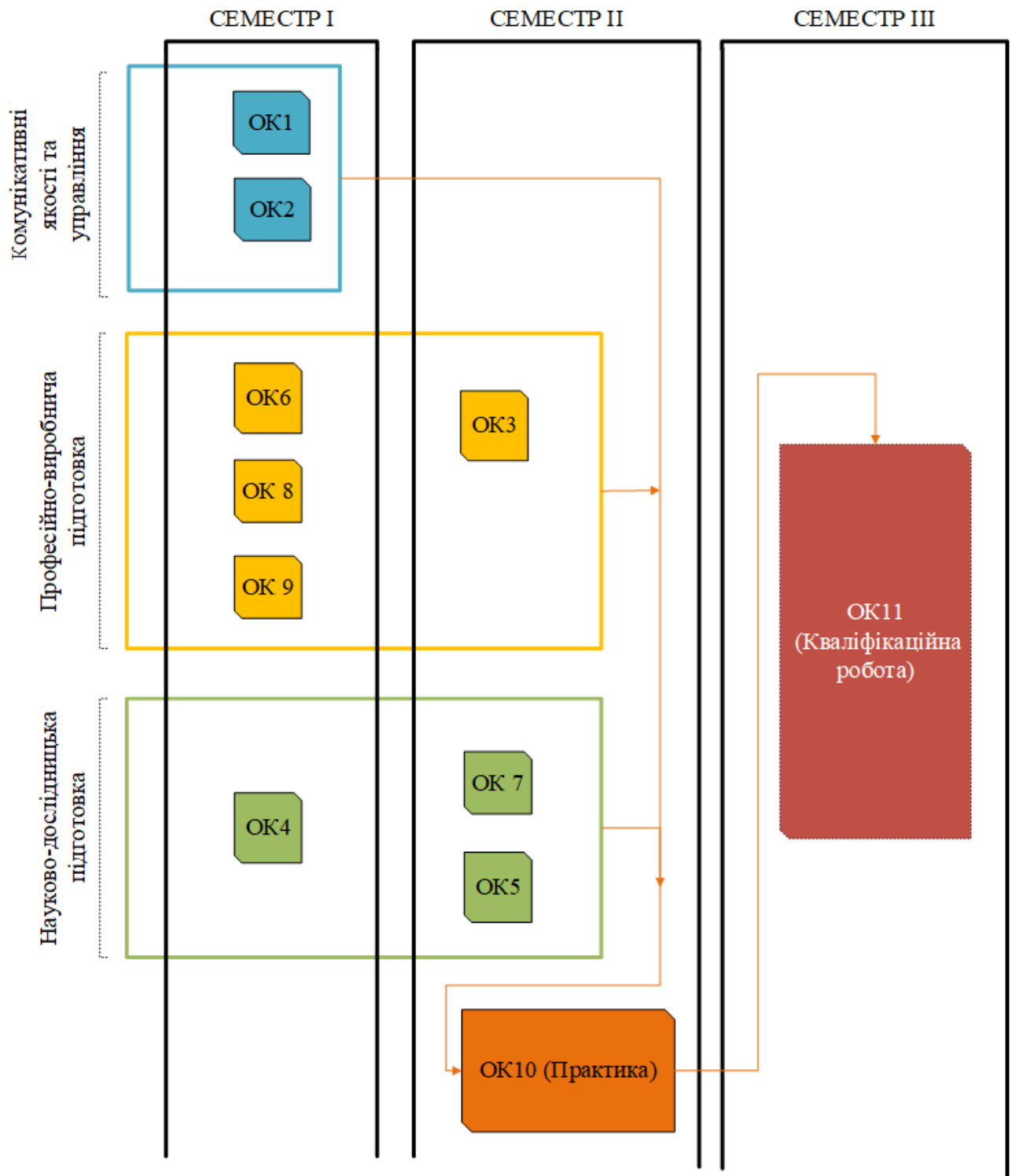
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Соціально-гуманітарна підготовка			
ОК 1.	Іноземна мова професійного спрямування	4	залік
ОК 2.	Інтелектуальна власність	4	залік
2. Професійна та практична підготовка			
ОК3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	4	залік
ОК4.	Методологія харчової науки	5	екзамен
ОК5.	Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	4	екзамен
ОК6.	Інноваційні технології та енергоефективне обладнання харчових виробництв (курсний проект)	6	екзамен
ОК7.	Науково-дослідницький практикум	4	залік
ОК8.	Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв	6	екзамен
ОК9.	Наукові основи раціонального використання сировини	5	екзамен
ОК10.	Практика	9	залік
ОК11.	Виконання кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація	12	захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63 кредити (70 % від загального обсягу)	
Вибіркові компоненти ОП¹			
Загальний обсяг вибірових компонент:		27 кредитів (30 % від загального обсягу)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

¹ Вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

2.2 Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно відповідно до положення: «Про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-diplomne-proektuvannya-unus-10.07.2019.pdf>).

4. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

- Закон України «Про вищу освіту».
- Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.
- Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК 1		1					1			1	1
ЗК 2			1			1		1			1
ЗК 3				1				1	1	1	1
ЗК 4			1			1					1
ЗК 5	1		1			1					1
СК 1					1			1	1		1
СК 2		1					1			1	1
СК 3		1					1			1	1
СК 4				1	1				1		1
СК 5	1						1			1	1
СК 6						1		1		1	1

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1		1					1			1	1
ПРН 2			1			1					1
ПРН 3					1				1		1
ПРН 4				1	1						1
ПРН 5						1		1			1
ПРН 6			1								1
ПРН 7							1			1	1
ПРН 8		1									1
ПРН 9	1										1
ПРН 10				1			1		1		1
ПРН 11								1		1	

