

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Другого рівня вищої освіти (магістр)  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація магістр з харчових технологій



**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**







*[Signature]* Голова Вченої ради  
/ О.О. Непочатенко  
(протокол № 6 від 10.06 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2020 р.  
Ректор Уманського НУС *[Signature]* / О.О. Непочатенко /  
(наказ № 01-05/85 від 10.06 2020 р.)

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології харчування» підготовки магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави та вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою інженерно-технологічного факультету Уманського національного університету садівництва у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
1	Новіков Володимир Вікторович	ст. викладач	кандидат технічних наук	
2	Осокіна Ніна Максимівна	зав. кафедри	доктор с.-г. наук, професор	
3	Заморська Ірина Леонідівна	зав. кафедри	доктор технічних наук, доцент	
4	Євчук Яна Валеріївна	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
5	Гайдай Ірина Володимирівна	ст. викладач	кандидат технічних наук, доцент	
6	Матенчук Людмила Юріївна	доцент	кандидат с.-г. наук, доцент	

Програма погоджена: на засіданні кафедри технології зберігання і переробки зерна (протокол № 13 від 10 квітня 2020 р.); на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 10 від 9 квітня 2020 р.); вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 6 від 9 червня 2020 р.); схвалена Науково-методичною радою Уманського НУС (протокол № 5 від 5 червня 2020 р.); Вченою радою Уманського НУС (протокол № 6 від 10 червня 2020 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Державне підприємство «Уманський лікеро-горілчаний завод».
2. Товариство з обмеженою відповідальністю сільськогосподарське підприємство «Нібулон».
3. ТОВ «Дистриб'юторська компанія Агротех».

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності  
181 «Харчові технології» (за спеціалізацією "Технології харчування")**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський національний університет садівництва, Інженерно-технологічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології другого рівня вищої освіти (магістр) за спеціальністю 181 Харчові технології
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	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.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень; FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста. Сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання з іноземної мови. Вступні іспити з фаху. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму магістра.
<b>Мова викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2 роки
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a>

<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців із широким доступом до працевлаштування, здатних самостійно розв'язувати комплексні спеціалізовані завдання у педагогічній, науково-дослідній, проектно-технологічній та управлінській системах харчової промисловості.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
<b>Орієнтація освітньої програми:</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на здобуття студентами професійних знань, умінь, навичок та інших компетентностей, оволодіння інноваційними методиками і технологіями для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій з поглибленими знаннями, вміннями проведення наукових досліджень технологічних процесів, здатністю розв'язувати складні спеціалізовані задачі за невизначеності умов і вимог, вирішувати практичні проблеми та впроваджувати науково-обґрунтовані рекомендації у виробництво в сфері харчової промисловості в умовах підприємств низької та високої продуктивності. Ключові слова: наукові дослідження, харчові технології, оптимізація технологічних процесів, моделювання технологічних процесів, аналіз, впровадження у виробництво,
<b>Особливості програми</b>	Програма охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з впровадженням результатів інноваційної діяльності.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Директор (начальник, інший керівник)

	<p>підприємства</p> <p>1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229 Керівники інших основних підрозділів</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</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>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>2359 Інші професіонали в галузі навчання</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність)</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p><b>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</b></p> <p>підготовка на 3-ому (освітньо-науковому) рівні НРК України в галузі харчових технологій; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні</p>

	компоненти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами», виконанням курсових, дипломних робіт. Значна кількість часу відведена дослідницькій та пошуковій роботі. Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання.
<b>Оцінювання</b>	<p><b>Освітня складова програми.</b> Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) або у письмовій формі (написання ЕСЕ).</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.</p> <p>Кінцевим результатом навчання студента є належним чином оформлена, за результатами наукових досліджень, оригінальна кваліфікаційна робота, її публічний захист та присудження йому кваліфікації магістр з харчових технологій зі спеціальності 181 «Харчові технології».</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.

<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>ЗК1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.</p> <p>ЗК2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.</p> <p>ЗК3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.</p> <p>ЗК4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.</p> <p>ЗК5. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>Обов'язкові фахові компетентності:</b></p> <p>ФК1. 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>ФК2. Здатність самостійно планувати організувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах.</p> <p>ФК3. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін.</p> <p>ФК4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.</p> <p>ФК5. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі</p> <p>ФК6. Здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій.</p> <p>ФК7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>ФК8. Уміння презентувати результати наукових досліджень і проектних рішень українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК9. Вміння проектувати і проводити пошукові та</p>

випробувальні роботи у виробничих умовах.

*ФК10* Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.

*ФК11.* Здатність до впровадження інновацій на підприємствах харчової промисловості, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

*ФК12.* Мати поглиблені знання, необхідні для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності в харчовій промисловості, що забезпечують якість харчової продукції.

### **7 – Програмні результати навчання**

ПРН1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.

ПРН2. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів.

ПРН3. Самостійно аналізувати, оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.

ПРН4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності.

ПРН5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій харчової промисловості.

ПРН6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій в харчовій промисловості з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій.

ПРН7. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування в галузі харчової промисловості.

ПРН8. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах.

ПРН9. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності.

ПРН10. Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

ПРН11. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

ПРН12. 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.

ПРН13. Організовувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти.

ПРН14. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств.

ПРН15. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчої виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.

ПРН16. Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування.

ПРН17. Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.

*ПРН18. Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчових продуктів, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.*

*ПРН19. Вміти аналізувати діяльність підприємств харчової промисловості, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, сировинної бази, розширення асортименту готової продукції, що характеризується високою якістю та конкурентноспроможністю.*

## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	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 лабораторії.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС <a href="http://library.udau.edu.ua/">http://library.udau.edu.ua/</a> . Матеріали навчально-методичного забезпечення

	освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС <a href="https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master">https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master</a> Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом садівництва та вищими навчальними закладами України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	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).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Передбачена можливість навчання іноземних студентів, функціонують групи, де навчаються вітчизняні та зарубіжні здобувачі вищої освіти, за потреби створюються групи, де здійснюється навчання іноземною мовою.

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

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

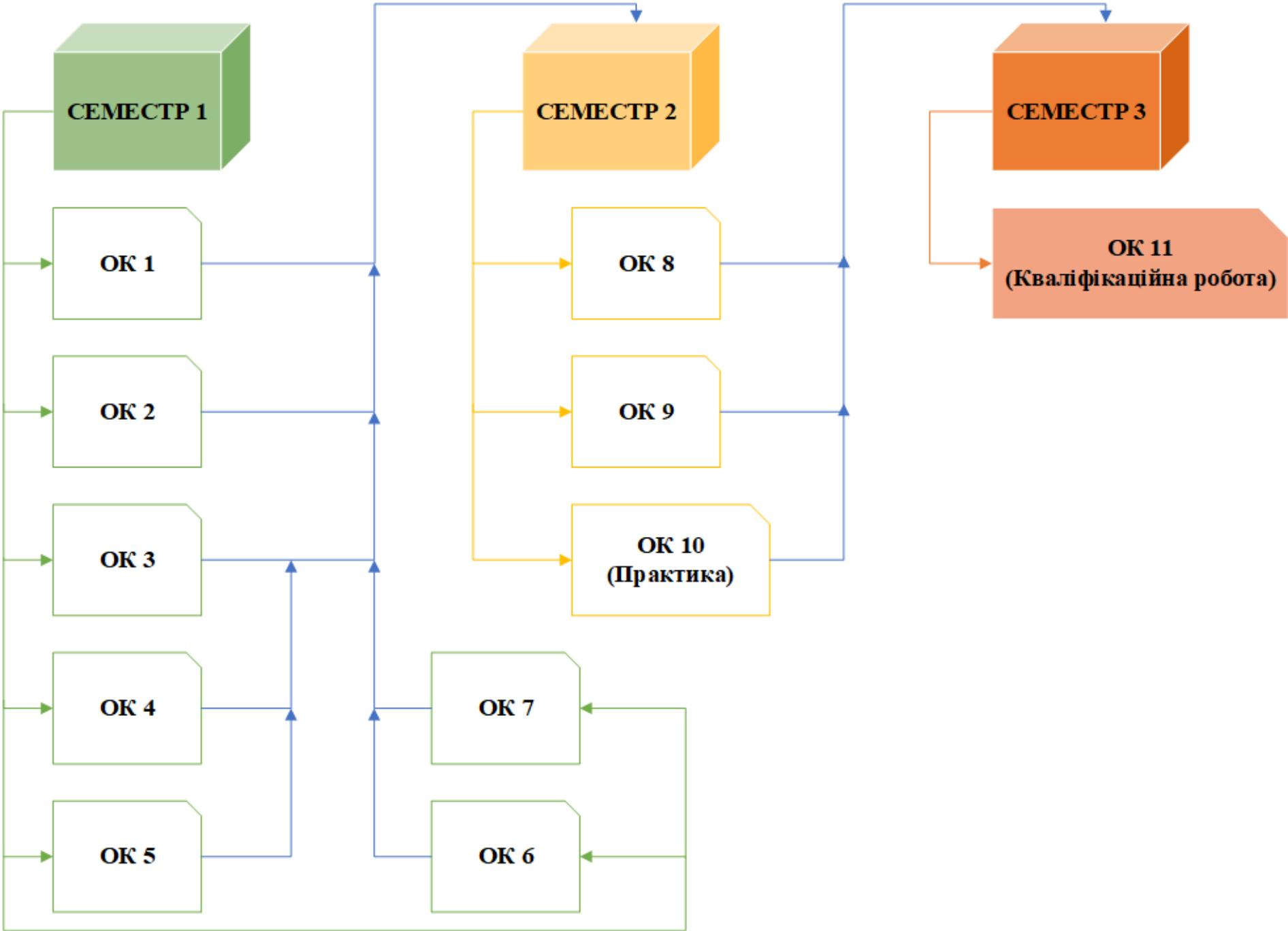
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Іноземна мова професійного спрямування	3	залік
ОК 2.	Інтелектуальна власність	3	д. залік
ОК3.	Інноваційні технології, проекти та обладнання підприємств харчової промисловості	4	екзамен, КП
ОК4.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3	залік
ОК5.	Управління якістю та безпечністю продукції	4	екзамен

	харчової промисловості		
ОК6.	Сучасні досягнення харчової науки	4	екзамен
ОК7.	Оптимізація техніко-економічних об'єктів	4	залік
ОК8.	Біотехнологічні процеси у технології харчових продуктів	4	екзамен
ОК9.	Методологія харчової науки	4	залік
ОК10.	Практика	9	д. залік
ОК11.	Кваліфікаційна робота	13	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>55 кредитів (61% від загального обсягу)</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП<sup>12</sup></b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>35 кредитів (39% від загального обсягу)</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90 кредитів</b>	

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

<sup>2</sup> Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до положень: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2018/education/Polozhennya-pro-iNPS.pdf>; <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-Umanskomu-NUS.pdf>

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



### **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 із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми**

	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ОК 11</b>
<b>ЗК 1</b>		+	+				+			+	+
<b>ЗК 2</b>				+			+			+	+
<b>ЗК 3</b>	+				+	+					
<b>ЗК 4</b>		+		+						+	+
<b>ЗК 5</b>			+					+	+	+	+
<b>ФК 1</b>						+			+	+	+
<b>ФК 2</b>						+			+	+	+
<b>ФК 3</b>		+				+			+	+	+
<b>ФК 4</b>						+	+		+	+	+
<b>ФК 5</b>			+		+			+		+	+
<b>ФК 6</b>	+		+	+							
<b>ФК 7</b>					+	+				+	+
<b>ФК 8</b>	+	+							+		
<b>ФК 9</b>			+							+	+
<b>ФК 10</b>			+		+					+	+
<b>ФК 11</b>				+			+	+			
<b>ФК 12</b>					+	+		+		+	+

## 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
<b>ПРН 1</b>		+	+	+		+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 2</b>			+		+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 3</b>		+	+			+	+		+	+	+
<b>ПРН 4</b>		+		+						+	+
<b>ПРН 5</b>	+		+	+							
<b>ПРН 6</b>		+	+				+			+	+
<b>ПРН 7</b>				+			+	+			
<b>ПРН 8</b>						+	+		+	+	+
<b>ПРН 9</b>			+			+		+	+	+	+
<b>ПРН 10</b>		+	+		+	+		+	+	+	+
<b>ПРН 11</b>			+		+			+		+	+
<b>ПРН 12</b>					+	+				+	+
<b>ПРН 13</b>			+		+			+	+	+	+
<b>ПРН 14</b>			+	+	+		+	+		+	+
<b>ПРН 15</b>	+	+							+		
<b>ПРН 16</b>	+		+		+	+		+	+	+	+
<b>ПРН 17</b>			+							+	+
<b>ПРН 18</b>			+	+	+		+	+		+	+
<b>ПРН 19</b>				+	+	+	+	+		+	+

