

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ


Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація магістр з технологій харчування

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

 Голова Вченої ради
/ О.О. Непочатенко
(протокол №6 від 10 червня 2020 р.)

**Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2020 р.
Ректор Уманського НУС  /О.О. Непочатенко/
(наказ № 01-05/85 від 10 червня 2020 р.)**




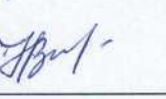
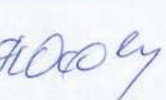



ПЕРЕДМОВА

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 і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою спеціальності 181 – Харчові технології у складі:

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

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1.	Заморська І.Л. (гарант)	завідуюча кафедрою технологій харчових продуктів	доктор техн. наук, доцент	
2.	Гайдай І.В.	старший викладач кафедри технологій харчових продуктів	канд. техн. наук, доцент	
3.	Євчук Я.В.	доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна	канд. техн. наук, доцент	
4.	Новіков В.В.	старший викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна	канд. техн. наук	
5.	Осокіна Н.М.	завідуюча кафедрою технологій зберігання і переробки зерна	доктор с.-г. наук, професор	
6.	Матенчук Л.Ю.	доцент кафедри технологій харчових продуктів	канд. с.-г. наук, доцент	

Програма погоджена: 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.), затверджена Вченою радою Уманського НУС (протокол №6 від 10 червня 2020 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Господарського товариства з додатковою відповідальністю «Іскра»;
2. ФОП Литвин Алла Миколаївна.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва, Інженерно-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з технологій харчування
Офіційна назва освітньої програми	Технології харчування
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста. 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	http://www.udau.edu.ua
2 – Мета програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями для вирішення комплексних спеціалізованих завдань у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю продуктів харчування, розроблення продукції функціонального призначення, впровадження інноваційних, ресурсозберігаючих та екологічнобезпечних інженерних технологій на підприємствах ресторанного господарства зі здійсненням науково-дослідної та проектно-технологічної діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність,	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»

спеціалізація)	
Орієнтація освітньої програми:	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до інноваційної, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка висококваліфікованих фахівців в галузі технологій харчування з поглибленими знаннями, вміннями проведення наукових досліджень, володінням методами та методиками контролю якості і безпеки харчових продуктів, з науковими підходами до розв'язання складних спеціалізованих задач для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства та у тісній співпраці з роботодавцями.
Особливості програми	Особливість програми полягає у можливостях виконання окремих складових програми під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки на провідних підприємствах галузі регіону. Поєднання теоретичних аспектів з практичною та науковою складовою, дозволяє студентам набути здатності до проведення наукових досліджень, розроблення та впровадження інноваційних технологій, виконання науково-дослідних та проектних робіт.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Дослідницька діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Посади згідно класифікатора професій України.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</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>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p>

	<p>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229 Керівники інших основних підрозділів</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</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>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</p> <p>підготовка на третьому рівні вищої освіти (доктор філософії); освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами», презентаціями, виконанням курсових, кваліфікаційних робіт. Навчання відбувається в невеликих групах, що надає можливість реалізувати принципи студентоцентризму з індивідуальним підходом до кожного здобувача. Самостійна робота студентів здійснюється на основі підручників, навчально-методичних посібників, конспектів лекцій, методичного забезпечення,</p>

	матеріально-технічних засобів, системи дистанційного навчання Moodle та інтернет-ресурсів.
Оцінювання	<p>Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль передбачає оцінювання знань під час проведення практичних (лабораторних, семінарських) занять, модульного тестового контролю, презентацій проектно-дослідних робіт, захисти звітів з практики, курсових проектів.</p> <p>Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів).</p> <p>Наукова діяльність студентів оцінюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у конференціях, підготовку кваліфікаційної роботи відповідно до затвердженого завдання студента.</p> <p>Кінцевим результатом навчання студента є належним чином оформлена, за результатами наукових досліджень кваліфікаційна робота.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<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>ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.</p> <p>ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.</p> <p>ЗК 5. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
Фахові компетентності	<p>Обов'язкові фахові компетентності:</p> <p>ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів</p>

<p>спеціальності (ФК)</p>	<p>(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 випробувальні роботи у виробничих умовах.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p> <p>ФК12. Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.</p>
----------------------------------	--

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

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

ПРН7. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.

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,

<p>здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.</p> <p>ПРН18. Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p> <p>ПРН19. Вміти аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.</p>	
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість навчальними аудиторіями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. На території університету вільний доступ до мережі Wi-Fi. Для професійної та наукової підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії та науково-дослідна лабораторія «Технолог».</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформація про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому та контакти розміщена на офіційному веб-сайті університету http://www.udau.edu.ua.</p> <p>Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС http://www.udau.edu.ua.</p> <p>Читальна зала забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом садівництва та вищими навчальними закладами України.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Здійснюється У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та</p>

	<p>зкладами вищої освіти країн-партнерів: 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).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва.

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

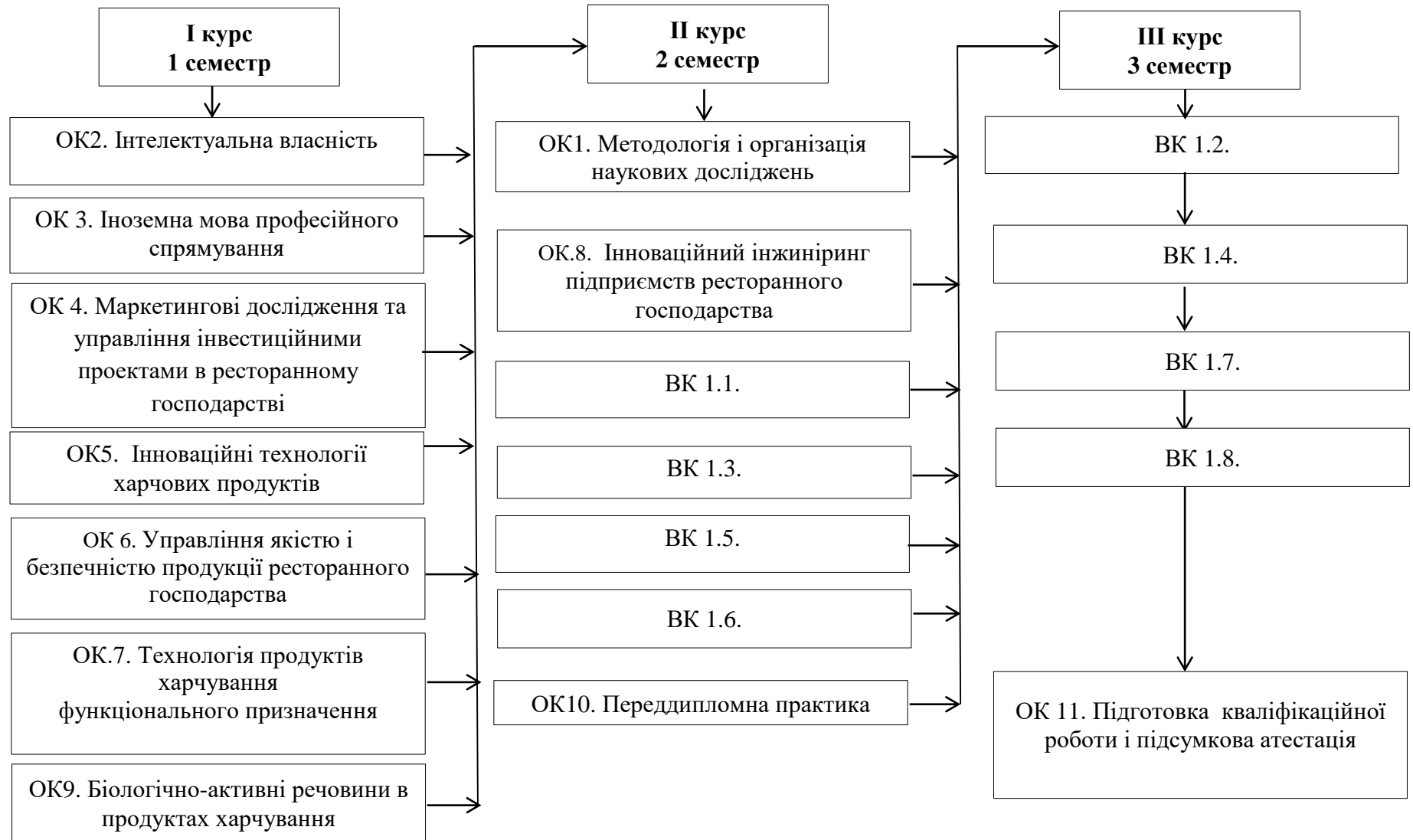
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Методологія і організація наукових досліджень	4	залік
ОК 2	Інтелектуальна власність	3	залік
ОК 3	Іноземна мова професійного спрямування	3	залік
ОК 4	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	3	залік
ОК 5	Інноваційні технології харчових продуктів	4	екзамен
ОК 6	Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 7	Технологія продуктів харчування функціонального призначення	4	екзамен
ОК 8	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	4	залік
ОК 9	Біологічно-активні речовини в продуктах	4	залік

	харчування		
Практична підготовка			
ОК10.	Переддипломна практика	9	залік
ОК11.	Підготовка кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація	13	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		55,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1.1.	Дисципліна 1	5	екзамен
ВК 1.2.	Дисципліна 2	4	екзамен
ВК 1.3.	Дисципліна 3	5	екзамен
ВК 1.4.	Дисципліна 4	4	залік
ВК 1.5.	Дисципліна 5	5	залік
ВК 1.6.	Дисципліна 6	3	залік
ВК 1.7.	Дисципліна 7	4	залік
ВК 1.8.	Дисципліна 8	5	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		35,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

* здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>

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

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 видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: «Магістр з технологій харчування».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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
ІНТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 1	x	x			x		x	x	x		x
ЗК 2				x						x	x
ЗК 3			x	x							
ЗК 4		x									
ЗК 5				x	x	x	x	x		x	x
ФК 1				x	x	x	x	x		x	x
ФК 2	x									x	x
ФК 3	x	x									x
ФК 4					x	x	x	x	x	x	x
ФК 5					x		x	x	x	x	x
ФК 6				x							
ФК 7						x	x			x	x
ФК 8	x		x								x
ФК 9					x			x		x	x
ФК 10				x	x	x	x	x	x	x	x
ФК 11					x	x	x	x	x	x	x
ФК 12				x	x	x	x	x		x	x

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				x	x	x	x	x		x	x
ПРН 2	x									x	x
ПРН 3	x	x									x
ПРН 4		x									
ПРН 5			x	x							
ПРН 6		x		x	x		x	x		x	x
ПРН 7	x				x		x		x		x
ПРН 8				x	x		x	x		x	
ПРН 9				x	x	x	x	x	x	x	x
ПРН 10					x	x	x		x	x	x
ПРН 11					x	x	x	x		x	x
ПРН 12						x				x	
ПРН 13					x		x	x		x	
ПРН 14	x									x	
ПРН 15	x		x							x	x
ПРН 16				x	x	x		x		x	x
ПРН 17					x	x	x	x		x	
ПРН 18					x	x	x	x	x	x	x
ПРН 19				x	x	x	x	x		x	x

Гарант освітньої програми:

доктор технічних наук,
завідуюча кафедрою технологій
харчових продуктів



І.Л.Заморська