

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**ПРОЕКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Харчові технології**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
ступеня вищої освіти Магістр  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація: магістр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Голова вченої ради**

\_\_\_\_\_ / В. Аранчій /  
(протокол № \_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.)

**Освітня програма вводиться в дію з 1  
вересня 2021 р.**

**Ректор \_\_\_\_\_ / В. Аранчій /  
(наказ № \_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.)**

**Полтава 2021 р.**

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Проректор з науково-педагогічної  
роботи  
Начальник навчального відділу

Олена КОСТЕНКО

Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету

Анатолій ПОЛІЩУК

Гарант програми

Валерій СУКМАНОВ

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою харчових технологій

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

Ніна БУДНИК

**СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Голова науково-методичної  
ради \_\_\_\_\_

Тетяна КОДАК

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Голова вченої ради \_\_\_\_\_

Анатолій ПОЛІЩУК

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Полтавський державний аграрний університет, факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра харчових технологій.
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр, магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом магістра, одиничний: 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Форми навчання</b>	Денна, заочна
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього рівня бакалавр
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До проходження первинної акредитації освітньої програми
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	

<p><b>Предметна область</b></p>	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології          Спеціальність – 181 Харчові технології  <b>Об’єкти вивчення:</b> технологічні процеси і харчові продукти.  <b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв’язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.  <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.  <b>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</b> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп’ютерні технології.  <b>Інструменти та обладнання:</b> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій.</p>
<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма сфокусована на здатності здобувачів здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах підприємств України різних форм власності та організаційно-правових форм.  <b>Ключові слова:</b> наукові дослідження, планування експериментів, моделювання, харчові продукти, інновації, харчові технологія, експертиза, інтелектуальна власність, якість.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Поєднання навичок проведення комплексних наукових досліджень та інновацій з базовими та професійно-орієнтованими знаннями в галузі харчових технологій.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.          Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК, України третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQF-LLL</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп’ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне</p>

	<p>навчання, навчання на основі досліджень.  Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять, тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).  Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).  Підсумковий контроль – іспит або залік (диференційований залік).  Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.  ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).  ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.  ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)</b>	<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  СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі  СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій  СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.  СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.  СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>
<b>7– Програмні результати навчання</b>	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.  РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.  РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне</p>

	<p>моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Гарант освітньо-професійної програми: доктор технічних наук, професор.</p> <p>Розробники програми: 1 доктор технічних наук, професор, 3 кандидати технічних наук, доценти, 1 кандидат сільськогосподарських наук.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навчальні приміщення;</li> <li>навчальні лабораторії;</li> <li>науково-дослідні лабораторії;</li> <li>комп'ютерні класи;</li> <li>спортивний зал, спортивні майданчики;</li> <li>бібліотека, читальний зал;</li> </ul>

	<p>точки бездротового доступу до мережі Інтернет;  мультимедійне обладнання;  приміщення для науково-педагогічних працівників;  гуртожитки;  пункти харчування;  та ін.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <p>бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань;  електронну бібліотеку ПДАА: <a href="http://lib.pdaa.edu.ua/">http://lib.pdaa.edu.ua/</a>  офіційний сайт ПДАА: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/">https://www.pdaa.edu.ua/</a>;  віртуальне навчальне середовище Moodle;  необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі;  корпоративну пошту;  навчальні та робочі плани;  графіки навчального процесу;  комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін;  силабуси, робочі програми навчальних дисциплін;  наскрізну програму та програми практик;  електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін;  методичні вказівки щодо виконання курсових робіт;  засоби діагностики якості вищої освіти;  репозитарій ПДАУ;  та ін.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе на загальних умовах.

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП

90 кредитів

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумково го контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Експертиза харчових продуктів	4,0	залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
ОК 3	Інноваційні харчові технології	5,0	іспит
ОК 4	Курсова робота «Інноваційні харчові технології»	3,0	захист
ОК 5	Методологія та організація наукових досліджень	3,0	залік
ОК 6	Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчової продукції	4,5	іспит
ОК 7	Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	6,0	іспит
ОК 8	Основи виробництва органічних та екопродуктів	4,5	іспит
ОК 9	Патентознавство та інтелектуальна власність	4,5	іспит
ОК 10	Планування експериментів та аналіз результатів	3,0	залік
ОК 11	Програми розвитку підприємств галузі та оцінка їх діяльності	3,0	залік
ОК 12	Науково-дослідна практика	4,5	залік
ОК 13	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 14	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 15	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
	<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент</i>	<b>66</b>	73,3%
	<i>Загальний обсяг вибірових компонент</i>	<b>24</b>	26,7%
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється усно і відкрито.
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти «магістр» із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій

## 2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу

Код компонентів ОПП, що передують вивченню																	
Семестр	Код н/д	1 семестр						2 семестр					3 семестр				
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 8	ОК 10	ОК 11	ОК 4	ОК 7	ОК 9	ОК 12	ОК 14	ОК 6	ОК 13	ОК 14	ОК 15
1 семестр	1																
	2																
	3		+														
	5		+	+													
	8	+		+													
	10			+	+												
	11		+	+													
2 семестр	4		+	+		+	+										
	7				+		+										
	9		+	+	+		+			+							
	12			+	+	+	+		+	+	+						
	14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
3 семестр	6	+	+	+													
	13	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+				
	14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
	15				+							+			+	+	

**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	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15
ЗК 1					•	•			•					•	
ЗК 2					•		•		•	•		•		•	
ЗК 3			•	•	•		•		•			•		•	
ЗК 4						•			•			•	•		•
ЗК 5		•				•			•						
СК 1					•		•			•		•		•	
СК 2			•		•		•		•	•	•	•		•	
СК 3									•			•	•	•	
СК 4						•					•		•		
СК 5											•	•			•
СК 6	•		•	•		•		•			•			•	

**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	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15
ПРН 1	•				•		•			•		•	•	•	
ПРН 2	•		•	•	•	•	•		•			•	•	•	
ПРН 3			•	•	•		•		•	•		•	•	•	
ПРН 4					•		•			•		•		•	
ПРН 5			•	•			•				•		•		
ПРН 6						•		•			•		•		
ПРН 7		•	•	•	•								•	•	
ПРН 8		•							•			•		•	
ПРН 9		•	•											•	
ПРН 10					•		•			•		•		•	
ПРН 11	•		•			•							•	•	