

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПРОЕКТ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ  
ПРОГРАМИ**

**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 20\_\_ р.

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

Полтава 2022 р.

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

Проректор з науково-педагогічної  
роботи  
Начальник навчального відділу

Олена КОСТЕНКО  
Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету

Анатолій ШОСТЯ

Гарант програми

Валерій СУКМАНОВ

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою харчових технологій

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

Ніна БУДНИК

**СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

Віктор ЮХНО

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва

Протокол \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Голова вченої ради \_\_\_\_\_

Анатолій ШОСТЯ

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено робочою групою у складі:

1. Сукманов Валерій Олександрович, д. т. н., професор
2. Будник Ніна Василівна, к. т. н., доцент
3. Дубова Галина Євгенівна, к. т. н., доцент
4. Кайнаш Алла Петрівна, к. т. н., доцент
5. Кузьменко Лариса Михайлівна, к.с-г. н., доцент
6. Юхно Віктор Миколайович, к.с-г. н., доцент
7. Кодек Тетяна Степанівна, к.с-г. н., доцент

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<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 – 7 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>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення науково-дослідної діяльності направленої на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<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> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.  <b>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</b> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки</p>

	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.
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку науково-обізнаного фахівця в галузі харчових технологій, здатного впроваджувати у виробництво, наукову та соціальну діяльність набуті загальні та фахові компетентності навчання, керуючись вимогами сьогодення.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>	Це комплекс науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ харчової галузі. <b>Ключові слова:</b> дослідження, інновації, екопродукти, регіональна сировина, органічні продукти, крафтові технології.
<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, які відповідають сучасним світовим вимогам. На освітній програмі передбачено викладання дисципліни іноземною мовою.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК, України третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять, тощо.
<b>Оцінювання</b>	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 – екзамен або залік

	(диференційований залік). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.
<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>	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.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)</b>	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. СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини. СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
<b>7– Програмні результати навчання</b>	
	ПРН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науковотехнічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 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. 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>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 технологій.</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>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.</p> <p>ПРН 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>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини.</p> <p>ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.</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, 3 кандидат сільськогосподарських наук, доценти.</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>

<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; навчальні лабораторії; науково-дослідні лабораторії; комп'ютерні класи; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування; та ін.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку ПДАУ: <a href="http://lib.pdaa.edu.ua/">http://lib.pdaa.edu.ua/</a> офіційний сайт ПДАУ: <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>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Можливе на загальних умовах.</p>



## 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 підсумковог о контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Інноваційні технології харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3,0	залік
ОК 3	Крафтові технології	4,0	екзамен
ОК 4	Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	3,0	захист
ОК 5	Методологія та організація наукових досліджень	3,0	екзамен
ОК 6	Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	4,5	екзамен
ОК 7	Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності	3,0	залік
ОК 8	Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	3,5	екзамен
ОК 9	Планування експериментів та аналіз результатів	3,0	залік
ОК 10	Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів	4,0	залік
ОК 11	Технології органічних харчових продуктів	4,5	екзамен
ОК 12	Управління розвитком харчових підприємств	3,0	екзамен
ОК 13	Науково-дослідна практика	4,5	залік
ОК 14	Переддипломна практика	4,5	залік
ОК 15	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 16	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
	<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент</i>	<b>66</b>	<b>73,3%</b>
	<i>Загальний обсяг вибірових компонент</i>	<b>24</b>	<b>26,7%</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	<b>100 %</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу

		Код компонентів ОПІ, що передують вивченню															
Семестр	Код н/д	1 семестр							2 семестр					3 семестр			
		ОК 1	ОК 2	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 3	ОК 4	ОК 8	ОК 13	ОК 15	ОК 6	ОК 14	ОК 15	ОК 16
1 семестр	ОК 1	■															
	ОК 2		■														
	ОК 5		●	■													
	ОК 7	●	●	●	■												
	ОК 9		●	●		■											
	ОК 10		●	●		●	■										
	ОК 11	●	●	●		●	●	■									
2 семестр	ОК 3	●	●	●		●	●	●	■								
	ОК 4	●	●	●	●	●	●	●	●	■							
	ОК 8	●	●	●	●	●	●				■						
	ОК 13	●	●	●	●	●	●				●	■					
	ОК 15	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	■				
3 семестр	ОК 6	●	●				●	●	●				●	■			
	ОК 14	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	■		
	ОК 15	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	■	
	ОК 16		●	●								●			●	●	■

## 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися провідні (фахові) викладачі інших закладів вищої освіти та представники роботодавців.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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. 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.
<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

**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	ОК 16
ЗК 1			•		•	•	•	•	•	•			•	•	•	
ЗК 2					•		•	•	•	•			•	•	•	
ЗК 3	•		•	•	•		•	•	•				•	•	•	
ЗК 4						•					•	•	•	•	•	•
ЗК 5		•				•	•					•			•	
СК 1					•			•	•	•			•		•	
СК 2	•			•	•		•	•	•				•		•	
СК 3							•						•	•	•	•
СК 4						•						•				
СК 5													•			•
СК 6	•		•	•		•					•				•	
СК 7	•		•								•			•	•	
СК 8	•		•	•							•			•	•	

**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	ОК 16
ПРН 1					•			•	•				•	•	•	
ПРН 2	•			•	•	•	•	•					•		•	
ПРН 3	•			•	•		•	•	•	•			•	•	•	
ПРН 4					•			•	•				•		•	
ПРН 5			•									•		•		
ПРН 6											•	•				
ПРН 7	•	•		•	•									•	•	•
ПРН 8		•					•						•		•	•
ПРН 9	•	•		•											•	•
ПРН 10					•			•	•	•			•		•	•
ПРН 11	•			•		•								•	•	
ПРН 12	•			•							•			•	•	
ПРН 13	•		•	•							•			•	•	