

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ФАХОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ**

підготовки іноземних здобувачів вищої освіти  
освітньо-професійної програми підготовки  
«Харчові технології»

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

<b>Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчової промисловості, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні та генерувати нові ідеї (креативність).
	ЗК3. Здатність спілкуватися українською мовою як усно, так і письмово, а також здатність спілкуватись іноземною мовою.
	ЗК4. Здатність до пошуку, оброблення і аналізу та інтерпретації інформації з різних джерел.
	ЗК5. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми, а також приймати обґрунтовані рішення.
	ЗК6. Здатність працювати в команді та володіти навичками міжособистісної взаємодії.
	ЗК7. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.
	ЗК8. Здатність розробляти та управляти проектами і технологіями.
	ЗК9. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях та володіти навичками використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК10. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), соціально відповідально та громадянські свідомо.

<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	ФК1. Базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін; здатність вчитися і бути сучасно навченим.
	ФК2. Знання з обчислювальної техніки та програмування, володіння навичками роботи з комп'ютером для вирішення задач спеціальності.
	ФК3. Здатність використовувати іншомовну інформацію у професійній діяльності.
	ФК4. Здатність організувати безпечні умови праці та працювати з обладнанням й пристроями з охорони праці
	ФК5. Здатність використовувати знання й розуміння конкретних методів, форм та засобів організації технологічних процесів, застосовувати інноваційний підхід управління виробництвом, використовувати психологічні навички управління.
	ФК6. Здатність здійснювати дослідження, користуватися науковою літературою, вести протокол досліду, встановлювати достовірність результатів.
	ФК7. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач зі спеціальності, вести виробництво екологічно чистої та органічної продукції, використовувати наукові основи безвідходних технологій.
	ФК8. Здатність використовувати спеціальне технологічне обладнання, вміти його доглядати й контролювати.
	ФК9. Здатність використовувати біологічно активні речовини в харчових технологіях.
	ФК10. Здатність до самостійної практичної роботи відповідно до отриманої кваліфікації.
	ФК11. Здатність працювати у міжнародному контексті, здійснювати виробництво продукції відповідно до міжнародних та регіональних стандартів, використовувати сертифікацію.
	<b>За блоком «Інноваційні технології харчування»</b>
	ФК12.1 Здатність на підставі світових знань здійснювати розвиток харчової галузі.
ФК12.2 Здатність на підставі знань про сучасні харчові інгредієнти формувати й розвивати інновації в харчових технологіях, створювати харчові продукти.	
ФК12.3 Здатність на підставі знань з ресурсозберігаючих технологій формувати й розвивати сучасні підприємства харчової галузі.	
ФК12.4 Здатність на підставі знань з моделювання процесів та технологій проектувати й створювати	

	відповідні сучасні підприємства харчової галузі.
	ФК12.5 Здатність на підставі знань з теплозабезпечення підприємств та їх кондиціонування й охолодження розробляти, створювати та удосконалювати підприємства харчової галузі.
	<b>За блоком «Функціональне харчування»</b>
	ФК13.1 Здатність на підставі знань з сучасних спеціальних технологій харчової галузі створювати функціональні харчові продукти.
	ФК13.2 Здатність на підставі знань з інформаційних технологій здійснювати сучасний аналіз, управління та оптимізацію технологій підприємств харчової галузі.
	ФК13.3 Здатність на підставі знань з якісних та безпечних стандартів щодо харчових продуктів та виробництв, вміти їх виробляти та забезпечувати.
	ФК13.4 Здатність на підставі відповідних знань здійснювати експертизу продуктів харчування.
	ФК13.5 Здатність на підставі відповідних знань й вмінь запроваджувати сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів.