

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

підготовки здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

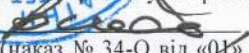
Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: «Магістр з харчових технологій»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Миколаївського національного
аграрного університету

Резолюція вченої ради

 В.С. Шебанін
(протокол №6 від «26» лютого 2020 р.,
№7 від «31» березня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2020 року
Рішення Миколаївського національного
аграрного університету

 В.С. Шебанін
(наказ № 34-О від «04» квітня 2020 р.)

Миколаїв 2020 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

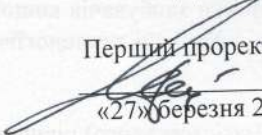
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 «Виробництво та технології»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 «Харчові технології»
Кваліфікація	«Магістр з харчових технологій»

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ

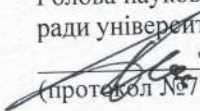
 О.О. Стародубець
(протокол №8 від «24» березня 2020 р.)

ПОГОДЖЕНО

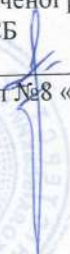
Перший проректор
 Д.В. Бабенко
«27» березня 2020 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету:
Голова науково-методичної
ради університету

 Д.В. Бабенко
(протокол №7 від «25» березня 2020 р.)

Вченою радою факультету
ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету
ТВППТСБ

 М.І. Гиль
(протокол №8 «26» березня 2020 р.)



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) Миколаївського національного аграрного університету (МНАУ) у складі:

1. Петрова О.І. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва.
2. Стріха Л.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Горбенко О.А. – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри агроінженерії;
5. Підпала Т.В. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
6. Ставинський А.А. – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри електроенергетики, електротехніки та електромеханіки;
7. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Деменнікова Т.А. – заступника начальника управління з питань розвитку ринкових відносин – начальника відділу розвитку внутрішньої торгівлі, підприємництва, цінової та регуляторної політики департаменту економічного розвитку та регіональної політики Миколаївської ОДА;
2. Малицький В.І. – директор ПП «Малицький», м. Миколаїв;
3. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв.

Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Миколаївський національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, «Магістр з харчових технологій»
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ECTS, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується на 2024 р.
Цикл / рівень	другий магістерський рівень НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність диплому про базову вищу освіту за освітнім ступенем «бакалавр», або за освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська, іноземна (англійська)
Термін дії освітньої програми	Освітня програма діє строком до 30 липня 2024 року, до завершення періоду навчання здобувача вищої освіти
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.mnau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології», здатних розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки,	

консервування сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виготовлення харчової продукції та з послуг забезпечення обслуговування, контролю та діагностики в технологічних процесах, управління їх якістю згідно національного галузевого фахового законодавства

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Об'єктом вивчення є принципи й процеси зберігання і переробки, консервування сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виготовлення харчової продукції та послуги забезпечення обслуговування, контролю та діагностики в технологічних процесах, управління їх якістю. Цілі навчання: здобуття знань та умінь у сфері харчової промисловості – зберігання і переробка, консервування сільськогосподарської сировини та аквакультури, технології виготовлення харчової продукції та послуг забезпечення обслуговування, контролю та діагностики в технологічних процесах, їх управління. Теоретичний зміст предметної області полягає у формуванні загальних та фахових компетентностей особистості, які базуються на теоріях і концепціях з загальної технології харчової промисловості, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю продуктів й товарів, процесів і апаратів харчових виробництв, їх автоматизації. Методи, методики та технології: аналіз, синтез, порівняння, моделювання, аналогія, системний підхід, ситуаційний підхід, діалектика, абстрагування, конкретизація, планування, прогнозування, оцінка, спостереження, групування, систематизація, узагальнення, контроль, методики та технології науки й практики з метрології, стандартизації та сертифікації, оцінки якості. Інструменти та обладнання: сучасні інформаційні та комунікаційні бази даних, інформаційно-аналітичні програмні продукти та Інтернет-ресурси.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки магістра. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із сучасних, актуальних знань технології харчової промисловості, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, процесів і апаратів, автоматизації виробничих процесів та орієнтує на актуальні блоки (спеціалізації), у рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра.

	Загальний обсяг даної програми 90,0 кредитів ЄКТС. Вона передбачає цикл дисциплін загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки у розмірі 14,0 кредитів ЄКТС, що становить 15,6%, у тому числі вивчення нормативних навчальних дисциплін складає 10,0 кредитів (або 11,1%) ЄКТС (Ділова іноземна мова (за фахом), Психологія управління), а 4,0 кредити (або 4,4%) ЄКТС становить дисципліна (Філософія науки та інноваційного розвитку) вибіркової частини плану цього циклу. Цикл професійної (практичної) підготовки передбачено в обсязі 60,0 кредитів ЄКТС, що становить 66,7% від загального обсягу програми, зокрема опанування нормативних навчальних дисциплін складає 32,5 кредитів (або 35,6%) ЄКТС (Методологія наукової творчості та дослідницький практикум, Охорона праці в галузі, Інноваційні технології галузі, Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини, Експлуатація технологічного обладнання, Біологічно активні речовини в харчових технологіях), 8,0 кредитів (або 8,9%) ЄКТС передбачено на дисципліні професійної підготовки за вибором вищого навчального закладу (Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції, Наукові основи безвідходних технологій) та 20,0 кредитів (або 22,2%) ЄКТС – за вибором здобувача вищої освіти (це – спеціалізації). Окремо виділено підготовку та захист дипломної роботи в обсязі 3,0 кредитів ЄКТС. Практична переддипломна підготовка здобувачів становить 10,0 кредитів ЄКТС (Професійна (виробнича) практика). Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень під керівництвом наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді дипломної роботи. Ця складова програми переважно не належить до основної освітньої, здійснюється здобувачами у вільний від занять час, результати оформлюються у вигляді тез доповідей, публічних виступах на науково-практичних конференціях, опублікування статей у фахових або міжнародних наукових виданнях, підготовці наукових студентських робіт на конкурси.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма має два магістерські блоки (спеціалізації): «Інноваційні технології харчування» та

	«Функціональне харчування». Акцент – на здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах господарств України різних форм власності та організаційно-правових форм. Ключові слова: технології, харчові продукти, процеси і апарати, стандартизація, сертифікація, якість, процес, товар, персонал.
Особливості програми	Інтегрована підготовка магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, експлуатації технологічного обладнання, біологічно активних речовин в харчових технологіях, методології дослідницької діяльності, технології продуктів з комбінованим складом сировини, технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції, безвідходних технології, охорона праці в галузі тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів-технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й їх удосконалювати та розробляти на основі сучасних наукових досягнень.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах (коди класифікації професій та їх назви / коди КП та їх професійні назви робіт показника професійних назв робіт за кодами професій): 1222.1 – Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості, 1222.2 –

	Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості / 1222.1 – Головний терміст, 1222.2 – Завідувач станції охолодження, 1222.2 – Майстер виробничої дільниці, 1222.2 – Начальник виробничого відділу, 1222.2 – Начальник відділу технічного контролю, 1237.1 – Головний коньячний майстер, 1237.1 – Головний пивовар, 1237.1 – Головний технолог, 1237.1 – Головний технолог проекту, 1237.1 – головний товарознавець; 2149. 2 – Інженери (інші галузі інженерної справи)/ 2149.2 - Інженер-технолог; 35 – Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості / 3419 – Товарознавець, 3510 – Технік-технолог, 3520 – Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства, 3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів, 3540 – Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів, 3550 – Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, 3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна, 3570 – Технік-технолог з технології харчування, 3590 – Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників, 3590 – Технік-технолог з виробництва полісахаридів, 3590 – Технік-технолог з виробництва цукристих речовин.; 827 – Робітники, що обслуговують устаткування з виробництва харчових та подібних продуктів, а також відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010 – викладачі університетів та вищих навчальних закладів (2310.2); професіонали державної служби (2419.3).
Подальше навчання	Можливість продовження навчання в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 9 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор філософії)
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка випускної магістерської дипломної роботи.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, звіти з практики.

	Державна атестація – підготовка та захист випускної магістерської дипломної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчової промисловості, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	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.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	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 організовувати 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 дослідів, 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.
	За блоком «Інноваційні технології харчування»
	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.
	За блоком «Функціональне харчування»
	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.
	7 – Програмні результати навчання
Програмні результати навчання	ПРН1. Базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін; здатність вчитися і бути сучасно навченим.
	ПРН2. Знання з обчислювальної техніки та програмування, володіння навичками роботи з комп'ютером для вирішення задач спеціальності.
	ПРН3. Використовувати іншомовну інформацію у професійній діяльності.
	ПРН4. Організовувати безпечні умови праці та працювати з обладнанням й пристроями з охорони праці
	ПРН5. Використовувати знання й розуміння конкретних методів, форм та засобів організації технологічних процесів, застосовувати інноваційний підхід управління виробництвом, використовувати психологічні навички управління.
	ПРН6. Здійснювати дослідження, користуватися науковою літературою, вести протокол дослідів, встановлювати достовірність результатів.
	ПРН7. 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.
	ПРН8. Використовувати спеціальне технологічне обладнання, вміти його доглядати й контролювати.
	ПРН9. Використовувати біологічно активні речовини в харчових технологіях.
	ПРН10. Самостійно практично працювати відповідно до отриманої кваліфікації.
	ПРН11. Працювати у міжнародному контексті, здійснювати виробництво продукції відповідно до міжнародних та регіональних стандартів, використовувати сертифікацію.
	За блоком «Інноваційні технології харчування»
	ПРН12.1 Здійснювати розвиток харчової галузі на підставі світових знань.
	ПРН12.2 Формувати і розвивати інновації в харчових

	технологіях, створювати харчові продукти на підставі знань про сучасні харчові інгредієнти.
	ПРН12.3 Формувати й розвивати сучасні підприємства харчової галузі на підставі знань з ресурсозберігаючих технологій.
	ПРН12.4 Проектувати й створювати відповідні сучасні підприємства харчової галузі на підставі знань з моделювання процесів та технологій.
	ПРН12.5 Розробляти, створювати та удосконалювати підприємства харчової галузі на підставі знань з теплозабезпечення підприємств та їх кондиціонування й охолодження.
	За блоком «Функціональне харчування»
	ПРН13.1 Створювати функціональні харчові продукти на підставі знань з сучасних спеціальних технологій харчової галузі.
	ПРН13.2 Здійснювати сучасний аналіз, управління та оптимізацію технологій підприємств харчової галузі на підставі знань з інформаційних технологій.
	ПРН13.3 Вміти виробляти та забезпечувати харчові продукти та виробництва на підставі знань з їх якісних та безпечних стандартів.
	ПРН13.4 Здійснювати експертизу продуктів харчування на підставі відповідних знань.
	ПРН13.5 Запроваджувати сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів на підставі відповідних знань й вмінь.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр: технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва; птахівництва, якості та безпечності продукції; зоогієни та ветеринарії. Випусковою кафедрою є кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва. Всі науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, є штатними співробітниками МНАУ, мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений високий рівень наукової та професійної активності.
Матеріально-технічне	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним

забезпечення	обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам та потребі. Для проведення досліджень існує навчально-науково-практичний центр та науковий парк «Агropерспектива», науково-освітньо-виробничий консорціум «Південний», науковий інститут інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідний інститут нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідний інститут сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторій МНАУ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі ресурси бібліотеки МНАУ доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Також здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ. Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між МНАУ та науково-дослідними інститутами НААН України: Інститутом розведення і генетики тварин ім. М.В.Зубця, Інститутом свинарства та АПВ, Інститутом тваринництва степових районів ім. М.Ф.Іванова "Асканія-Нова", Інститутом рибного господарства, Інститутом тваринництва. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів вищої освіти залучаються провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів:

мобільність	Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Гродненським державним аграрним університетом, Вітебською державною академією ветеринарної медицини (Республіка Білорусь), Павлодарським державним університетом ім. С. Торайгирова (Казахстан), Московською сільськогосподарською академією ім. К.А.Тімірязєва, Рязанським державним агротехнологічним університетом, Санкт-Петербурзьким державним аграрним університетом, Кубанським державним аграрним університетом, Білгородським державним університетом (Російська Федерація) тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Нааявне за даною освітньо-професійною програмою.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові (нормативні) компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки			
ОК 1.	Ділова іноземна мова (за фахом)	5,0	Екзамен
ОК 2.	Психологія правління	5,0	Екзамен
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ОК 3.	Методологія наукової творчості та дослідницький практикум	5,0	Екзамен
ОК 4.	Охорона праці в галузі	5,0	Екзамен
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	6,0	Курсова робота, екзамен
ОК 6.	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини	6,0	Курсовий проект, екзамен
ОК 7.	Експлуатація технологічного обладнання	5,0	Екзамен
ОК 8.	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	5,0	Залік
ОК 9.	Виробнича професійна переддипломна	10,0	Залік

	практика		
Цикл підготовки випускної магістерської дипломної роботи			
ОК 10.	Випускна магістерська дипломна робота	3,0	Захист випускної магістерської дипломної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент		58,0	×
Вибіркові (варіативні) компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки за вбором ВНЗ			
ВБ 1.	Філософія науки та інноваційного розвитку	4,0	Екзамен
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки за вибором ВНЗ			
ВБ 2.	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції	4,0	Екзамен
ВБ 3.	Наукові основи безвідходних технологій	4,0	Екзамен
ВБ 4.	Міжнародна і регіональна стандартизація і сертифікація	4,0	Екзамен
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки за вибором студента			
Спеціалізація «Інноваційні технології харчування»			
ВБ 5.1.	Світові тенденції розвитку харчової галузі	4,0	Залік
ВБ 5.2.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі	4,0	Курсова робота, екзамен
ВБ 5.3.	Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	4,0	Залік
ВБ 5.4.	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	4,0	Залік
ВБ 5.6.	Теплозабезпечення та кондиціонування підприємств галузі	4,0	Залік
Спеціалізація «Функціональне харчування»			
ВБ 6.1.	Спеціальні технології харчової продукції	4,0	Курсова робота, екзамен
ВБ 6.2.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	4,0	Залік
ВБ 6.3.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 6.4.	Експертиза продуктів харчування	4,0	Залік
ВБ 6.5.	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	4,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		32,0	×
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	×

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Вивчення компонент освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту випускної магістерської дипломної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 1

Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології»

1 курс 1 семестр	1 курс 2 семестр	2 курс 3 семестр
Код та назви компонент		
OK1. OK2. OK4. OK5.	OK3. OK6.	OK7. OK8.
BB1.	BB3. BB4. BB5.1./BB6.2 BB5.5/BB6.3	BB2. BB5.2/BB6.1 BB5.3/BB6.4 BB5.4/BB6.5
	OK9.	OK10.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

[illegible]

ФК8						.		.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
ФК9							.	.	.														
ФК10	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
ФК11								.	.				.										
За блоком (спеціалізація) «Інноваційні технології харчування»																							
ФК12.1								.	.				.										
ФК12.2								.	.				.										
ФК12.3								.	.				.										
ФК12.4								.	.				.										
ФК12.5								.	.				.				.						
За блоком (спеціалізація) «Функціональне харчування»																							
ФК13.1								.	.								.						
ФК13.2								.	.								.						
ФК13.3								.	.								.						
ФК13.4								.	.								.						
ФК13.5								.	.								.						.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ВБ1.	ВБ2.	ВБ3.	ВБ4.	ВБ5.1	ВБ5.2	ВБ5.3	ВБ5.4	ВБ5.5	ВБ6.1	ВБ6.2	ВБ6.3	ВБ6.4	ВБ6.5
ПРН1			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•										
ПРН2			•						•	•														
ПРН3	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН4				•					•	•														
ПРН5		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•										
ПРН6			•						•	•				•										
ПРН7			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•										
ПРН8							•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН9								•	•	•														
ПРН10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН11									•	•				•										
За блоком (спеціалізація) «Інноваційні технології харчування»																								
ПРН12.1									•	•					•									
ПРН12.2									•	•						•								
ПРН12.3									•	•							•							
ПРН12.4									•	•								•						
ПРН12.5									•	•									•					

[illegible]