

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

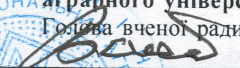
підготовки здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

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

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

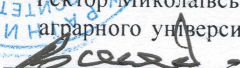
Миколаївського національного
аграрного університету

Голова вченої ради

 В.С. Шебанін
(протокол № 8 від « 30 » 03 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2021 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

 В.С. Шебанін
(наказ № 530 від « 18 » 05 2021 р.)

Миколаїв 2021 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

ПОГОДЖЕНО

Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ

Перший проректор
Д.В. Бабенко
« 24 » 03 2021 р.

О.О. Стародубець
(протокол № 8 від « 18 » 03 2021 р.)

РЕКОМЕНДОВАНО

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

Вченою радою факультету
ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету
ТВППТСБ

Д.В. Бабенко
(протокол № 7 від « 24 » 03 2021 р.)

М.І. Гиль
(протокол № 10 від « 28 » 03 2021 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, завідувач кафедри агроінженерії;
5. Шевчук Н.П. – асистент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
6. Підпала Т.В. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
7. Ставинський А.А. – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри електроенергетики, електротехніки та електромеханіки;
8. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв;
2. Парастаєв С.В. – директор ТОВ «Миколаїврибпром» м. Нова Одеса;
3. Ващенко О.І. – головний технолог ТОВ «Алиманика» 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 2023 р.
Цикл / рівень	Другий магістерський рівень 7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК); 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL); Другий цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
Передумови	Наявність ступеня бакалавра, ступеня магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Освітня програма діє строком до 30 липня 2023 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 технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: 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. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: 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. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки магістра, прикладна. Освітньо-професійна програма базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, що володіє методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням 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 спрямування: «Інноваційні технології харчування» та «Функціональне харчування». Акцент робиться 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: технологія, сировина, харчовий продукт, якість, процес.
Особливості програми	Інтегрована підготовка магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості та 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 технологій тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних і 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	Випускник освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю

до праце- влаштування	181 «Харчові технології» здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій і професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах (коди класифікації професій та їх назви / коди КП та їх професійні назви робіт покажчика 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 / 1222.2 – Майстер виробничої дільниці, 1222.2 – Начальник виробничого відділу, 1222.2 – Начальник відділу технічного контролю, 1237.1 – Головний кон'ячний 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, а також відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010 – викладачі університетів та вищих навчальних закладів (2310.2); професіонали державної служби (2419.3). Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний здійснювати професійну діяльність.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор філософії). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набутти додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання навчання	та Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. 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 кваліфікаційної 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, захист звітів з практики. Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково- обґрунтовані 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.
Додаткові компетентності	СК 7. Здатність планувати і забезпечувати екологічну експертизу харчової галузі.
	СК 8. Здатність розробляти і запроваджувати сучасні харчові технології з урахуванням здобутків з нутриціології, інноваційних інгредієнтів та комплексної переробки сировини.
	СК 9. Здатність запроваджувати технологічну експертизу виробництва харчових продуктів.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати	ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для

навчання	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.
	ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
	ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
	ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
	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.
	ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
	ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
	ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
	ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
Додаткові результати	ПРН 12. Здійснювати екологічну експертизу харчової галузі.

навчання	ПРН 13. Вміти запроваджувати сучасні харчові технології з урахуванням здобутків з нутриціології, інноваційних інгредієнтів та комплексної переробки сировини.
	ПРН 14. Забезпечити технологічну експертизу виробництва харчових продуктів.
8 - Форми атестації здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти	
Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна (дипломна) 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 перевіреною на плагіат. Кваліфікаційна робота має знаходитися у репозитарії Миколаївського НАУ.
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. 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; зоогігієни та ветеринарії та ін. Випусковою кафедрою є кафедра 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 забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним 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 «Агроперспектива».

	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.
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між МНАУ та Харківським державним університетом харчування та торгівлі; науково-дослідними інститутами НААН України. 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 мобільність	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Білоруським торгово-економічним університетом споживчої кооперації, Гродненським державним аграрним університетом, Вітебською державною академією ветеринарної медицини (Білорусь); Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Павлодарським державним університетом ім. С. Торайгирова (Казахстан) тощо.

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутнє, але дозволене 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.	Основи інтелектуальної власності	5,0	Екзамен
ОК 3.	Аналіз і аудит ефективності підприємств харчової промисловості	5,0	Екзамен
Усього за циклом		15,0	×
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ОК 4.	Методологія та організація наукових досліджень	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 й оптимізація технологічних процесів	5,0	Екзамен
ОК 8.	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції	4,0	Залік
ОК 9.	Моделювання технологічних процесів у харчових технологіях	5,0	Екзамен
ОК 10.	Міжнародне технічне регулювання та стандарти	4,0	Залік
ОК 11.	Виробнича професійна переддипломна практика	10,0	Залік
Усього за циклом		45,0	×
Цикл підготовки випускної магістерської дипломної роботи			
ОК 12.	Кваліфікаційна (дипломна) робота	6,0	Захист кваліфікаційної роботи

Усього за циклом		6,0	×
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66,0	×
Вибіркові (варіативні) компоненти освітньої програми (вибіркові блоки: 1/2 – Інноваційні технології харчування/ Функціональне харчування)			
Дисципліни циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової) підготовки			
ВК 1.	Екологічна експертиза галузі/Екологічний менеджмент	4,0	Залік
Усього за циклом		4,0	×
Дисципліни циклу професійної (практичної) підготовки			
ВК 2.	Нутриціологія/ Технологія функціонального харчування	5,0	Екзамен
ВК 3.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі/Технологія виробництва комбінованих продуктів	6,0	Курсова робота, екзамен
ВК 4.	Комплексна переробка сировини/Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі	4,0	Залік
ВК 5.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів/Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	5,0	Екзамен
Усього за циклом		20,0	×
Загальний обсяг вибірових компонент		24,0	×
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.

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»**

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Семестри		
		1	2	3
Обов'язкові компоненти				
ОК 1.	Ділова іноземна мова (за фахом)	+		
ОК 2.	Основи інтелектуальної власності	+		
ОК 3.	Аналіз і аудит ефективності підприємств харчової промисловості	+		

ОК 4.	Методологія та організація наукових досліджень		+	
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	+		
ОК 6.	Технологія харчових продуктів з комбінованим складом сировини		+	
ОК 7.	Експлуатація технологічного обладнання й оптимізація технологічних процесів			+
ОК 8.	Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції			+
ОК 9.	Моделювання технологічних процесів у харчових технологіях		+	
ОК 10.	Міжнародне технічне регулювання та стандарти		+	
ОК 11.	Виробнича професійна переддипломна практика		+	
ОК 12.	Кваліфікаційна робота			+
Вибіркові компоненти				
ВК 1.	Екологічна експертиза галузі/Екологічний менеджмент	+		
ВК 2.	Нутриціологія/ Технологія функціонального харчування		+	
ВК 3.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі/Технологія виробництва комбінованих продуктів			+
ВК 4.	Комплексна переробка сировини/Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі			+
ВК 5.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів/Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів		+	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної (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.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання	Уміння/Навички	Комунікація	Відповідальності автономія
	Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1.	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3-
ЗК2.	Зн1	Ум1, Ум3	-	АВ2-
ЗК3.	Зн1	Ум1, Ум2	-	АВ3-
ЗК4.	Зн2	Ум3	-	АВ2-
ЗК5.	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1.	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ1
СК2.	Зн1	Ум1	-	АВ1-
СК3.	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4.	Зн2	Ум2	К1, К2	АВ2
СК5.	Зн2	-	К1, К2	АВ3
СК6.	Зн2	Ум3	-	АВ1, АВ2
СК7.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум3	К1, К2	АВ1
СК8.	Зн2	-	К1	-
СК9.	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ3

Результати навчання

Інтегральна компетентність

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

[illegible]

рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

[illegible]

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

[illegible]

