

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Другий (магістерський)
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Магістр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»
(код та найменування спеціальності)

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «Технології харчування»
(найменування освітньої програми)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи, к.е.н., проф.

В.М. Жмайлов

Завідувач навчального відділу

Н.В. Колодненко

Декан факультету харчових технологій

О.В. Радчук

Гарант освітньої програми, д.т.н., проф.

Ф.В. Перцевой

Член проектної групи, к.т.н., проф.

Л.З. Шильман

Член проектної групи, к.т.н., доц.

О.Ю. Мельник

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Перцевой Ф.В., д-р техн. наук, професор, зав. кафедрою технології харчування;

Шильман Л.З., канд. техн. наук, професор;

Радчук О.В., канд. техн. наук, доцент, декан факультету харчових технологій;

Степанова Т.М., канд. техн. наук, доцент;

Димитрієвич Л.Р., канд. техн. наук, доцент;

Мельник О.Ю., канд. техн. наук, доцент;

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр. Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології харчування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України - 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, QF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеню бакалавра харчових технологій або ступеню бакалавра, спеціаліста, магістра за іншою освітньою програмою
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://snau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоздатних фахівців у галузі виробництва та технологій на основі поєднання сучасних освітніх технологій і виховних методик для формування професійних і особових якостей і розвитку творчого потенціалу здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Спеціалізація «Технології харчування»
Орієнтація освітньої програми	Освітня та прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій харчової галузі.

Особливості програми	– теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства; – методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; – науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; – методологія викладацької діяльності; – виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультативних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2359 Інші професіонали в галузі навчання 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на третьому рівні вищої освіти «Доктор філософії»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лабораторну практику тощо.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних

	заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація - комплексний державний кваліфікаційний екзамен
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	1.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу 2.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 3.Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні 5.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку 6.Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми 9. Здатність працювати в команді та автономно 10.Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції 11.Здатність розробляти та керувати проектами 12.Здатність володіння навичками безпечної діяльності 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально 14.Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	1.Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах 2.Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів

	розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації 3.Здатність самотійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науководослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати 4.Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо) 5 Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін. 6. Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування 7.Здатність використовувати професійно профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств 8.Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій 9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем 10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання 11. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження 12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самотійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах 13.Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій 14. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів 15.Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства 16.Навички усної та письмової презентації резуль-
--	---

	татів наукових досліджень. 17.Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки
7 — Програмні результати навчання (ПРН)	
	1. На основі загально-професійної теоретичної підготовки формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності 2. Вивчати і впроваджувати передовий досвід організації наукової та виробничої діяльності 3. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів 4. Самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформлювати науково-технічну документацію, наукові звіти, патенти, статті 5.Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій 6.Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій 7.Реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування 8.Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами 9.Розроблювати короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових та ін.). 10. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності 11.Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування 12.Обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації 13.Розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсо- та енергозаощадження 14. Володіти методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних зав-

	дань, розробці соціальних та економічних заходів, організації міжлюдських відносин 15. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO. 16. Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти, забезпечувати персонал високопрофесійним навчанням та відповідною інструктивно-методичною документацією з вказаних питань 17. Вільно орієнтуватися у вирішенні питань правового характеру в своїй діяльності 18. Вміти логічно, точно і послідовно формулювати думки. Володіти ораторською майстерністю і культурою мовлення. Дотримуватися норм сучасної наукової термінології 19. Володіти сучасними методами і засобами науково-педагогічної діяльності 20. Підвищувати фаховий і культурний рівень, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі 21. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств 22. Володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань 23. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських, міжнаціональних відносин 24. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською, а також однією з іноземних мов.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність групи забезпечення, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, забезпечення відповідності наукового ступеню або вченого звання науково-педагогічного працівника. Наявність випускової кафедри.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність бібліотеки; лабораторій: «Міжкафедральної науково-практичної лабораторії хімічних та мікробіологічних досліджень продуктів харчування», «Навчально-наукової лабораторії Інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів», «Навчально-наукової лабораторії обладнання харчо-

	вих виробництв», «Навчально-наукової лабораторії конструювання нових видів харчових продуктів», «Навчальної лабораторії технології харчування» та кабінетів; спортивного комплексу; комбінату харчування; комп'ютерних класів; гуртожитку; медичного пункту
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність методичного забезпечення практичних, семінарських, лабораторних робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, завдань для комплексної контрольної роботи. Методичне забезпечення виконання курсових робіт. Забезпечення програмами і базами для проходження практик. Наявність читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 — Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Договір №1864 від 04.04.2016р. «Про співробітництво у науково-освітній сфері між Сумським національним аграрним університетом і Харківським державним університетом харчування і торгівлі на 2016-2020р.р.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода №R-DOP.0161.6.19.2016 про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом англійської мови.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1.	Інтелектуальна власність	3,0	Екзамен
ОК2.	Ділова іноземна мова	3,0	Екзамен
ОК3.	Управління розвитком персоналу	3,0	Диф. залік
ОК4.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0	Диф. залік
ОК5.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	3,0	Екзамен
ОК6.	Охорона праці в галузі та цивільний захист	3,0	Диф. залік
ОК7.	Науково-дослідна робота	18,0	Екзамен
ОК8.	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	4,0	Диф. залік
ОК9.	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	3,0	Диф. залік
ОК10.	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	3,0	Диф. залік
ОК11.	Науково-дослідницька практика	2,0	Диф. залік
ОК12.	Дослідницька практика	6,0	Диф. залік
ОК13.	Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту	6,0	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60 кредити ECTS	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1.	Аграрна політика	3,0	Диф. залік
ВК2.	Методологія наукових досліджень	3,0	Диф. залік
Вибірковий блок (Спеціалізація «Технології харчування»)			
ВБ 3.1.	Інноваційні технології харчової продукції/ Новітні технології харчової продукції ресторанного господарства та підприємств малого бізнесу	12,0	Екзамен, публічний захист КР перед комісією
ВБ3.2.	Управління якістю харчової продукції/Технологічна експертиза харчових виробництв	3,0	Екзамен

ВБ3.3.	Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства / Інноваційні інжинірингові системи закладів ресторанного господарства	5,0	Диф. залік, публічний захист КП перед комісією
ВБ3.4.	Інноваційні інгредієнти у технологіях харчової продукції / Функціональні інгредієнти в оздоровчому харчуванні	4,0	Екзамен
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки / Сучасні тенденції харчових виробництв	3,0	Диф. залік
Загальний обсяг вибіркового компонента:		30 кредитів ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньої програми.

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічне місце
1	2	
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК1.	Інтелектуальна власність	Після ОК5., ОК7., ОК9
ОК2.	Ділова іноземна мова	висхідне
ОК3.	Управління розвитком персоналу	Після ОК2., ОК10.
ОК4.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	Після ОК5., ОК7, ОК8, ОК 10.
ОК5.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	Після ОК7., ОК10.
ОК6.	Охорона праці в галузі та цивільний захист	Після ОК7., ОК8, ОК10.
ОК7.	Науково-дослідна робота	висхідне
ОК8.	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	висхідне
ОК9.	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	Після ОК7.
ОК10.	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	висхідне
ОК11.	Науково-дослідницька практика	Після ОК7., ОК8, ОК10.
ОК12.	Дослідницька практика	Після ОК5., ОК7, ОК10.
ОК13.	Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту	Після виконання навчального плану
Вибіркові компоненти ОП		

ВК1.	Аграрна політика	Після ОК3., ОК4, ОК7
ВК2.	Методологія наукових досліджень	Після ОК5., ОК7, ОК10.
Вибірковий блок (Спеціалізація «Технології харчування»)		
ВБ 3.1.	Інноваційні технології харчової продукції/ Новітні технології харчової продукції ресторанного господарства та підприємств малого бізнесу	Після ОК1., ОК7, ОК8, ОК9, ОК 10.
ВБ3.2.	Управління якістю харчової продукції/Технологічна експертиза харчових виробництв	Після ОК7, ОК8, ОК9, ОК 10.
ВБ3.3.	Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства / Інноваційні інжинірингові системи закладів ресторанного господарства	Після ОК5., ОК7, ОК8, ОК9, ОК 10.
ВБ3.4.	Інноваційні інгредієнти у технологіях харчової продукції / Функціональні інгредієнти в оздоровчому харчуванні	Після ОК1., ОК7, ОК8, ОК9, ОК 10.
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки / Сучасні тенденції харчових виробництв	Після ОК7, ОК8, ОК9, ОК 10.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня проводиться у формі комплексного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ВК1	ВК2	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ3.3	ВБ3.4	ВБ3.5
ЗК1			+		+		+						+							
ЗК2	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
ЗК3	+	+	+	+			+								+					+
ЗК4							+				+	+								
ЗК5	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК6			+	+			+				+	+								
ЗК7					+		+	+	+	+	+	+		+			+	+		
ЗК8					+	+	+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	
ЗК9	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК10	+	+			+		+	+	+	+				+	+			+		+
ЗК11				+			+								+					+
ЗК12							+	+	+	+	+	+			+		+	+		+
ЗК13			+								+	+		+						
ЗК14		+									+	+	+							
ФК1			+		+		+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+
ФК2				+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ФК3							+				+	+			+					+
ФК4		+													+					+
ФК5	+						+													
ФК6							+	+	+	+					+			+		+
ФК7			+										+			+			+	
ФК8					+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	
ФК9					+			+	+	+		+				+		+	+	
ФК10						+					+	+	+							
ФК11					+	+							+	+			+			
ФК12					+		+	+	+	+	+	+					+	+		
ФК13		+	+	+									+	+						
ФК14																	+			
ФК15						+		+	+	+								+		
ФК16	+			+			+				+	+	+							
ФК17	+	+																		

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ВК1	ВК2	ВБ3.1	ВБ3.2	ВБ3.3	ВБ3.4	ВБ3.5
ПРН1	+			+							+	+		+						
ПРН2															+					
ПРН3							+				+	+				+			+	+
ПРН4	+						+				+	+				+			+	
ПРН5		+	+	+										+						
ПРН6	+	+	+	+	+								+	+						
ПРН7				+							+	+		+		+			+	
ПРН8					+		+	+	+	+					+	+			+	
ПРН9			+	+										+						
ПРН10			+								+	+	+							
ПРН11					+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+	
ПРН12										+	+	+				+		+	+	+
ПРН13								+	+		+	+				+		+		
ПРН14							+						+		+	+			+	
ПРН15											+	+	+			+	+		+	
ПРН16						+					+	+				+				
ПРН17	+															+			+	
ПРН18	+	+									+	+	+		+	+			+	
ПРН19															+					
ПРН20			+																	
ПРН21											+	+				+			+	
ПРН22										+					+					
ПРН23			+																	
ПРН24		+											+							