

*ПРОЄКТ*

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю G13 Харчові технології  
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво  
Кваліфікація: Магістр з харчових технологій**

**Вінниця**

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки магістра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295 і є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

Соломон А. М. – кандидат технічних наук, доцент, завідувача кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій, гарант освітньої програми.

Гуць В.С. – доктор технічних наук, професор кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Коляновська Л.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Хомічак Л.М. – директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН, стейкхолдер.

Земелев С.А. – головний технолог ТОВ «Агрона фрут Україна», стейкхолдер.

Розторгуєва С.М. – технолог ПП «Еко-молпродукт», стейкхолдер.

Жученко С. О. – здобувач вищої освіти ВНАУ.

*Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:*

1. Про освіту. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

4. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

5. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>

# 1. Профіль освітньо-професійної програми із спеціальності G13 Харчові технології

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві, кафедра біоінженерії, біо-та харчових технологій.
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр, магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці.
<b>Наявність акредитації</b>	Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13. Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://www.vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-mags_2022-2023.pdf">https://www.vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-mags_2022-2023.pdf</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення інноваційно-дослідницької діяльності.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво G13 Харчові технології
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка фахівців, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової галузі. <b>Ключові слова:</b> харчові продукти, інноваційні технології, моделювання, якість та безпека харчових продуктів, наукові дослідження.
<b>Особливості програми</b>	Унікальність освітньої програми полягає у:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- відповідності профілю ЗВО, використанні наукового і науково-методичного доробку НПП випускової кафедри для формування у здобувачів комплексних професійних знань і навичок шляхом долучення їх до розроблення та впровадження інновацій у галузях харчової промисловості;</li> <li>- залученні до реалізації освітнього процесу вітчизняних фахівців та науковців;</li> <li>- кореляції компонентів ОПП із нагальними проблемами харчової промисловості, що пов'язані із якістю, безпечністю харчових продуктів, орієнтованих на забезпечення здоров'я нації та активного творчого довголіття.</li> </ul>
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник ОПП «Харчові технології» магістерського рівня вищої освіти здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах відповідно до Національного класифікатора України Класифікація професій» ДК 003:2010.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення здійснюється через використання електронних ресурсів університетського інформаційно-освітнього середовища «Сократ». Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Система оцінювання</b>	<p>Види контролю: поточний, проміжний, семестровий. Екзамени, заліки, захист звіту із практики, державна атестація, проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність:(ІК)</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
<b>Загальні компетентності:(ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p>

	ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:(СК)</b>	<p>СК1. 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</p> <p>СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>

### **7 – Програмні результати навчання**

ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН2. 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.

ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН7. 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.

ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

### **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Навчальний процес підготовки магістрів за ОПІ «Харчові технології» забезпечують провідні викладачі кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми мають відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації освітньому компоненту та досягнення у професійній діяльності. До викладання дисциплін залучаються стейкхолдери. До викладання дисциплін залучаються стейкхолдери.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення реалізації програми відповідає потребам: достатня кількість аудиторій для проведення лекційних і практичних занять, наповнених сучасним мультимедійним обладнанням для використання в навчальних цілях і для проходження практик; комп'ютерних класів з необхідним устаткуванням.</p> <p>Навчальні аудиторії випускової кафедри, задіяні в освітньому процесі здобувачів вищої освіти оснащені технічним устаткуванням, необхідним для якісного проведення занять.</p> <p>Розвинена соціально-побутова інфраструктура: бібліотека університету, у тому числі читальний зал із комп'ютеризованими робочими місцями; пункти харчування в корпусах університету; актовий та спортивний зали, стадіон та спортивні майданчики; зони відпочинку студентів, гуртожитки тощо.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="https://vsau.org">https://vsau.org</a> містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, систему електронного тестування. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій. Студенти мають можливість працювати з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS). Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де існує Інтернет.
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність, у тому числі – навчання, стажування, підвищення кваліфікації може здійснюватися відповідно до угод ВНАУ із закладами вищої освіти України. Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПІ, загальний обсяг у

	годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	ВНАУ створює можливості для отримання досвіду міжнародної співпраці впродовж навчання на основі угод про наукову і академічну співпрацю з міжнародними установами <a href="https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist">https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist</a> .
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах відповідно до акредитованих освітніх програм.

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

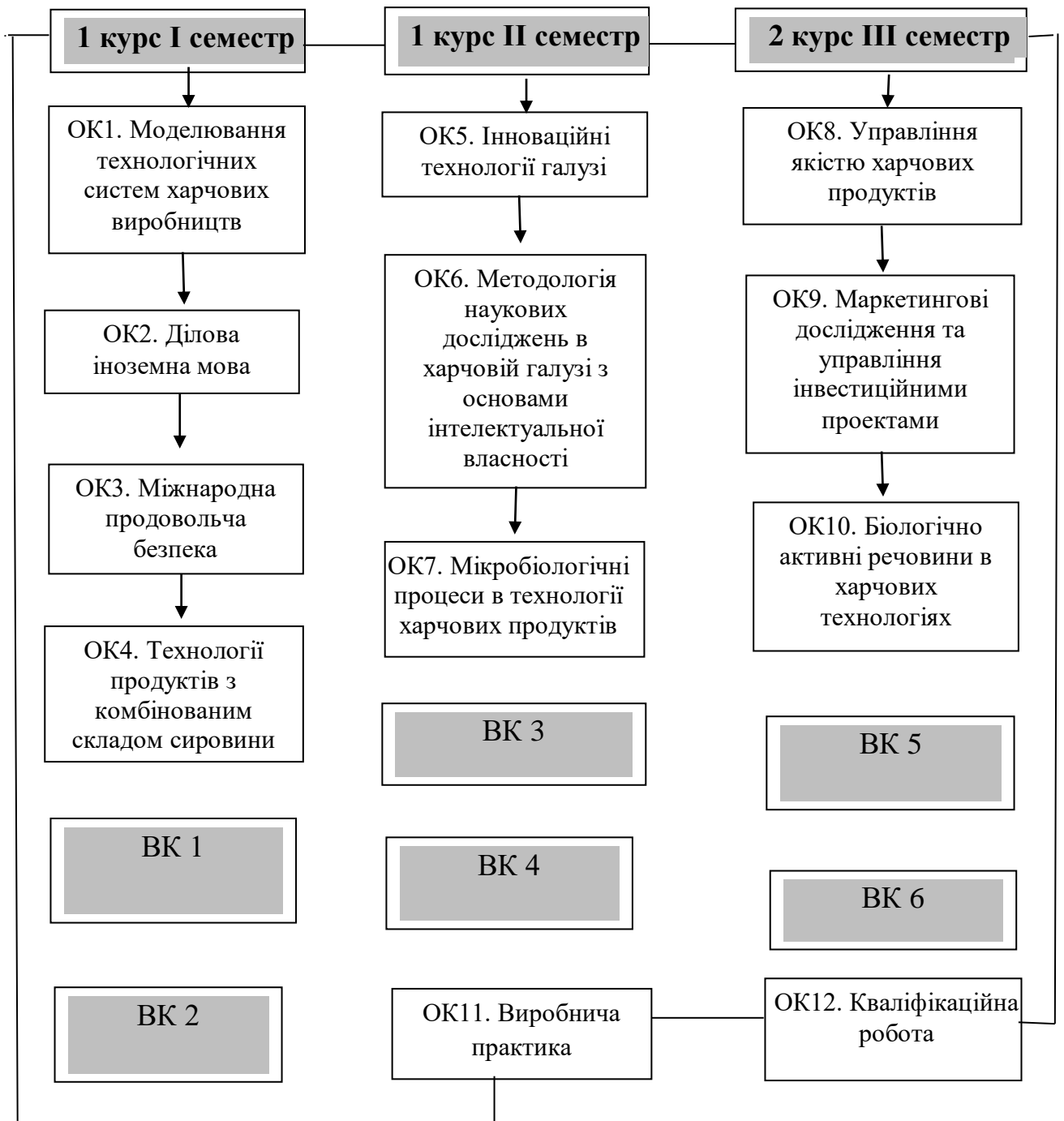
### 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти</b>			
ОК1	Моделювання технологічних систем харчових виробництв	4	Іспит
ОК2	Ділова іноземна мова	3	Залік
ОК3	Міжнародна продовольча безпека	3	Іспит
ОК4	Технології продуктів з комбінованим складом сировини	6	Іспит
ОК5	Інноваційні технології галузі	6	Іспит
ОК6	Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності	6	Іспит
ОК7	Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів	6	Іспит
ОК8	Управління якістю харчових продуктів	5	Іспит
ОК9	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	5	Іспит
ОК10	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	5	Іспит
ОК11	Виробнича практика	10	Залік
ОК12	Кваліфікаційна робота	7	Захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти*</b>			
ВК 1-6	Вибіркова дисципліна	4	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

\*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-discziplini>



## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	<b>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи</b>
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>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.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Код дисципліни	ІК	Загальні компетентності					Спеціальні компетентності					
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
OK1	•	•		•			•				•	
OK2	•					•					•	
OK3	•	•				•		•				•
OK4	•		•	•				•			•	
OK5	•		•	•			•					•
OK6	•		•	•				•	•		•	
OK7	•		•		•		•					•
OK8	•		•		•		•					•
OK9	•		•	•		•		•		•	•	
OK10	•	•		•				•				•
OK11	•	•	•	•	•	•		•		•		•
OK12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

Код дисципліни	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11
OK1			•	•						•	
OK2							•		•		
OK3		•							•		•
OK4		•					•			•	
OK5					•		•				•
OK6				•				•		•	
OK7	•	•									•
OK8		•									•
OK9						•			•		
OK10		•					•			•	
OK11	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
OK12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Алла СОЛОМОН