

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Затверджено Вченою радою

протокол № 11 від «30» травня 2017 р.

Освітня програма вводиться в дію з вересня 2017р.

Ректор  В. А. Мазур.

Наказ № 155 від «31» травня 2017 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

другого (магістерського) рівня вищої освіти

галузі знань 18 Виробництво та технології

за спеціальністю 181 Харчові технології

Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій

Професійна кваліфікація: інженер-технолог

Вінниця 2017

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 Харчові технології Вінницького національного аграрного університету у складі:

Бандура Валентина Миколаївна	кандидат технічних наук, професор кафедри процеси та обладнання переробних і харчових виробництв ім.професора П.С. Берника Вінницького національного аграрного університету (керівник робочої групи)
Фіалковська Лариса Василівна	кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
Соломон Алла Миколаївна	кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 181 «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014р. № 1556-VII.
2. Закон України «Про племінну справу у тваринництві» від 15.12.1993р. № 3691 зі змінами та доповненнями).
3. Закон України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин» від 04.06.2009р. № 1445-VI зі змінами та доповненнями
4. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992р. № 2498-XII зі змінами та доповненнями
5. Закон України «Про бджільництво» від 22.02.2000 р. № 1492-III зі змінами та доповненнями
6. Закон України «Про фермерське господарство» від 19.06.2003р. № 973-IV зі змінами та доповненнями
7. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991.р. № 1264
8. Закон України «Про захист тварин від жорстокого поводження» від

21.02.2006р. № 3447-IV

9. Закон України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 №1870- IV зі змінами та доповненнями

10. «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 06.09.2005 р. № 2809-IV

11. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» від 6 лютого 2003 р. № 486-IV

12. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 р. № 222-VIII

13. Постанова Кабінету Міністрів України «Про заходи щодо активізації роботи з розвитку тваринництва» від 20 серпня 2008 р. № 729,

14. Постанова Кабінету Міністрів України «Деякі питання координації міжгалузевих відносин на ринку продукції тваринного походження» від 25 грудня 2002 р. № 1964.

15. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій».

16. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015р. № 266 “Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти”.

17. Постанова Кабінету Міністрів від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».

18. Наказ МОН України від 19.02.2015р. № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів».

19. Наказ МОН України від 06.11.2015р. № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266».

20. Наказ Міністерства освіти України від 01.06.2016р. № 600 «Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти».

21. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 «Про затвердження зміни до національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2).

22. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – Київ : Вид-во «Соцінформ», чинний від 2010-11-01.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

зі спеціальності 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньої програми до липня 2024 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vsau.org
2 - Мета освітньої програми	
Здатність вирішувати складні завдання і проблеми у галузі харчової технології здатних застосовувати науково-дослідний та професійний підхід до вирішення виробничих питань рентабельного, енергозберігаючого і екологічно-безпечного виробництва і переробки харчової продукції, впровадження інноваційних технологій у виробництво.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область, напрям	18 «Виробництво та технології» Освітньо-професійна програма підготовки магістра передбачає такі цикли підготовки: цикл професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 30%; цикл професійної та практичної підготовки - 70%.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Цілями навчання є формування фундаментальних спеціальних умінь та знань що передбачають отримання навичок науково-дослідної роботи, глибокого аналізу літературних джерел, створення інноваційних технологій

	<p>та продуктів, чіткого і аргументованого доведення до аудиторії наукової інформації.</p> <p>В процесі навчання у магістра формується вміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів у запланованих, реальних та нових умовах на основі репродуктивного, алгоритмічного та творчого рівня сформованості вмінь.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Програма освітньо-професійна.</p> <p>Технологічні процеси з переробки та методи проведення експериментальних досліджень у галузі виробництва та переробки харчової продукції</p>
Особливості програми	<p>Теоретичним змістом предметної області слугують поняття, концепції, принципи, які формують фахову компетентність майбутнього технолога. Здобувач вищої освіти має володіти вмінням вибирати необхідні методи дослідження, модифікувати існуючі та розробляти нові методи, виходячи із завдань конкретного дослідження, вміння будувати математичні моделі систем і процесів, вміння використовувати сучасні комп'ютерні методи для реалізації й дослідження математичних моделей, знання та вміння застосовувати під час вирішення професійних завдань сучасний математичний апарат оптимізації, знання та вміння застосовувати сучасні методи експериментальних досліджень у конкретній галузі знань, математичні методи планування експерименту та обробки його результатів, вміння обробляти отримані результати, аналізувати й осмислювати їх, з урахуванням опублікованих матеріалів, певний досвід проведення патентних досліджень і оформлення заявочних матеріалів на об'єкти інтелектуальної власності, вміння подавати підсумки виконаної роботи у вигляді звітів, рефератів, наукових статей, доповідей і заявок на винаходи, корисні моделі тощо, які оформлені згідно з установленими вимогами із залученням</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Магістерський рівень вищої освіти передбачає професійну діяльність випускників на посаді головний технолог, завідувач виробництва; начальник зміни, директор з виробництва, начальник (завідувач) технологічної харчової лабораторії, начальник (завідувач) санітарно-технологічної лабораторії, інженер-лаборант, начальник відділу стандартизації, інженер-проектувальник, головний технолог проекту, головний адміністратор, інженер з стандартизації, інженер з</p>

	метрології, інженер з якості, керівник науково-дослідних підрозділів, науковий співробітник, викладач навчального закладу I-IV рівнів акредитації та ін.
Подальше навчання	Продовження навчання для здобуття третього (освітньо-наукового) рівня, 3 FQ-EHEA; 8 НРК, 8 EQF LLL, для здобуття ступеня доктора філософії.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Використовується проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику та науково-дослідну роботу та самонавчання. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – активної безпосередньої участі викладача і студента. Основні види занять: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, консультації та розробка фахових проектів із викладачами. Основні підходи – системно-структурний, синергетичний, компетентнісний, технологічний, діалогічний, індивідуально-диференціальний, когнітивно-інформаційний, системно-функціональний.
Система оцінювання	Усні та письмові екзамени, тестування, проектні роботи, презентації, захист звіту з практики. Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі професійної діяльності, або у процесі навчання, що передбачає застосування новітніх теорій та методів психолого-педагогічних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел. 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. 5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 7. Навички з використання інформаційних і комунікаційних технологій. 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

	<p>9.Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>10. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>11. Здатність спілкуватися з нефхівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).</p> <p>12. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>13. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p>14. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>1.Базові знання фундаментальних наук в обсязі необхідному для освоєння загально-професійни дисциплін; здатність вчитися і бути сучасно навченим.</p> <p>2.Знання з обчислювальної техніки та програмування володіння навичками роботи з комп'ютером дл вирішення задач спеціальності.</p> <p>3.Здатність використовувати іншомовну інформацію професійній діяльності.</p> <p>4.Здатність осмислити і застосовувати теорію принципи та інструменти оцінки.</p> <p>5. Здатність використовувати знання й розумінні конкретних методів, форм та засобів організаці технологічних процесів.</p> <p>6.Знання технологій менеджменту, реклами у сфері управління переробною діяльністю.</p> <p>7.Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач зі спеціальності.</p> <p>8.Здатність працювати в команді. Навички міжособистісної взаємодії, здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.</p> <p>9.Здатність генерувати нові ідеї в освітній діяльності.</p> <p>10. Здатність до самостійної практичної роботи відповідно до отриманої кваліфікації.</p> <p>11.Здатність працювати у міжнародному контексті.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>1. класифікувати наукові принципи, що лежать в основі харчових технологій;</p> <p>2. окреслити психологічні закономірності розвитку, а також педагогічний інструментарій формування особистості у професійній діяльності;</p> <p>3. описати нові інформаційні технології, системи, програми та ресурси, що застосовуються в сучасній переробній промисловості;</p> <p>4. застосувати пошук інформації в різних джерелах для розв'язання задач спеціальності;</p> <p>5. аналізувати шляхи удосконалення інформаційних технологій та їх</p>	

- застосування у сучасному інформаційному просторі;
6. здатність розуміти й інтерпретувати вивчене;
 7. системно мислити та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей;
 8. здатність оцінити важливість матеріалу для досягнення конкретної мети;
 9. аналізувати психологічний запит та формулювати психологічну проблему;
 10. аналізувати нові освітні технології, системи, програми та ресурси, що застосовуються в харчовій промисловості;
 11. зібрати інформацію в різних джерелах для розв'язання задачі спеціальності;
 12. запропонувати інноваційні рішення на основі аналізу й синтезу вивченого;
 13. застосовувати знання і розуміння для розробки цілей і пріоритетів діяльності харчових галузей.
 14. описати сучасний стану справ та новітніх технологій у харчовій промисловості;

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної та досвід практичної роботи.</p> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p> <p>В процесі організації навчального процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької роботи за фахом.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальна лабораторія, мультимедійне обладнання тощо) дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.</p> <p>У ВНАУ є локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявність спеціалізованого програмного забезпечення та необхідний відкритий доступ до Інтернет – мережі в спеціалізованих комп'ютерних класах кафедри дозволяє набути здобувачам необхідних практичних компетенцій та навичок.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали та відкриті</p>

	спортивні майданчики, тренажерні зали, медичний комплекс), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://www.vsau.org містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Вимоги щодо проведення лекційних та практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються Положенням про організацію освітнього процесу у ВНАУ та іншими внутрішніми положеннями.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на п'ять років, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання; - засоби діагностики якості вищої освіти; - навчальний план, затверджений у відповідному порядку; - навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки тощо; - пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовок; - програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт; - дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів; - критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів. <p>Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за деякими навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових

	компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Мобільність студентів організовується на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалити рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією одержати диплом зарубіжного університету та диплом ВНАУ.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Основні навчальні модулі програми забезпечені навчально-методичним комплексом для іноземних студентів російською мовою.

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 підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	4	іспит
ОК 2.	Психологія управління	4	залік
ОК 3.	Дослідницький практикум	4	іспит
ОК 4.	Охорона праці в галузі	4	іспит
ОК 5.	Інноваційні технології галузі	7	іспит
ОК 6.	Технологія молочних продуктів з комбінованим складом сировини	7	іспит
ОК 7.	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	5	іспит
ОК 8.	Експлуатація технологічного обладнання	4	іспит
ОК 9.	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	4	залік
ОК 10.	Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції	4	залік
ОК 11.	Філософія науки та інноваційного розвитку	4	іспит
ОК 12.	Наукові основи безвідходних технологій	4	залік
	Виробнича практика	8	Звіт, захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63,0	
Вибіркові компоненти ОП			
Блок 1			
ВБ 1.1.	Оптимізація виробничих процесів галузі	4	іспит
ВБ 1.2.	Інноваційні харчові інгредієнти у галузі	4	залік

ВБ 1.3.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	4	залік
ВБ 1.4.	Кондиціонування та охолодження на підприємствах харчової галузі	4	залік
ВБ 1.5.	Теплозабезпечення підприємств галузі	4	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента:		20,0	
Блок 2			
ВБ 2.1.	Спеціальні технології харчової продукції	4	іспит
ВБ 2.2.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	4	залік
ВБ 2.3.	Управління якістю	4	залік
ВБ 2.4.	Сучасні технології зберігання і консервування молочних продуктів	4	залік
ВБ 2.5.	Експлуатація технологічного обладнання	4	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента:		20,0	
Магістерська робота		7,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту(демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота зі спеціальності 181 Харчові технології має відображати рівень професійної підготовки випускника, його здатність виконувати виробничі функції та типові завдання фахової діяльності, а також здібності щодо організації виробництва харчової продукції. Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних і прикладних досліджень. Кваліфікаційна робота перед початком прилюдного захисту перевіряються на плагіат.
Вимоги публічного захисту (демонстрації)	Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковою наявністю відзиву наукового керівника, рецензії. Доповідь необхідно супроводжувати презентацією.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	РР 1.7
ЗК1										x				x			x		x	
ЗК2						x				x					x		x			
ЗК3				x				x			x									
ЗК4			x				x				x						x			
ЗК5											x		x							
ЗК6													x							
ЗК7						x		x		x			x							
ЗК8						x													x	
ЗК9	x						x	x									x		x	
ЗК10	x				x			x	x											
ЗК11	x							x					x							
ЗК12													x							
ЗК13	x																			
ЗК14				x	x	x		x	x						x				x	
ФК 1										x								x		
ФК 2									x											
ФК 3		x	x			x	x												x	
ФК 4		x				x											x	x		
ФК 5			x														x		x	x
ФК 6			x		x		x	x												
ФК 7	x																			
ФК 8	x			x			x												x	x
ФК 9												x		x						
ФК 10		x				x	x				x			x		x				
ФК 11				x			x					x		x		x				
ФК 12			x	x											x					
ФК 13			x	x			x			x	x				x					
ФК 14				x								x			x		x			x
ФК 15									x						x		x			x

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6
ПРН 1	x		x												x				x
ПРН 2	x					x													x
ПРН 3													x						
ПРН 4	x		x							x					x				
ПРН 5													x						
ПРН 6				x	x			x								x	x		
ПРН 7																			x
ПРН 8		x							x										
ПРН 9		x		x	x	x			x							x			
ПРН 10						x													
ПРН 11				x	x		x				x				x	x	x		
ПРН 12								x											
ПРН 13	x											x							
ПРН 14	x																		
ПРН 15			x		x		x				x				x				
ПРН 16		x			x	x	x							x		x		x	
ПРН 17								x											
ПРН 18									x										
ПРН 19	x																	x	
ПРН 20			x								x	x		x	x		x	x	
ПРН 21							x				x	x					x	x	

Керівник проектної групи,
кандидат технічних наук, професор

В.М. Бандура

Структурно-логічна схема освітньої програми
 Спеціальність 181 «Харчові технології» освітній ступінь «Магістр»

