

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: Магістр з харчових технологій**

**Вінниця 2024**

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології 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, в.о. завідувача кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій, гарант освітньої програми.

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

Коляновська Л.М. доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Хомічак Л.М. – директор Інституту продовольчих ресурсів НААН Україн, 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.

Ратушна В. І. – 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 181 «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>	Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, сертифікат від 25.06.2024 р. №8958. Термін дії сертифіката до 01.07.2029 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://vsau.org/">https://vsau.org/</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>	18 Виробництво та технології 181 «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>	<p>Унікальність освітньої програми полягає у:</p> <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>	<p>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.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.</p>
<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>	<p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.</p>
<b>Загальні компетентності:(ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел  ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні  ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p>

	<p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<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>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p>ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>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.</p> <p>ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>	

<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Навчальний процес підготовки магістрів за ОПП «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>	<p>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.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність, у тому числі – навчання, стажування, підвищення кваліфікації може здійснюватися відповідно до угод ВНАУ із закладами вищої освіти України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння</p>

	(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

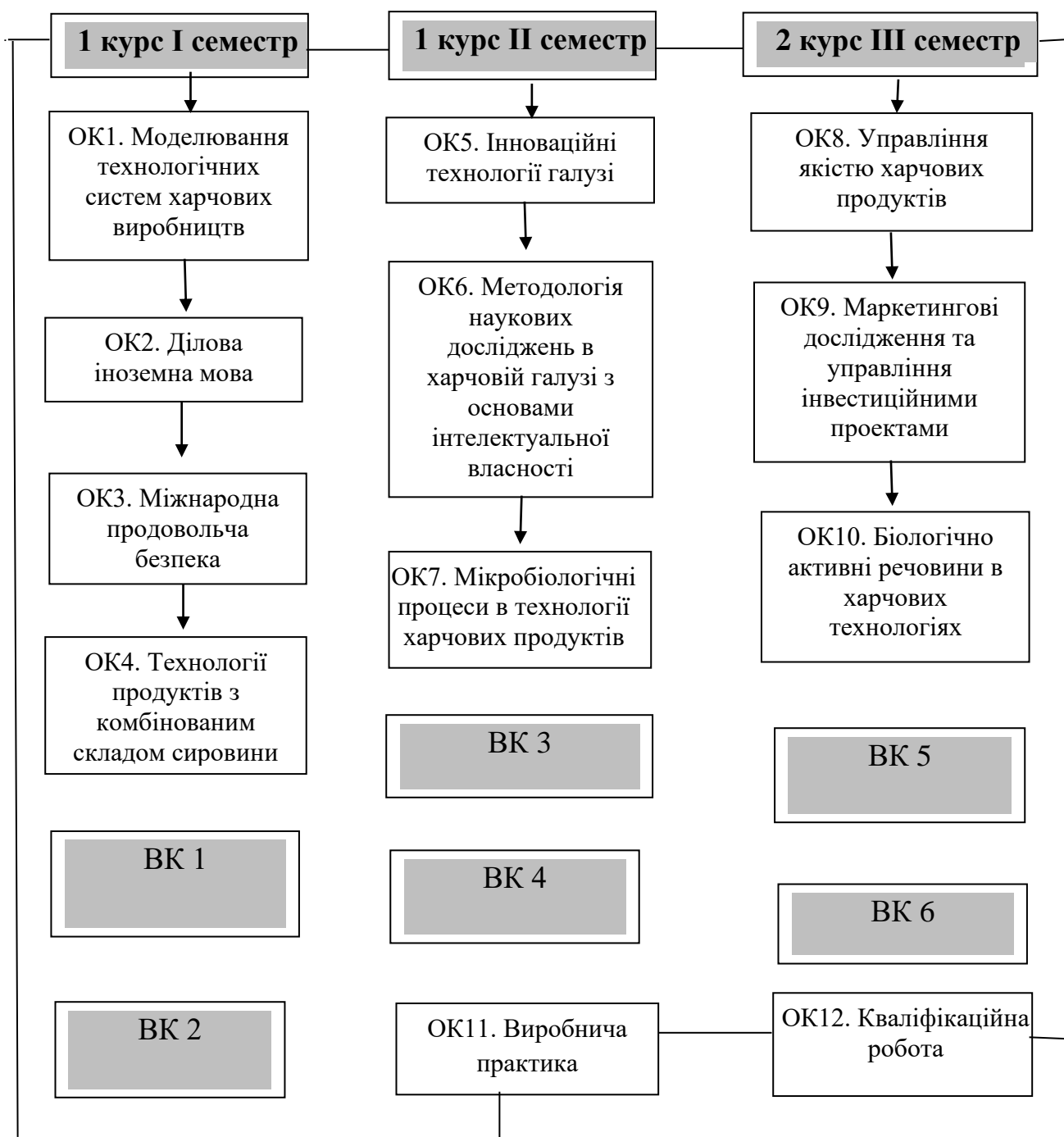
### 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

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