

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

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького  
національного аграрного університету

(протокол № 14 від «07» травня 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» 08 2022 р.

Ректор  Віктор МАЗУР

(наказ № 146 від «31» травня 2022 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Харчові технології»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

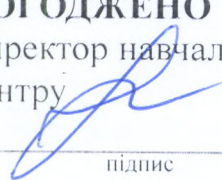
**Кваліфікація: Магістр з харчових технологій**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Рівень вищої освіти Другий  
Галузь знань 18 Виробництво та технології  
Спеціальність 181 Харчові технології  
Освітня кваліфікація Магістр з харчових технологій

**ПОГОДЖЕНО**

Директор навчально-наукового  
центру



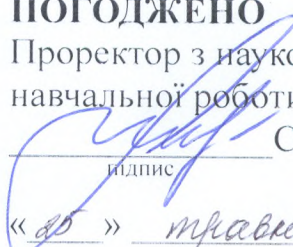
Наталія Зеленчук

підпис

« 24 » травня 2022 р.

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної та  
навчальної роботи



Світлана Лутковська

підпис

« 25 » травня 2022 р.

Освітньо-професійну програму обговорено та рекомендовано на засіданні ради стейкхолдерів

Протокол № 3 від « 5 » квітня 2022 р.

Голова ради стейкхолдерів

головний технолог

ТОВ «АГРАНА ФРУТ Україна»



Сергій ЗЕМСЛІВ



## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології містить 90 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; зміст (обов'язкові та вибіркові компоненти освітньої програми) підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

Гарант освітньої програми **Берник Ірина Миколаївна** – доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії Вінницького національного аграрного університету

Розроблено робочою групою у складі:

- 1. Солонин Алла Миколаївна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології;
- 2. Новгородська Надія Володимирівна** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології;
- 3. Яремчук Олександр Степанович** – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри харчових технологій та мікробіології;
- 4. Бондар Мар'яна Михайлівна** – асистент кафедри харчових технологій та мікробіології, представник факультету у науковому товаристві студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ;
- 5. Хомічак Любомир Михайлович** – доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН, заступник директора з науково-організаційної роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України;
- 6. Руденко Ірина Анатоліївна** – технолог ТОВ «Три ведмеді»;
- 7. Гриневич Марина Олександрівна** – студентка ОПП Харчові технології, представник студентського самоврядування факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії.

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

1. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>];
2. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <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 22.10.2020 р., № 1295 [<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>]
6. Класифікатор професій : ДК 003:2010. На заміну ДК 003:2005 ; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України) [Режим доступу]: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. 120 с.

## Профіль освітньо-професійної програми із спеціальності 181 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, кафедра харчових технологій та мікробіології
<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
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Термін дії освітньої програми до 01.07.2024 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/katalog-osv-progr-mag-20-21.pdf">https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/katalog-osv-progr-mag-20-21.pdf</a>
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентноспроможних фахівців із креативним мисленням, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, педагогічній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі.	
3 - Характеристика освітньої програми	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	18 Виробництво та технології 181 «Харчові технології»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна. 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 галузі.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна. Підготовка освітньо-професійних кадрів, 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> інноваційні технології, моделювання, аналіз, синтез, наукові дослідження.
<b>Особливості програми</b>	Інтегрована підготовка магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління заходами з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості та безпечності. Орієнтована на підготовку сучасних фахівців харчової промисловості, ініціативних та 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 нові на основі сучасних наукових досягнень.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління 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>	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom та BigBlueButton, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. 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 і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних ресурсів та методичних вказівок, університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
<b>Система оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, вирішення і презентація індивідуальних завдань, звіти з практики.

	<p>Підсумковий контроль - екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю.</p> <p>Державна атестація - підготовка та захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>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</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>
<b>7 – Результати навчання</b>	
<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 3. 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>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та</p>	

соціальні наслідки

РН 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.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. 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>	<p>Науково-педагогічні працівники, які забезпечують навчальний процес за освітньою програмою мають професійний рівень відповідно освітніх компонент, що викладають; наукові ступені та звання; стаж науково-педагогічної діяльності.</p> <p>До викладання дисциплін залучаються представники роботодавців, з якими укладено договори про співпрацю.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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.</p> <p>У ВНАУ є локальні комп'ютерні мережі з безоплатним доступом до мережі Інтернет, бібліотека та читальні зали. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, буфети, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>У Вінницькому національному аграрному університеті розроблена та впроваджена електронна система управління «Сократ» – єдина інтегрована клієнт-серверна система. Для моніторингу якості освіти та контролю самостійної роботи студентів розроблено систему тестування знань Тезаурус. В університеті створено електронний банк навчально-методичних та наукових видань «Репозиторій». На сьогодні бібліотека ВНАУ має свій WEB-сайт, автоматизований облік студентських читацьких карток, електронну видачу підручників, електронну бібліотеку.</p> <p>Структура бібліотеки складається із 5 відділів. Бібліотека обладнана комп'ютерами, принтерами, багатофункціональними пристроями. В бібліотеці університету функціонує автоматизована бібліотечна система "Софія", яка інтегрована в єдину мережу університету та налічує більше 30 тис. електронних видань. Невід'ємною частиною університету є офіційний веб-сайт <a href="http://www.vsau.org">http://www.vsau.org</a>. В розділі веб-сайту входять навчальний процес, наукова та виховна робота, інформація за видами цільової аудиторії "Абітурієнту", "Студенту". Вкладка "Доступ до публічної інформації" дає</p>



	<p>можливість ознайомитись з установчими, фінансовими та звітними документами; положеннями вузу, супроводжуваними навчальний процес. В актуальному стані підтримуються сторінки всіх кафедр і структурних підрозділів, де є інформація про склад, діяльність, надбання та навчально-методичний контент. Сервіс новин включає анонси, оголошення та події, які розкривають основні аспекти діяльності університету. Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання). Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	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>	Мобільність студентів можлива на підставі партнерських угод про співробітництво із зарубіжними університетами <a href="https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhнародna-diyalnist">https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhнародna-diyalnist</a> , участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою та ознайомитися із зарубіжною культурою.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах відповідно до ліцензії.

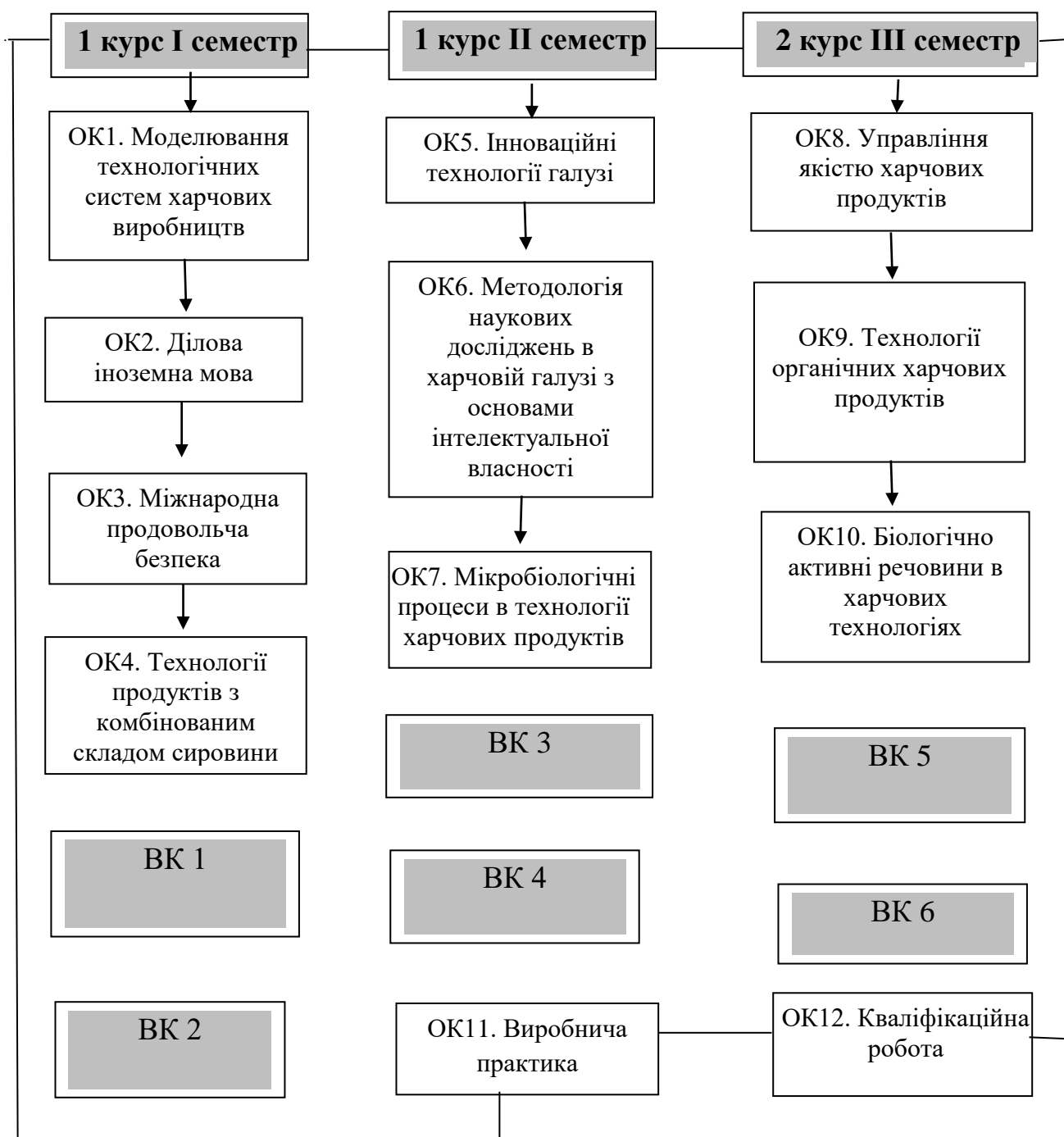
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти ОК</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	Технології органічних харчових продуктів	5	Іспит
ОК10	Біологічно активні речовини в харчових технологіях	5	Іспит
ОК11	Виробнича практика	10	Залік
ОК12	Кваліфікаційна робота	7	Атестація
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>66</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ВК</b>			
ВК 1	Дисципліна 1*	4	Залік
ВК 2	Дисципліна 2*	4	Залік
ВК 3	Дисципліна 3*	4	Залік
ВК 4	Дисципліна 4*	4	Залік
ВК 5	Дисципліна 5*	4	Залік
ВК 6	Дисципліна 6*	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 кафедри Харчових технологій та мікробіології <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnicztva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii>

## 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 освітньо-професійної програми

	ІК	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6
ОК 1	*	*		*			*				*	
ОК 2	*					*					*	
ОК 3	*	*				*		*				*
ОК 4	*		*	*				*			*	
ОК 5	*		*	*			*					*
ОК 6	*		*	*				*	*		*	
ОК 7	*		*		*		*					*
ОК 8	*		*		*		*					*
ОК 9	*	*			*					*		*
ОК 10	*	*		*				*				*
ОК 11	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*
ОК 12	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

#### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) та компетентностей

	ПН 1	ПН 2	ПН 3	ПН 4	ПН 5	ПН 6	ПН 7	ПН 8	ПН 9	ПН 10	ПН 11
ОК 1			*	*						*	
ОК 2							*		*		
ОК 3		*							*		*
ОК 4		*					*			*	
ОК 5					*		*				*
ОК 6				*				*		*	
ОК 7	*	*									*
ОК 8		*									*
ОК 9	*										*
ОК 10		*					*			*	
ОК 11	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*
ОК 12	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Гарант, д.т.н., доцент



Ірина БЕРНИК