

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

Затверджено рішенням Вченої ради Вінницького
національного аграрного університету

(протокол № 10 від « 13 » травня 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з « 1 » серпня 2023 р.

Ректор  Віктор МАЗУР

(наказ № 103 від « 30 » травня 2023 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

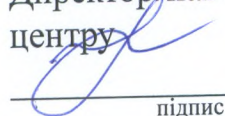
Вінниця 2023

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



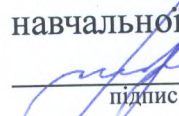
підпис

Наталія ЗЕЛЕНЧУК

« 18 » травня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи



підпис


Світлана ЛУТКОВСЬКА

« 19 » травня 2023 р.

Освітньо-професійну програму обговорено та рекомендовано на засіданні ради стейкхолдерів

Протокол № 1 від « 23 » березня 2023 р.

Голова ради стейкхолдерів факультету



Сергій ЗЕМЕЛ'ЄВ

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, кафедри харчових технологій та мікробіології, гарант освітньої програми.

Берник І.М. – доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології.

Бондар М.М. – асистент кафедри харчових технологій та мікробіології, представник факультету у науковому товаристві студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ВНАУ.

Хомічак Л.М. – в.о. директора Інституту продовольчих ресурсів НААН Україн, доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН, стейкхолдер.

Руденко І.А. – технолог ТОВ «Три ведмеді», стейкхолдер.

Гринчук А.Ю. – 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>

I. Профіль освітньо-професійної програми із 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 та ветеринарії, кафедра харчових технологій та мікробіології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, 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	Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13. Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньої програми до 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-mags_2022-2023.pdf
2 - Мета освітньої програми	
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.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	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.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	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. Ключові слова: інноваційні технології, моделювання, аналіз, синтез, наукові дослідження.

Особливості програми	<p>Унікальність освітньої програми полягає у:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - залученні до реалізації освітнього процесу вітчизняних фахівців та науковців; - кореляції компонентів ОПІ із нагальними проблемами харчової промисловості, що пов'язані із якістю, безпечністю харчових продуктів, орієнтованих на забезпечення здоров'я нації та активного творчого довголіття.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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 проєктних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.</p>
Подальше навчання	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>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.</p>
Система оцінювання	<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>
6 - Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- ПРН 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.
- ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
- ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- ПРН 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.
- ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і рисні моделі.
- ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної

діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
 ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
 ПРН 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

Кадрове забезпечення	<p>Реалізація освітньо-професійної програми забезпечена науково-педагогічними кадрами, рівень наукової та професійної активності кожного з яких відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених постановою КМУ від 30.12.2015 р. № 1187 (далі – Ліцензійним умовам).</p> <p>До викладання дисциплін залучаються стейкхолдери..</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон, спортивні майданчики.</p> <p>У ВНАУ є локальні комп'ютерні мережі з безоплатним доступом до мережі Інтернет, бібліотека та читальні зали.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами: автоклавом (стерилізатор паровий), аквадистиллятором, термостатами, ультратермостатом, центрифугами лабораторними, центрифугою молочною «Орбіта», термобанями, сушильними шафами, вагами аналітичними, технічними, спектрофотометром V-1200, рефрактометрами, рН-метрами, віскозиметром ВЗ-246, аналізатором молока «Екомілк», сепаратором молочним, мікроскопами XS-2610, МИКМЕД, апаратом для морозива PROFI COOK PC-IMC 1091, йогуртницею, м'ясорубкою PHILIPS HR2711/20, мультипекарем REDMOND RBM-M6011, плитами індукційними, шинковаркою Biowin, блендером Mirta, електродуховками МПМ МПЕ-06Т, ковбасним шприцом, кухонним комбайном, сироварнею домашню, наборами «Сиророб», холодильниками, хлібопічкою.</p> <p>Є можливість користування лабораторіями Держпродспоживслужби м. Вінниця.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://vsau.org 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, система електронного тестування. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів,</p>

	<p>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. Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, а також вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного та спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де існує Інтернет.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти, наукових і науково-педагогічних працівників університету, у тому числі навчання, стажування, проходження професійної та переддипломної практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Університету з університетами України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Вінницького національного аграрного університету.</p> <p>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).</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Мобільність студентів можлива на підставі партнерських угод про співробітництво із зарубіжними університетами https://www.vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist , участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання; удосконалювати рівень володіння іноземною мовою та ознайомитися із зарубіжною культурою.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах відповідно до ліцензії.</p>

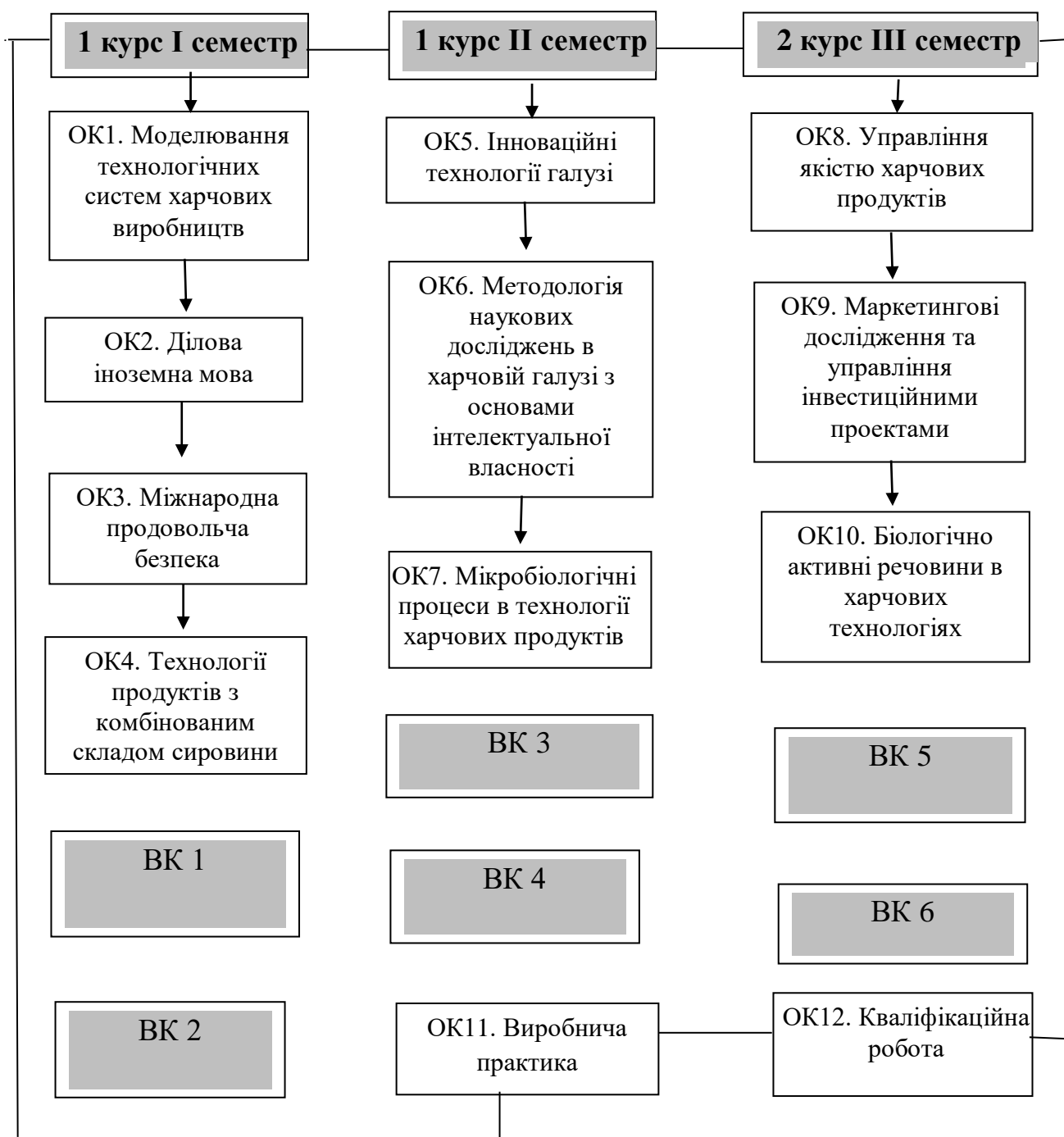
II. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

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
Обов'язкові компоненти			
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
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
Вибіркові компоненти*			
ВК 1-6	Вибіркова дисципліна	4	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

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

1.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



III. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
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>

IV. 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

V. 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