

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ЗАТВЕРДЖЕНО:

В.о. Ректора Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара

Олег ДРОБАХІН

« » 2020 р.



ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

рівень вищої освіти другий (магістерський)

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

Схвалено:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара

від 17.12_2020 р., протокол № 5_

Дніпро
2020

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедра харчових технологій

2. Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:

- від «21» грудня 2017 р., пр. № 6 (перша редакція);
- від «21» лютого 2019 р., пр. № 9 (зміни до ОПП для набору 2019/2020 н.р.);
- від «10» вересня 2020 р., пр. № 1 (редакція № 2).
- від «17» грудня 2020 р., пр. № 5 (редакція № 3);
- від «18» березня 2021 р., пр. № 8 (зміни до ОПП від набору 2021/2022 н.р.).

3. Розробники (робоча група):

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедру;
2. Фарісеєв Андрій Геннадійович, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій;
3. Пешук Людмила Василівна, д-р сільськогосп. наук, професор кафедри харчових технологій;
4. Бережна Дар'я Вадимівна, ДНУ, 2 курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

4. При розробці враховані вимоги:

1. Освітнього стандарту спеціальності:

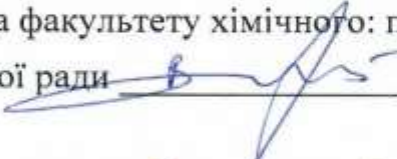
Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, **затверджений** наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295, **вводиться в дію** з 2020/2021 навчального року.

Стандарт **погоджено** рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 08.09.2020 р., протокол № 16.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

1. Вчена рада факультету хімічного: протокол №_25_ від «_16_» __02__2021 р.

Голова Вченої ради  (В.Ф. Варгалоук)

2. Рада з якості ДНУ: протокол №_4_ від «_17_» __03__2021 р.

Голова РЗЯВО  (О.О. Дробахін)

Рецензії-відгуки стейкхолдерів (за наявності):

1. Роботодавці:

1. Сидоренко Віктор Петрович, директор, ТОВ «Веста-Лідер»
2. Кузнецов Віталій Миколайович, директор, ТОВ «Гудвіл-Інвест»
3. Петухов Микита Олегович, директор, ТОВ «Біо-Лайт»
4. Курач Юлія Віталіївна, Заступник директора, ТОВ «Чіз-карамель»

2. Здобувачі вищої освіти:

1. Дишук Ганна Віталіївна, ДНУ, студентка групи ХТ-20м-3; 1курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Поливанов Єгор Андрійович, ДНУ, студент групи ХТ-120м-3; 1курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Двалі Анастасія Мамуківна, ДНУ, студентка групи ХТ-17-3; 4курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

3. Випускники-стейкхолдери

1. Герасим Ольга Станіславівна, випускник 2020 року, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Огородник Діана Олександрівна, випускник 2020 року, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and professional program «Food technology»
Ступінь вищої освіти та освітня кваліфікація мовою оригіналу	Магістр Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: магістр Спеціальність: Харчові технології Освітня програма: Харчові технології
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: master Specialty: Food Technology Educational Program: Food Technology
Професійна кваліфікація	Не надається
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології, другий (магістерський) рівень, від 28.01.2020 р. № 1038. Строк дії сертифіката до 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Форми навчання	денна
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	На період дії сертифіката до 01.07.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та

	<p>характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p>Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією.</p> <p>Наукова орієнтація – дослідницько-інноваційна діяльність в галузі харчових технологій</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта у галузі харчових технологій.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції</p>
Особливості програми	<p>Особливість освітньої програми «Харчові технології» полягає у підготовці фахівців, які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу, що направлені на здобуття студентом навичок науково-дослідницького, проектно-конструкторського та інноваційного характеру, здатності до коректної самостійної постановки і вирішення завдань науково-практичної діяльності у науково-дослідних організаціях і на виробничих підприємствах. Унікальність даної освітньої програми полягає у використанні мультидисциплінарного підходу, що поєднує інженерію, сервіс, управління, технології, направлені на підготовку кадрів, здатних організувати та розвивати сучасний бізнес з виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України "Класифікатор професій" ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості; – 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; – 1313 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; – 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні; – 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи; – 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами; – 2471 Професіонали з безпеки та якості; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване навчання. Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання.</p>

	Методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання. Навчання через виробничу практику.
Оцінювання	Усне опитування або письмовий експрес-контроль. Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, тестовий контроль, захист звіту з практики, курсової роботи, презентації, есе; екзамени, заліки, захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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. (1, 3, 4) ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. (2) ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). (5) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. (6)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК\ФК)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти</i> 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 7 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 та/або закладів ресторанного господарства 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	
	<i>Програмні результати, визначені стандартом вищої освіти</i> РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. 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. 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. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

	<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 соціальні наслідки</p> <p>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.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p><i>Програмні результати, визначені закладом вищої освіти</i></p> <p>ПРН 12. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах:</p> <p>відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності;</p> <p>обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів;</p> <p>моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників;</p> <p>впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних лабораторій.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Університет має власний веб-сайт за адресою http://dnu.dp.ua, де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу.</p>

	<p>Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: загально університетських та кафедральних бібліотек, мережі Internet з вільним доступом, колекцій цифрового репозиторію.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмах практичної підготовки за спеціальністю. В наявності завдання для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та дипломних робіт, пакети завдань для проведення ректорських та комплексних контрольних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного, семестрового та ректорського контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації за спеціальністю.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

2.1. Перелік компонент ОП

2.1.1. Перелік компонент ОП для 2020/2021 н.р.

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти				
I Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Методологія та організація наукових досліджень	4	екзамен	1
ОК 1.2	Іноземна мова професійного спілкування	3	диф. залік	1
II Цикл професійної підготовки				
ОК 2.1	Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	5	диф. залік, екзамен	1, 2
ОК 2.2	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	5	екзамен	1
ОК 2.3	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	3	диф. залік	1
ОК 2.4	Інноваційні технології харчових продуктів	4	екзамен	1
ОК 2.5	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	4	диф. залік	1
ОК 2.6	Інтелектуальна власність та патентування в галузі	4	екзамен	2
ОК 2.7	Курсова робота	3	диф. залік	1, 2
ОК 2.8	Виробнича практика: переддипломна	9	диф. залік	3
ОК 2.9	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	21	захист кваліфікаційної роботи	3
Вибіркові компоненти				
ВК 1	Дисципліна 1	5	диф. залік	2
ВК 2.	Дисципліна 2	5	диф. залік	2
ВК 3	Дисципліна 3	5	диф. залік	2
ВК 4	Дисципліна 4	5	диф. залік	2
ВК 5	Дисципліна 5	5	диф. залік	2
Загальний обсяг обов'язкових компонент				65 (72%)
Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)				25 (28%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				90

Примітка: здобувачам вищої освіти пропонується провести вибір навчальних дисциплін на основі двох переліків вибірових компонент:

- **університетський вибіровий каталог (УВК)**, що складається із загальноуніверситетського переліку дисциплін, на основі якого здійснюється вибір дисциплін для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету.
- **факультетський вибіровий каталог (ФВК)** – навчальні дисципліни галузево-професійного спрямування зі спеціальностей факультету, що дозволяють отримати професійні навички з певної галузі знань та навчальні дисципліни професійного спрямування (програми вибірові компоненти), що дозволяють отримати поглиблену підготовку за освітньою програмою й закріплюють набуті фахові компетентності. На основі засвоєння дисциплін із факультетського каталогу формуються загально-професійні або фахові компетентності. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету/ факультету.

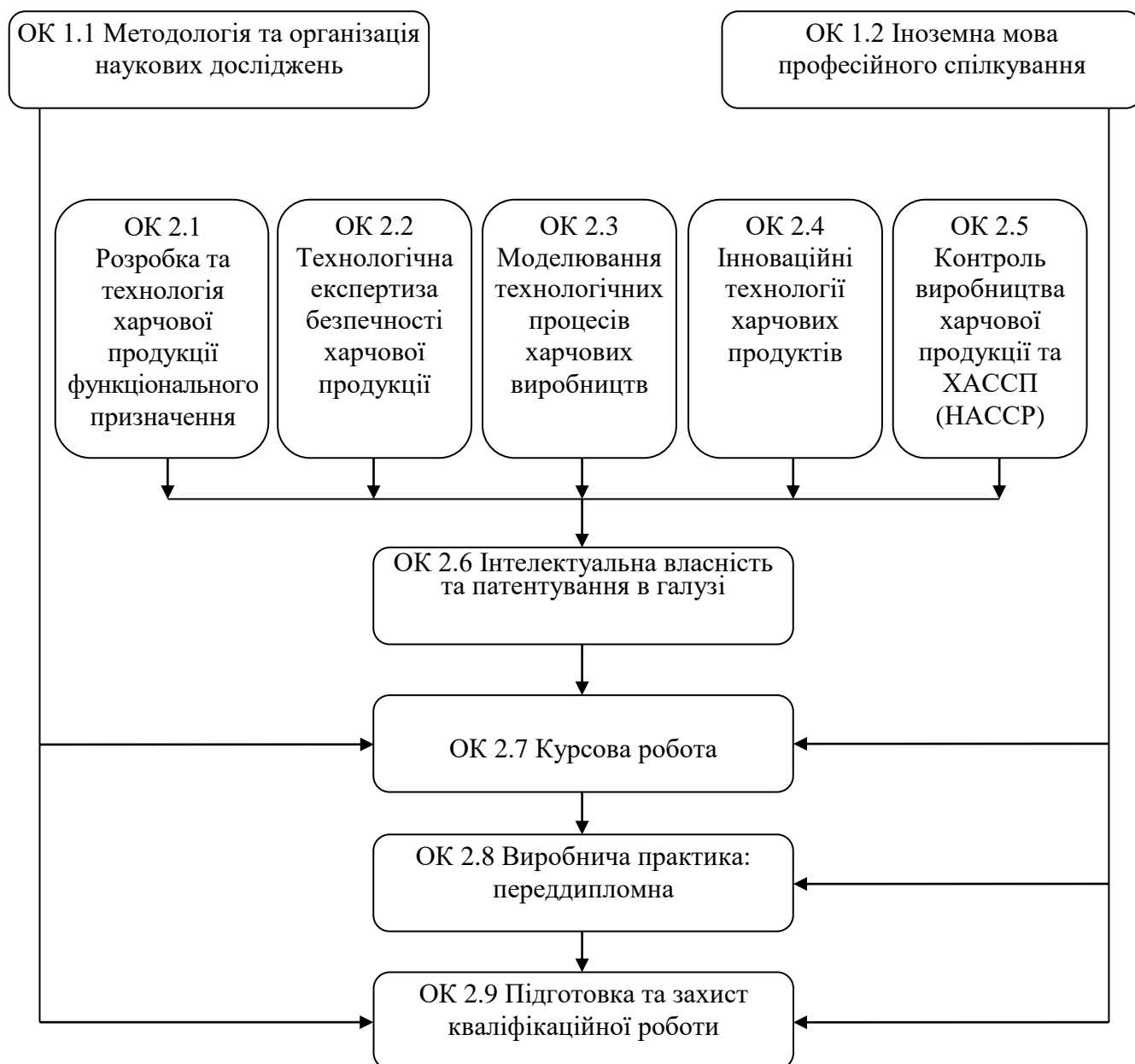
2.1.2. Перелік компонент ОП, починаючи з набору 2021/2022 н.р., зі мінами, що затверджено вченою радою ДНУ від 18.03.2021 р. протокол № 8

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти				
I Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Методологія та організація наукових досліджень	4,0	екзамен	1
ОК 1.2	Іноземна мова професійного спілкування	3,0,	диф. залік	1
II Цикл професійної підготовки				
ОК 2.1	Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	50	1 - диф. залік, 2 - екзамен	1, 2
ОК 2.2	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	5,0	екзамен	1
ОК2.3	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	3,0	диф. залік	1
ОК2.4	Інноваційні технології харчових продуктів	4,0	екзамен	1
ОК 2.5	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	4,0	екзамен	1
ОК2.6	Інтелектуальна власність та патентування в галузі	4,0	екзамен	2
ОК 2.7	Курсова робота	3,0	диф. залік	1, 2
ОК 2.8	Виробнича практика: переддипломна	9,0	диф. залік	3
ОК 2.9	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	21,0	захист кваліфікаційної роботи	3
Вибіркові компоненти				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	2
ВК 2.	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	2
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	2
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	2
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	2
Загальний обсяг обов'язкових компонент				65 (72%)
Загальний обсяг вибіркових компонент (дисциплін вибору студента)				25 (28%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				90

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.5, ОК 2.7.	8	16
	2	ОК 2.1, ОК 2.6, ОК 2.7, ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4, ВК 5	8	
2	3	ОК 2.8, ОК 2.9	2	2

Послідовність засвоєння компонентам ОП



3. Форма 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. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозиторії закладу вищої освіти.</p>

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

	OK 1.1	OK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9
ЗК 1	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*
ЗК 2	*		*	*					*		*
ЗК 3	*		*			*		*	*	*	*
ЗК 4			*	*		*	*	*		*	*
ЗК 5	*	*				*		*		*	*
СК 1	*		*	*	*				*		*
СК 2	*		*			*			*		*
СК 3								*			*
СК 4					*	*	*			*	*
СК 5	*	*	*			*			*	*	*
СК 6				*		*	*		*	*	*

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

	OK 1.1	OK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9
РН 1	*			*			*	*	*	*	*
РН 2		*	*			*	*	*	*	*	*
РН 3	*			*	*				*		*
РН 4			*		*				*	*	*
РН 5					*	*	*			*	
РН 6				*		*	*			*	*
РН 7			*			*			*	*	*
РН 8								*			
РН 9		*				*			*	*	*
РН 10	*		*		*	*			*		*
РН 11				*		*	*			*	*
РН 12				*		*	*		*	*	*