

Міністерство освіти і науки України
Державний вищий навчальний заклад
«Український державний хіміко-технологічний університет»



Ректор ДВНЗ УДХТУ

О.А. Півоваров

2017 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології

(Назва освітньої програми)

Другий (магістерський) рівень

(назва рівня вищої освіти)

Магістр

(назва ступеня, що присвоюється)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

18 Виробництво та технології

(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

181 Харчові технології

(код та найменування спеціальності)

Затверджено на засіданні Вченої
ради ДВНЗ УДХТУ
від 29.06.2017 протокол № 4

Дніпро
2017

Лист погодження

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація	Технологія жирів і жирозамінників

«ПОГОДЖЕНО»

«РОЗРОБНИКИ»

Перший проректор, голова методичної ради ДВНЗ УДХТУ

науково-

Керівник проектної групи проф. каф ХТВМС


(підпис) Голеус В.І.
(прізвище та ініціали)


(підпис) Черваков О.В.
(прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 2017 р.

« _____ » _____ 2017 р.

Начальник ННЦ

Член проектної групи доц. каф. ХТВМС


(підпис) Смотрасв Р.В.
(прізвище та ініціали)


(підпис) Філінська Т.Г.
(прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 2017 р.

« _____ » _____ 2017 р.

Науково-методичний відділ

Член проектної групи доц. каф. ХТВМС


(підпис) Фоменко Г.В.
(прізвище та ініціали)


(підпис) Голуб Л.С.
(прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 2017 р.

« _____ » _____ 2017 р.

Декан факультету ТВМС


(підпис) Овчаров В.І.
(прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 2017 р.

Завідувач кафедри ХТВМС


(підпис) Черваков О.В.
(прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 2017 р.

Освітньо-професійній програмі надано чинності наказом ректора № 24 від « 27 » 11 2017 р.

І. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ МАГІСТРА зі спеціальності «Харчові технології»

Профіль програми (загальна інформація)	
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр, спеціальність – Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма "Харчові технології" підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра з харчових технологій, одиничний (подвійний, спільний при наявності відповідних договорів, програм навчання); 90 кредитів ЄКТС
Повна назва закладу вищої освіти, що присуджує кваліфікацію	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет»
Акредитуюча організація	Акредитаційна комісія України (ДОУ «Навчально-методичний центр з питань якості освіти»). НАЗЯВО.
Період акредитації	Термін дії сертифікату після первинної акредитації – 5 років, після повторної – 10 років.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Перший (бакалаврський) рівень
Мова(и) викладання	Українська мова
А	Ціль освітньої програми
Ціль освітньої програми	Забезпечити студентам здобуття знань, умінь та розуміння у галузі харчових технологій, що надасть їм можливість виконувати оригінальні наукові дослідження або самостійно працювати на виробництві.
Б	Характеристика освітньої програми
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 – <i>Виробництво та технології</i> : спеціальність 181 – <i>Харчові технології</i> спеціалізація – <i>Технологія жирів і жирозамінників</i>
Основний фокус програми та спеціалізації	Загальна вища освіта в галузі харчових технологій.
Орієнтація програми	Дослідницька лінія є науково орієнтована, викладацька та прикладна лінія є практично орієнтовані.
Особливості та відмінності	Програма є науково або практично спрямованою, що визначає тип практики (обирається модуль 1 чи модуль 2 у циклі дисциплін професійної підготовки).

С	Здатність до працевлаштування та подальшого навчання
Здатність до працевлаштування	Робочі місця у високотехнологічних компаніях харчового профілю, підприємствах сектору добування і переробки олій і жирів та суміжних галузях; викладачі навчальних закладів різних рівнів освіти, науковці в науково-дослідних організаціях, наукових центрах, лабораторіях.
Подальше навчання	Навчання на третьому освітньому рівні за докторськими програмами у галузі харчових технологій.
Д	Стиль викладання та методика навчання
Підходи до викладання та навчання	Комбінація лекційних та практичних занять, експериментальні дослідження в лабораторіях, написання курсових проектів або робіт, самонавчання, підготовка кваліфікаційної роботи.
Методи оцінювання	Письмові та усні екзамени, заліки, презентації, захист магістерської кваліфікаційної роботи.
Е	Програмні компетентності
Інтегральна компетентність (ІНТ)	<i>Магістр (рівень 7): Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог</i>
Загальні компетентності (ЗК)	<p><i>ЗК-1.</i> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><i>ЗК-2.</i> Здатність спілкуватися другою мовою.</p> <p><i>ЗК-3.</i> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><i>ЗК-4.</i> Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p><i>ЗК-5.</i> Здатність вчитися і бути сучасно навченим.</p> <p><i>ЗК-6.</i> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><i>ЗК-7.</i> Здатність бути критичним і самокритичним.</p> <p><i>ЗК-8.</i> Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><i>ЗК-9.</i> Здатність працювати в команді.</p> <p><i>ЗК-10.</i> Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p><i>ЗК-11.</i> Прихильність безпеці.</p> <p><i>ЗК-12.</i> Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p><i>ЗК-13.</i> Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>ЗК-14.</i> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>

	<p><i>ЗК-15.</i> Здатність використовувати базові знання з фундаментальних наук в обсязі, необхідному для теоретичного освоєння професійно-орієнтованих дисциплін і вирішення практичних завдань з харчової технології, в т.ч. виробництва та перероблення олієжирової продукції.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p><i>СК-1.</i> Здатність володіти методами спостереження, опису, ідентифікації та класифікації об'єктів харчової технології та продукції.</p> <p><i>СК-2.</i> Здатність використовувати знання, уміння і навички з дисциплін загального циклу підготовки для теоретичного освоєння дисциплін фахового спрямування і рішення практичних завдань з харчової технології, в т.ч. виробництва та перероблення олієжирової продукції.</p> <p><i>СК-3.</i> Базові уявлення про основні закономірності розвитку і сучасні досягнення в харчових технологіях, розуміння ролі енергозбереження в сучасній техніці.</p> <p><i>СК-4.</i> Базові уявлення про ознаки, параметри, характеристики, будову, властивості харчових систем.</p> <p><i>СК-5.</i> Здатність застосовувати основні фізико-хімічні методи досліджень, аналізу і оцінки стану технологічних систем.</p> <p><i>СК-6.</i> Здатність застосовувати сучасні експериментальні методи роботи з технологічними об'єктами в промислових і лабораторних умовах, навички роботи із сучасною вимірювальною апаратурою.</p> <p><i>СК-7.</i> Здатність організувати роботу виробничого підрозділу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці та цивільного захисту.</p> <p><i>СК-8.</i> Здатність організувати та проводити навчальні заняття з професійно-орієнтованих дисциплін.</p> <p><i>СК-9.</i> Здатність використовувати математичний апарат для освоєння теоретичних основ і практичного використання методів фізико-хімічних досліджень для розробки нових видів харчової та технічної продукції на основі олієжирової сировини.</p> <p><i>СК-10.</i> Навички щодо роботи з найбільш поширеними пакетами комп'ютерних програм та використання їх для вирішення практичних завдань у галузі професійної діяльності.</p> <p><i>СК-11.</i> Здатність використовувати професійно профільовані знання і практичні навички з професійно орієнтованих навчальних дисциплін для аналізу взаємозв'язку між хімічним складом та властивостями харчових і технічних продуктів.</p> <p><i>СК-12.</i> Компетенція в галузі планування, проектування та виконання науково-дослідних робіт, починаючи від стадії розпізнавання проблеми до оцінки результатів і формулювання висновків; це включає можливість обрати методи і процедури відповідного рівня.</p>

	<p><i>СК-13.</i> Здатність використовувати професійно профільовані знання і практичні навички в галузі основ менеджменту та харчової технології для створення, організації та ефективного управління виробничими підрозділами.</p> <p><i>СК-14.</i> Інформаційно-пошукові навички щодо первинних і вторинних джерел інформації, в тому числі у інформаційно-пошукових системах за допомогою он-лайн пошуку.</p> <p><i>СК-15.</i> Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички з циклу дисциплін професійної підготовки для аналізу, оцінки і проектування технологічних процесів та обладнання.</p> <p><i>СК-16.</i> Здатність використовувати автоматизовані системи керування технологічними процесами в галузі.</p> <p><i>СК-17.</i> Навички презентації наукових матеріалів та аргументів у письмовій та усній формі для компетентної аудиторії.</p>
Ф	Програмні результати навчання
Результати навчання в когнітивній (пізнавальній) сфері	<p><i>РКС-1.</i> Застосовувати методи спостереження, опису, ідентифікації та класифікації об'єктів харчової технології та продукції.</p> <p><i>РКС-2.</i> Застосовувати системний підхід, інтегруючи знання з інших дисциплін та враховуючи нетехнічні аспекти, під час розв'язання теоретичних і прикладних задач харчової технології, в т.ч. виробництва та перероблення олієжирової продукції.</p> <p><i>РКС-3.</i> Оцінювати стан сучасних технологій харчового виробництва і тенденцій їх розвитку.</p> <p><i>РКС-4.</i> Аналізувати процеси і явища, які спостерігаються в харчовій технології.</p> <p><i>РКС-5.</i> Виконувати обґрунтований вибір об'єкту і методів проведення наукових досліджень, формулювати мету та задачі досліджень, а також визначати шляхи їх вирішення.</p> <p><i>РКС-6.</i> Досліджувати фізико-хімічні властивості об'єкта дослідження, а також вплив технологічних параметрів на хід процесів та склад кінцевого продукту, використовуючи передові методи експериментальних досліджень і сучасну вимірювальну апаратуру.</p> <p><i>РКС-7.</i> Застосовувати сучасні інформаційні і комунікаційні технології для пошуку, розрахунків, створення графічних та текстових документів, для математичного аналізу та статистичної обробки у експериментальних дослідженнях та проектуванні.</p> <p><i>РКС-8.</i> Робити узагальнюючі висновки щодо результатів досліджень властивостей об'єкта дослідження або проектування.</p> <p><i>РКС-9.</i> Пояснювати причини виникнення ризиків, пов'язаних з використанням хімічних речовин і</p>

	<p>лабораторних процедур.</p> <p><i>PKC-10.</i> Розробляти заходи безпеки на виробництві з їх подальшою реалізацією.</p> <p><i>PKC-11.</i> Організовувати проведення навчальних занять, а також контрольну перевірку результатів навчання студентів.</p> <p><i>PKC-12.</i> Розробляти конструкторські креслення елементів конструкції, дільниці чи цеху харчового виробництва, у т.ч. добування і переробки рослинних і тваринних жирів, їх модифікації.</p> <p><i>PKC-13.</i> Розробляти технологічні та апаратурні схеми виробництва продуктів на основі олієжирової сировини харчового і технічного призначення, здійснювати вибір відповідного технологічного обладнання.</p> <p><i>PKC-14.</i> Організовувати системне управління діяльністю виробничих підрозділів.</p> <p><i>PKC-15.</i> Знаходити інженерні рішення щодо створення маловідходних ресурсозберігаючих технологій.</p> <p><i>PKC-16.</i> Розробляти принципіві схеми контролю та автоматичного регулювання основних параметрів технологічного процесу.</p>
<p>Результатів навчання у ціннісно-мотиваційній сфері</p>	<p><i>РЦМС-1.</i> Відповідати вимогам професійної етики на робочому місці.</p> <p><i>РЦМС-2.</i> Виявляти бажання працювати самостійно.</p> <p><i>РЦМС-3.</i> Ставити питання у дискусіях з колегами, викладачами.</p> <p><i>РЦМС-4.</i> Організовувати проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p><i>РЦМС-5.</i> Використовувати знання з фундаментальних наук для освоєння дисциплін професійного спрямування.</p> <p><i>РЦМС-6.</i> Брати участь в обговоренні результатів різних видів роботи (дослідної, пошукової, проектної, тощо).</p> <p><i>РЦМС-7.</i> Демонструвати отримані професіональні навички при створенні наукової та проектної документації.</p> <p><i>РЦМС-8.</i> Організувати заходи щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p><i>РЦМС-9.</i> Співпрацювати з колегами у суміжних областях для досягнення задач дослідження чи проекту.</p> <p><i>РЦМС-10.</i> Представляти результати різних видів роботи (дослідної, пошукової, проектної, тощо) рідною та однією з основних європейських мов.</p> <p><i>РЦМС-11.</i> Розуміти наукові та технічні тексти рідною та однією з основних європейських мов.</p>
<p>Результати навчання в психомоторній сфері</p>	<p><i>РПС-1.</i> Відпрацьовувати методику експерименту.</p> <p><i>РПС-2.</i> Багаторазово відтворювати результати експериментів для отримання достовірних значень і розрахунку похибки експерименту.</p> <p><i>РПС-3.</i> Комбінувати різні методи досліджень для встановлення значення параметрів, що досліджуються.</p>

РПС-4. Дотримуватися техніки безпеки на робочому місці.

**II. ВИЗНАЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН/МОДУЛІВ,
що забезпечуватимуть досягнення запланованих результатів навчання
та форм атестації здобувачів вищої освіти за освітньою програмою
відповідно до стандарту вищої освіти**

**Таблиця 1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за циклами
підготовки та форма підсумкового контролю**

№ п/п	Назва дисципліни	Кредити	Години	Семестр	Тетраметр	Підсумковий контроль
1. ОBOB'ЯЗКОВНАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ						
1.1 Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)						
1.1.1	Менеджмент у виробництві	4	120	1	1	екз.
1.1.2	Фізична культура (позакредитна дисципліна)					
1.1.3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	120	2	3, 4	д.залік
1.1.4	Охорона праці в галузі	2	60	1	1	екз.
1.1.5	Цивільний захист	1,5	45	1	2	залік
1.1.6	Психологія та методика викладання у вищій школі	2	60	2	3	залік
1.1.7	Інтелектуальна власність	2	60	2	4	залік
1.1.8	Методологія та організація наукових досліджень	4	120	1, 2	2, 3, 4	д.залік
	РАЗОМ за циклом 1.1	19,5	585			
1.2 Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)						
1.2.1	Автоматизовані системи керування технологічними процесами галузі	4	120	1	1, 2	д.залік
1.2.2	Проектування підприємств з добування і переробки рослинних жирів	5	150	1	1, 2	екз.
1.2.3	Наукові дослідження за темою магістерської роботи	5	150	2	3, 4	залік
1.2.4	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи та державна атестація	19,5	585	3	5, 6	ДА
	РАЗОМ за циклом 1.2	33,5	1005			
	ОBOB'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ	53,0	1590			

ДИСЦИПЛІНИ РАЗОМ						
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ						
2.1. Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)						
2.1.1	Технологія жирів функціонального призначення	3	90	1, 2	2, 3	залік
2.1.2	Технологія харчових поверхнево-активних речовин	4	120	2	3, 4	екз.
2.1.3	Інноваційні технології жирів	6	180	1, 2	1, 2, 3, 4	залік
2.1.4	Технологія натуральних ефірних олій і синтетичних запашних сполук	5	150	1	1, 2	екз.
2.1.5	Один з модулів:	10,5	315			
	Модуль 1					
	Науково-дослідна практика	6	180	3	5	д.залік
	Асистентська практика	4,5	135	3	5	д.залік
	Модуль 2					
	Науково-дослідна практика	6	180	3	5	д.залік
	Переддипломна виробнича практика	4,5	135	3	5	д.залік
1.2.4	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи та державна атестація	8,5	255	2	3, 4	
	РАЗОМ за циклом 2.2	37,0	855			
	ВИБІРКОВА ЧАСТИНА РАЗОМ	37,0	855			
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ	90,0	2700			

Таблиця 2. Узагальнений розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів (дисциплін) та циклами підготовки

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)	19,5 / 21,7	-	19,5 / 21,7
2.	Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	33,5 / 37,2	37,0 / 41,1	70,5 / 78,3
Всього за весь термін навчання		53,0 / 58,9	37,5 / 41,1	90 / 100

Таблиця 3. Перелік дисциплін освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освіти другого (магістерського) рівня, навчальний час у кредитах ЄКТС за циклами підготовки, та перелік сформованих компетентностей і результатів навчання

Навчальні цикли	Шифри компетентностей	Шифри результатів навчання	Перелік дисциплін	Кредитив ЄКТС
1	2	3	4	5
1.1. Цикл загальної підготовки (формує загальні компетентності)	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-10, СК-3, СК-7, СК-10, СК-13, СК-14, СК-17	РКС-3, РКС-5, РКС-7, РКС-8, РКС-14, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11	1.1.1 Менеджмент у виробництві	4,0
			1.1.2 Фізична культура (поза кредитна)	
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-13, СК-14, СК-17	РКС-11, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-7, РЦМС-10, РЦМС-11	1.1.3 Іноземна мова за професійним спрямуванням	4,0
	ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-8, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-2, СК-4, СК-6, СК-7, СК-10, СК-11, СК-14, СК-17	РКС-1, РКС-3, РКС-4, РКС-6, РКС-7, РКС-9, РКС-10, РКС-12, РКС-15, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-4	1.1.4 Охорона праці в галузі	2,0
	ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, СК-5, СК-7, СК-10, СК-14, СК-17	РКС-9, РКС-10, РКС-15, РЦМС-2, РЦМС-8, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-4	1.1.5 Цивільний захист	1,5

	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-8, СК-10, СК-11, СК-12, СК-14, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-11, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6	1.1.6 Психологія та методика викладання у вищій школі	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-14, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11	1.1.7 Інтелектуальна власність	2,0
	ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-14, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4	1.1.8. Методологія та організація наукових досліджень	4,0
			Разом 1.1	19,5
1.2 Цикл професійної підготовки (формує спеціальні (фахові) компетентності)	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-6, СК-9, СК-10, СК-14, СК-15, СК-16, СК-17	РКС-1, РКС-3, РКС-4, РКС-6, РКС-7, РКС-9, РКС-10, РКС-12, РКС-13, РКС-14, РКС-16, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-3, РПС-4	1.2.1 Автоматизовані системи керування технологічними процесами в галузі	4,0

ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-2, СК-10, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-2, РКС-3, РКС-7, РКС-9, РКС-10, РКС-12, РКС-13, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7	1.2.2 Проектування підприємств з добування і переробки рослинних жирів	5,0
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4	1.2.3 Наукові дослідження за темою магістерської роботи	5,0
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-9, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13, СК-14, СК-15, СК-16, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-10, РКС-12, РКС-13, РКС-14, РКС-15, РКС-16, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4	1.2.4 Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи та державна атестація	28,0
ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-9, СК-10, СК-11, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-10, РЦМС-11	2.1.1 Технологія жирів функціонального призначення	3,0
ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-9, СК-10, СК-11, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-10, РЦМС-11	2.1.2 Технологія харчових поверхнево-активних речовин	4,0

ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-9, СК-10, СК-11, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-8, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-10, РЦМС-11	2.1.3 Інноваційні технології жирів	6,0
ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-11, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-9, СК-10, СК-11, СК-14, СК-15, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-7, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-10, РЦМС-11	2.1.4 Технологія натуральних ефірних олій і синтетичних запашних сполук	5,0
		2.1.5. Один з модулів:	10,5
		Модуль 1	
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-14, СК-15, СК-16, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4	Науково-дослідна практика	
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, СК-3, СК-8, СК-10, СК-12, СК-14, СК-17	РКС-3, РКС-7, РКС-11, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-4	Асистентська практика	
		Модуль 2	
ЗК-1, ЗК-2, ЗК-3, ЗК-4, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-7, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-12, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-7, СК-9, СК-10, СК-11,	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-5, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-13, РКС-15, РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-4, РЦМС-6, РЦМС-7,	Науково-дослідна практика	

	СК-12, СК-14, СК-15, СК-16, СК-17	РЦМС-8, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4		
	ЗК-1, ЗК-3, ЗК-5, ЗК-6, ЗК-8, ЗК-9, ЗК-10, ЗК-11, ЗК-13, ЗК-14, ЗК-15, СК-1, СК-2, СК-3, СК-4, СК-5, СК-6, СК-9, СК-10, СК-11, СК-12, СК-13, СК-14, СК-15, СК-16, СК-17	РКС-1, РКС-2, РКС-3, РКС-4, РКС-6, РКС-7, РКС-8, РКС-9, РКС-10, РКС-12, РКС-13, РКС-15, РКС-16 РЦМС-1, РЦМС-2, РЦМС-3, РЦМС-5, РЦМС-6, РЦМС-7, РЦМС-8, РЦМС-9, РЦМС-10, РЦМС-11, РПС-1, РПС-2, РПС-3, РПС-4	Переддипломна виробнича практика	
			Разом 1.2	70,5
			РАЗОМ	90,0

<i>РЦМС-1.</i>	+					+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<i>РЦМС-2.</i>	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РЦМС-3.</i>	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РЦМС-4.</i>	+			+		+	+	+			+	+					+		+		
<i>РЦМС-5.</i>				+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+			+
<i>РЦМС-6.</i>	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РЦМС-7.</i>			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РЦМС-8</i>					+						+	+					+		+		+
<i>РЦМС-9</i>	+			+			+	+	+		+	+						+			+
<i>РЦМС-10</i>	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РЦМС-11</i>	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>РПС-1.</i>								+			+	+					+		+		+
<i>РПС-2.</i>								+			+	+					+		+		+
<i>РПС-3.</i>								+	+		+	+					+		+		+
<i>РПС-4.</i>				+	+			+	+		+	+					+	+	+		+

III - ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Обов'язковою формою державної атестації встановлюється виконання та захист кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів).</p> <p>На державну атестацію виносяться система компетентностей та результати навчання, що зазначені у розділах IV та V.</p> <p>Основним засобом об'єктивного контролю ступеню досягнення кінцевих цілей освіти та професійної підготовки магістрів є технологія виконання та захисту кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів), що визначена в наступних документах: Положення про ЕК, Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт).</p>
Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи (за наявності)	<p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи викладені в Методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт).</p> <p>Випускна кваліфікаційна робота супроводжується відгуком наукового керівника і рецензією рецензента, на яких покладається перевірка повноти виконання завдань, якості роботи в цілому та її перевірка на плагіат.</p>
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)	
Вимоги до публічного захисту (демонстрації) (за наявності)	<p>Вимоги до публічного захисту сформульовані в Положенні про ЕК та методичних вказівках до виконання кваліфікаційних (дипломних) проектів (робіт).</p>

IV - Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Визначаються відповідно до Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG) та статті 16 Закону України «Про вищу освіту»

Складові системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	Визначення, посилання та відповідні документи
Принципи та процедури забезпечення якості освіти	<ul style="list-style-type: none">- Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII;- Тимчасове положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 30.11.2015 р. № 290);- Положення про диплом з відзнакою ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 25.02.2016 р. № 55);- Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 01.04.2015 р. № 68);- Положення про розробку затвердження та перегляд робочих програм навчальних дисциплін (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 01.12.15 р. № 291)
Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм	Щорічний моніторинг вимог промисловості та ринку праці, перегляд освітніх програм, робочих навчальних планів, робочих програм навчальних дисциплін. Про затвердження складу проектних груп з розробки освітніх програм (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 10.03.2016 р. № 74)
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	Положення про організацію ректорського контролю якості навчання (Наказ ректора від 17.03.2014 р. № 8)
Щорічне оцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу	Положення про комісію ректорського контролю педагогічної майстерності науково-педагогічних працівників університету (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 04.04.2016 р. № 85), Порядок застосування рейтингової системи оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 04.06.2010 р. № 209 зі змінами до наказу від 09.06.2011 р. № 147), Порядок

	<p>застосування рейтингової системи оцінки діяльності кафедр та факультетів ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора від 04.06.2010 р. № 209).</p> <p>Регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб</p>
Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників	<p>Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників здійснюється згідно положення, що затверджено наказом МОНУ від 24.01.2013 р. № 48 та Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 28.05.2016 р. № 105)</p>
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	<p>Навчально-методичне, матеріально-технічне та кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам (Постанова КМ від 30.12.2015 р. № 1187) освітньої діяльності. Ліцензія серія АЕ № 636496. Сертифікати за напрямками підготовки та спеціальностями.</p>
Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	<p>Тимчасове положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ УДХТУ (Наказ ректора ДВНЗ УДХТУ від 30.11.2015 р. № 290) підтримується Інформаційно-аналітичною системою контролю освітнього процесу, яка складається з підсистем: Абітурієнт, Навчальний процес.</p>
Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації	<p>Інформація про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації є публічною та повною мірою викладена на офіційному web-порталі університету http://udhtu.com.ua</p>
Запобігання та виявлення академічного плагіату	<p>Перевірка повноти виконання завдань, якості роботи в цілому та її перевірка на плагіат здійснюється викладачем – керівником курсової чи дипломної роботи (проекту) у встановленому порядку з використанням відповідного програмного забезпечення.</p>