

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

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології

(назва освітньої програми)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ другий (магістерський)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 – Харчові технології

(код та найменування спеціальності)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 – Виробництво та технології

(шифр та назва галузі знань)

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ Магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДВНЗ УДХТУ

Протокол № 4 від 25.03 2021 р.

ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ

з 1.09 2021 р.



Ректор

Вказ № 62 від 25.03 2021 р.

*Сухої К.М.*

2021 р.

Дніпро 2021 р.

Лист погодження

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Спеціальність	181 – Харчові технології
Галузь знань	18 – Виробництво та технології
Освітня програма	Харчові технології
<b>«ПОГОДЖЕНО»</b>	<b>«РОЗРОБНИКИ»</b>
Перший проректор, голова науково-методичної ради ДВНЗ УДХТУ  (підпис) _____ (прізвище та ініціали) „ 01 ” березня 2021 р.	Гарант освітньої програми  Кузьменко М.Я. (підпис) _____ (прізвище та ініціали) „ 04 ” лютого 2021 р.
Начальник ННЦ  (підпис) _____ Сторожак Р.В. (прізвище та ініціали)	Члени робочої групи  (підпис) _____ Черваков О.В. (прізвище та ініціали)
Навчально-методичний відділ  (підпис) _____ Колесніченко Т.В. (прізвище та ініціали)	 (підпис) _____ Філінська Т.Г. (прізвище та ініціали)
Декан факультету <u>Хоча КТ</u>  (підпис) _____ Овсаров В.У. (прізвище та ініціали)	Освітня програма розглянута й ухвалена науково-методичною радою університету Протокол № <u>3</u> від « <u>10</u> » <u>03</u> 20 <u>21</u> р.
Завідувач кафедри  (підпис) _____ Черваков О.В. (прізвище та ініціали)	
Голова комітету студентської молоді факультету  (підпис) _____ Мандікова Я.У. (прізвище та ініціали)	

## ПЕРЕДМОВА

Освітню програму вперше було розроблено у 2016 р. та затверджено вченою радою ДВНЗ УДХТУ 16. 06. 2016 р., протокол № 5

Освітню програму було переглянуто у 2020 р. на підставі затвердженого СВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295).

Освітню програму було перезатверджено у 2021 р. у зв'язку із новою редакцією Положення про відкриття, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм в ДВНЗ УДХТУ (наказ від 09.06.2020 № 102).

Результати щорічного перегляду освітньої програми додаються в окремому додатку.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Голова робочої групи (гарант освітньої програми)

Кузьменко Микола Якович, професор, доктор хімічних наук, професор кафедри «Технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції»

Члени робочої групи:

2. Черваков Олег Вікторович, професор, доктор технічних наук, завідувач кафедри «Технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції»

3. Філінська Тетяна Геннадіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри «Технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції»

4. Завідувач кафедри «Технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції» Черваков Олег Вікторович, доктор технічних наук, професор

Рецензії відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лист-підтримка від ТОВ «АЛТРЕЙД ЛТД»

2. Лист-підтримка від ПрАТ «Дніпропетровський хлібзавод №9»

3. Лист-підтримка від ТОВ «Виробниче об'єднання «МОЛІС»

4. Лист-підтримка від ТОВ «ПОТОКИ»

ОП повторно затверджено рішенням вченої ради ДВНЗ УДХТУ:

- від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №\_\_ (Додаток \_\_)

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 – Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет». Факультет харчових та хімічних технологій Кафедра «Технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції»
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр, харчові технології
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерства освіти і науки України; Строк дії сертифікату про акредитацію до 01 липня 2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім 181 – Харчові технології) спеціальністю має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 – Харчові технології.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	На період дії сертифікату з акредитації
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy">https://udhtu.edu.ua/osvitni-programy</a>
<b>2 – Цілі освітньої програми</b>	
<b>Цілі освітньої програми</b>	Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, що передбачає гармонійний розвиток особистості, виконання наукових досліджень на основі поєднання кращих традицій і інновацій для відтворення інтелектуального потенціалу, технологічного розвитку держави, а також глобальних процесів розвитку людської

	цивілізації. Підготовка магістрів за спеціальністю 181 – Харчові технології, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 18 – Виробництво та технології: спеціальність 181 – Харчові технології <i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти.
<b>Орієнтація програми</b>	Освітньо-професійна програма із прикладною орієнтацією передбачає динамічне та інтерактивне навчання. Програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із актуальних знань технологій, процесів і апаратів, автоматизації виробничих процесів харчової промисловості, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю харчової продукції, 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. Дисципліни та модулі програми засновані на теоретичних знаннях, які тісно пов'язані з практичними навичками. Програма дозволяє студентам набути необхідні навички в галузі харчових технологій. Наукова орієнтація програми спрямована на інноваційні, ресурсозберігаючі технології галузі.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Загальна вища освіта в галузі харчових технологій. Підготовка освітньо-професійних кадрів, які здатні застосовувати і використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також, виконувати проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів. Ключові слова: харчова промисловість, інноваційні технології, проектування, аналіз, синтез, наукові дослідження.
<b>Особливості програми</b>	Програма побудована на принципах Liberal Arts Education і включає блок базових дисциплін і практик, що

	<p>забезпечують формування загальних і фахових компетентностей спеціальності, також вибіркових дисциплін, що відповідають уподобанням студента та є важливими для їх подальшої професійної та наукової кар'єри.</p> <p>Програма виконується в активному дослідницькому середовищі, враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань.</p> <p>Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Робочі місця у високотехнологічних компаніях, підприємствах галузі. Магістр з харчових технологій може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1222.1 Головні фахівці – керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості.</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості.</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники.</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи).</p> <p>2149.2 Інженер-дослідник.</p> <p>2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології.</p> <p>2149.2 Інженер-контролер.</p> <p>2149.2 Інженер-лаборант.</p> <p>2310.2 Викладач вищого навчального закладу.</p> <p>2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми).</p> <p>2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами.</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю.</p>

<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти: НРК України – 8 рівень, QF-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Викладання здійснюється з використанням особистісно-диференційованих, проблемно-орієнтованих, студентсько-центрованих та дуальних форм навчання. Розв’язання ситуаційних завдань та міждисциплінарних тренінгів розвивають комунікативні навички й уміння працювати в команді.</p> <p>Методи викладання залежать від форми навчання (очне, заочне, дистанційне навчання): лекції; семінари (навчання в невеликих групах); консультації; наукові семінари; практикуми або тренінги; практичні заняття в групі; заняття з розв’язання проблем; лабораторні заняття; стажування / практика; практика на робочому місці (виробнича практика).</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Для оцінювання знань здобувачів вищої освіти передбачено: поточний контроль знань; підсумковий контроль знань державна атестація із відповідними методами оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, захист лабораторних робіт, рефератів та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми;</li> <li>– письмові екзамени, захист курсових проектів/робіт та звітів з практик;</li> <li>– прилюдний захист кваліфікаційної роботи (проекту) магістра.</li> </ul>
<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>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b>	<p>ФК1. 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>ФК2. Здатність планувати і виконувати наукові</p>

	<p>дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>ФК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>ФК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><i>Компетентності, визначені університетом:</i></p> <p>ФК7. Здатність доводити знання та власні висновки до фахівців та нефахівців.</p> <p>ФК8. Здатність до самоосвіти та підвищення кваліфікації на основі інноваційних підходів у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК9. Здатність самостійно розробляти технологічні проекти в галузі харчових технологій.</p> <p>ФК10. Здатність до організації робіт, з урахуванням шкідливих чинників виробництва</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Результати навчання (ПРН)</b></p>	<p>ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку</p>



	<p>підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.</p> <p>ПРН13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.</p> <p>ПРН14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.</p> <p>ПРН15. Планувати і виконувати заходи промислової і цивільної безпеки.</p> <p>ПРН16. Застосовувати методи обробки маркетингових досліджень ринків продукції галузі.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти .
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти.</p> <p>Навчання за ОП здійснюється в предметних аудиторіях, спеціалізованих лабораторіях, комп'ютерних класах та навчальних кабінетах, обладнаних відповідно до змісту</p>

	<p>навчальних дисциплін.</p> <p>Освітній процес забезпечений комп'ютерною технікою, сучасними програмними засобами, мультимедійним та спеціальним обладнанням; студенти мають безкоштовний доступ до мережі Інтернет та бібліотеки університету з читальними залами. До послуг студентів – гуртожитки, спортивні зали та майданчики, пункти харчування, літній оздоровчий табір, актові зали.</p> <p>На випусковій кафедрі додатково до навчальних лабораторій створено навчально-наукову лабораторію техно-хімічного контролю харчової продукції.</p> <p>Лабораторія укомплектована необхідним лабораторним та дослідним обладнанням (рН-метр, кондуктометр, сушильні шафи, муфельна піч, преси, оптичні мікроскопи, центрифуга, електронні аналітичні та лабораторні ваги), в ній виконуються дослідження якісних показників сировини та харчової продукції.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: затвердженої ОП, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки; методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти; навчальних планів з обов'язковим вивченням української мови як окремої навчальної дисципліни «Українська мова як іноземна», навчально-методичні комплекси дисциплін із відповідним навчально-методичним контентом.</li> <li>2. Офіційний веб-сайт <a href="https://udhtu.edu.ua">https://udhtu.edu.ua</a> (українською та англійською мовами) містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</li> <li>3. Ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт бібліотеки університету: <a href="https://biblioteka.udhtu.edu.ua">https://biblioteka.udhtu.edu.ua</a>.</li> <li>4. Комп'ютерна мережа університету підключена до ресурсів Scopus та Web of Science.</li> <li>5. Для покращення навчального процесу застосовуються технології електронного навчання, у тому числі із використанням сайту дистанційного навчання ДВНЗ УДХТУ на платформі <a href="http://do.udhtu.edu.ua">http://do.udhtu.edu.ua</a>, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.</li> </ol>

<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та університетами України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ УДХТУ та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код к-ти	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>			
1.1. Цикл загальної підготовки			
OK1	Інтелектуальна власність	2	залік
OK2	Маркетинг	2	екзамен
OK3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	диф. залік
OK4	Методологія та організація наукових досліджень	3	диф. залік
	<b>РАЗОМ за циклом 1.1</b>	<b>9</b>	
1.2. Цикл професійної підготовки			
OK5	Автоматизовані системи керування технологічними процесами галузі	4	диф.залік, КП
OK6	Інноваційні технології галузі	7	КР, екзамен
OK7	Проектування підприємств галузі	5	екзамен
OK8	Наукові дослідження за темою магістерської роботи	5	залік, КР
OK9	Технологія жирів функціонального призначення	5	залік
OK10	Технологія харчових поверхнево-активних речовин	5,5	екзамен
OK11	Науково-дослідна практика	6	диф. залік
OK12	Промислова та цивільна безпека	3	екзамен
OK13	Підготовка кваліфікаційної магістерської роботи та державна атестація	17,5	захист
	<b>РАЗОМ за циклом 1.2</b>	<b>58</b>	
	<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ</b>	<b>67</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>			
2.1. Цикл загальної підготовки			
BK1	Дисципліни гуманітарної підготовки	2	залік
	<b>РАЗОМ за циклом 2.1</b>	<b>2</b>	

## 2.2. Цикл професійної підготовки

### Вибірковий блок 1

ВК2	ОК 13 (додаткові розділи) на вибір: – інноваційно-проектна частина; – технологічно-проектна частина; – науково-дослідна частина.	8,5	
ВК3	Технологія натуральних ефірних олій і синтетичних запашних сполук	5	екзамен
ВК4	Сучасні технології жирозамінників	3	залік
ВК5	Один з видів практичної підготовки: – асистентська практика; – переддипломна виробнича практика.	4,5	диф. залік
	<i>Разом за вибірковим блоком 1</i>	<i>21</i>	

### Вибірковий блок 2

ВК2	ОК 13 (додаткові розділи) на вибір: – інноваційно-проектна частина; – технологічно-проектна частина; – науково-дослідна частина.	8,5	
ВК3	Харчові смакові та ароматичні речовини	5	екзамен
ВК4	Технології переробки вторинних ресурсів	3	залік
ВК5	Один з видів практичної підготовки: – асистентська практика; – переддипломна виробнича практика.	4,5	диф. залік
	<i>Разом за вибірковим блоком 2</i>	<i>21</i>	

### Вибірковий блок 3

ВК2	ОК 13 (додаткові розділи) на вибір: – інноваційно-проектна частина; – технологічно-проектна частина; – науково-дослідна частина.	8,5	
ВК3	Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	5	екзамен
ВК4	Асортимент і використання харчових добавок	3	залік
ВК5	Один з видів практичної підготовки: – асистентська практика; – переддипломна виробнича практика.	4,5	диф. залік
	<i>Разом за вибірковим блоком 3</i>	<i>21</i>	

### **РАЗОМ за циклом 2.2**

**21**

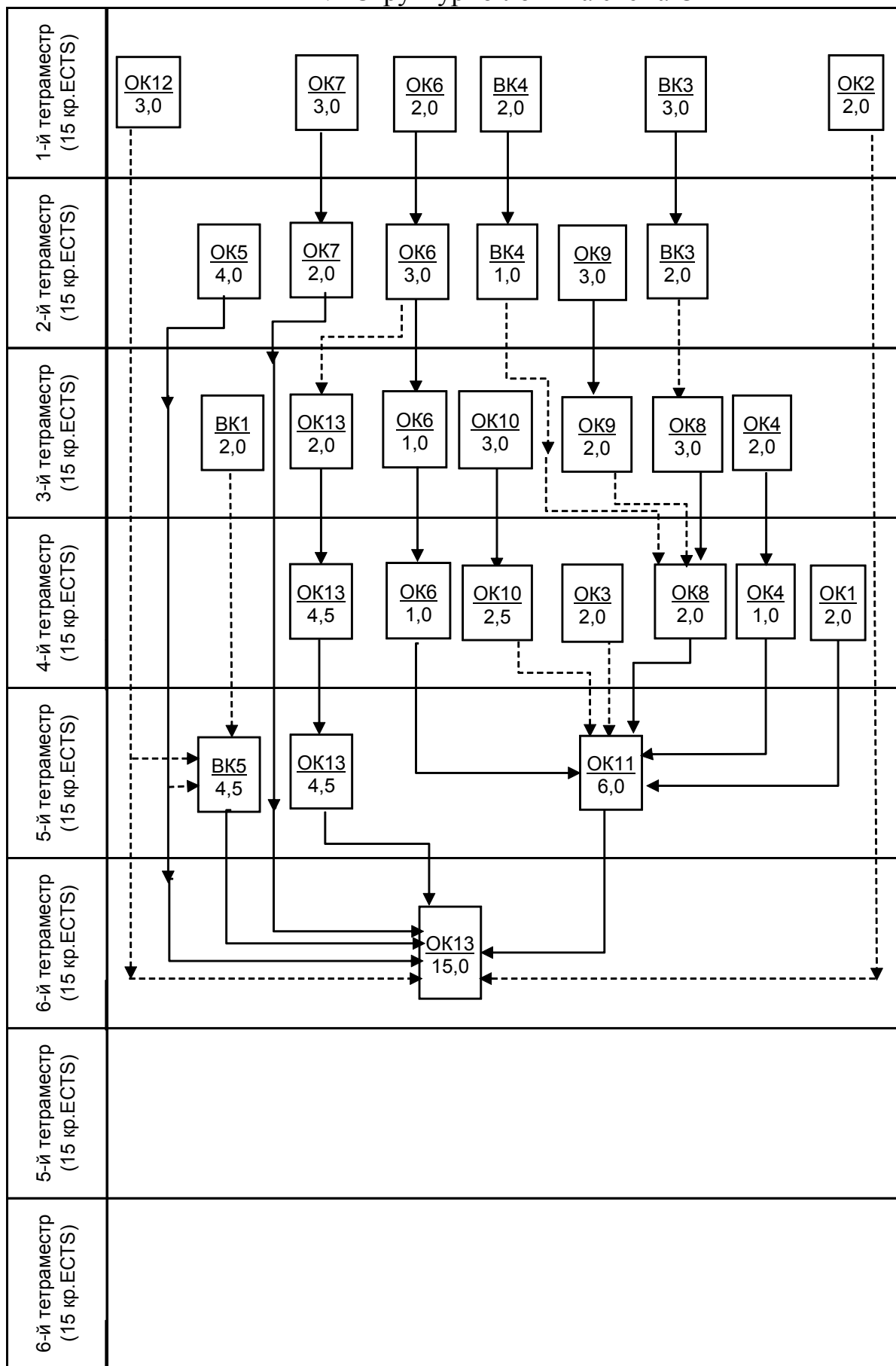
### **ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ**

**23**

### **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ**

**90**

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація за освітньою програмою Харчові технології спеціальності 181 – Харчові технології здійснюється відкрито у формі публічного або дистанційного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи (проекту) (за наявності)</b>	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
<b>Документи, які отримує випускник</b>	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр, Харчові технології.

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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	BK1	BK2	Блок 1			Блок 2			Блок 3		
																BK3	BK4	BK5	BK3	BK4	BK5	BK3	BK4	BK5
<b>ЗК1</b>		+		+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК2</b>								+			+													
<b>ЗК3</b>				+				+					+		+									
<b>ЗК4</b>		+										+		+										
<b>ЗК5</b>	+		+																					
<b>ЗК6</b>			+																					
<b>ЗК7</b>		+											+		+									
<b>ФК1</b>								+			+													
<b>ФК2</b>				+				+			+													
<b>ФК3</b>	+																							
<b>ФК4</b>													+		+		+	+		+	+		+	+
<b>ФК5</b>							+	+			+													
<b>ФК6</b>						+			+	+						+	+		+	+		+	+	
<b>ФК7</b>														+				+			+			+
<b>ФК8</b>	+					+																		
<b>ФК9</b>					+		+						+		+			+				+		+
<b>ФК10</b>												+												



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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ВК1	ВК2	Блок 1			Блок 2			Блок 3		
																ВК3	ВК4	ВК5	ВК3	ВК4	ВК5	ВК3	ВК4	ВК5
ПРН1	+			+	+	+		+	+	+						+	+		+	+				
ПРН2				+										+										
ПРН3								+			+													
ПРН4				+				+			+		+		+									
ПРН5				+		+	+		+	+			+		+		+	+		+	+		+	+
ПРН6		+	+																					
ПРН7				+		+					+		+		+			+			+			+
ПРН8	+																							
ПРН9			+					+					+		+									
ПРН10								+			+													
ПРН11						+										+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН12														+			+			+				+
ПРН13	+																							
ПРН14					+		+						+		+			+			+			+
ПРН15												+												
ПРН16		+																						

