

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Білоцерківського національного
аграрного університету
протокол № 4 від 27 вересня 2020 року

Голова Вченої ради Білоцерківського НАУ
Ректор, Академік НААНУ Михайло А. С. Даниленко



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ДРУГИЙ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ

Введено в дію з « 1 » вересня 2020р.

Наказ № 71/с від « 11 » травня 2020р.

Біла Церква – 2020

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Харчові технології»

Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності,
доктор. с.-г. наук, професор



Т.М. Димань

Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи
к.е.н., доцент



В.В. Зубченко

Декан факультету
д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

Гарант освітньої програми
Доктор техн. наук, професор



Ю.О. Шурчкова

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Протокол № 9 від 01.04. 2020 р.

Завідувач кафедри

к.т.н., доцент



Г.П. Калініна

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою факультету

Протокол № 8 від 14.05. 2020 р.

Голова науково-методичної ради

д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

СХВАЛЕНО

Вченою радою біолого-технологічного факультету

Протокол № 9 від 19.05. 2020 р.

Голова вченої ради

д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

ЗМІСТ

Передмова	4
1. Профіль освітньо-професійної програми	5
2. Перелік компонент ОПП та їх логічна послідовність	8
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми	8
2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти	9
2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми	10
3. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей	11
4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними обов'язковими компонентами ОПП	12

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», містить обсяг 90 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розробники програми:

1. Шурчкова Юлія Олександрівна, д.т.н., професор
2. Калініна Галина Петрівна, к.т.н., доцент
3. Гребельник Оксана Петрівна, к.т.н., доцент

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» №1341 від 23.11.2011 р. та «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 1187 від 30.12.2015 р.; Постанови із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ [№ 347 від 10.05.2018](#), [№ 180 від 03.03.2020](#) Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 року № 1125. Проекту Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». В Білоцерківському національному аграрному університеті діє система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, https://btsau.edu.ua/sites/default/files/Faculties/osvita/normatyvne/polog_vn_syst_qa_bnau.pdf, що базується на таких нормативних

**1.Профіль освітньо-професійної програми (ОПП)
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання , 1,4 роки
Наявність акредитації	Сертифікат НАЗЯВО №111 від 13.01.21 р строк дії до 13.01.25 року
Цикл/рівень	НРК – 7 рівень, FQ – ENEA – другий цикл, EQF – LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 6 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.btsau.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців для сталого розвитку харчової промисловості та для забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави з питань комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі	
3 – Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальний. Програма направлена на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог
Особливості програми	Інтегрована підготовка, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на вивчення науково-дослідної, організаційно-технологічної, організаційно-управлінських систем функціонування підприємств, організацій та установ харчової промисловості усіх форм власності
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до	Випускники програми підготовлені до професійної діяльності на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності

працевлаштування	відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010
Подальше навчання	Випускники мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	- організаційні форми: колективне та інтегративне навчання тощо; - технології навчання: <i>пасивні</i> (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); <i>активні</i> (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвивальні, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці тощо)
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, захист курсових, лабораторних робіт, тестові завдання, розрахункові роботи, індивідуальні завдання, есе, екзамени, захист дипломної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми наукового і технічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної діяльності та у виробничих умовах, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
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) компетентності (СК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані 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 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 Додатково для освітньо-наукових програм: СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової освіти. СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки. СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів
7 – Програмні результати навчання (РН)	

Знання	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. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів Додатково для освітньо-наукових програм: РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти. РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок. РН 14. 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
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Білоцерківського національного аграрного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності. Формування професійних компетентностей забезпечують 55 % визнаних професіоналів з досвідом роботи за фахом. Значну частину лекцій з навчальних дисциплін освітньої програми проводять науково-педагогічні працівники з науковим ступенем доктора наук та вченим званням професора.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять становить 11 м² на одну особу, мультимедійне обладнання налічується у 34 % навчальних аудиторіях і відповідає вимогам.

	Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком становить 100 %. В університеті наявні 4 локальні комп'ютерні мережі та 19 точок бездротового доступу до мережі Інтернет (користування безлімітне).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт Університету (www.btsau.edu.ua) містить повну інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, конкретизовано структурні підрозділи, правила прийому, контакти, користувачі сайту мають можливість користуватися усіма наявними ресурсами бібліотеки Білоцерківського національного аграрного університету. Читальні зали бібліотеки у кількості 7 мають 245 місць, всі підключені до мережі Інтернет у вільному доступі. Фонд наукової бібліотеки університету становить 568536 примірників, 19 найменувань друкованих фахових періодичних наукових видань. Є доступ до таких баз даних як Business Communication Quarterly, Topics in Theoretical Economics, The Forum for Social Economics, National Institute Economic Review, Springer Verlag, Academy of Accounting and Financial Studies Journal, AIEL Series in Labour Economics, Chinese Management Studies, Contemporary Accounting Research, CORPORATE OWNERSHIP AND CONTROL, де здобувачі вищої освіти мають можливість користуватись періодичними фаховими науковими виданнями в електронному варіанті, у тому числі іноземною (англійською) мовою. Електронна бібліотека має програмне забезпечення «УФД-бібліотека». Навчальні ресурси: користування навчальною літературою, доступ до онлайн-ресурсів; бронювання книг онлайн; доступ до електронних журналів, електронних бібліотечних ресурсів світу, електронного навчального середовища Moodle (https://teach.btsau.net.ua/) наявне технологічне і матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти (отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів в рамках виконання освітньо-професійної програми) здійснюється згідно договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки (Національний університет біоресурсів і природокористування, м. Київ, національний університет харчових технологій м. Київ, Житомирський національний агроекологічний університет, Сумський національний аграрний університет, Львівський національний аграрний університет, Миколаївський національний аграрний університет).
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами країн-партнерів: .
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правилами прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою БНАУ.

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

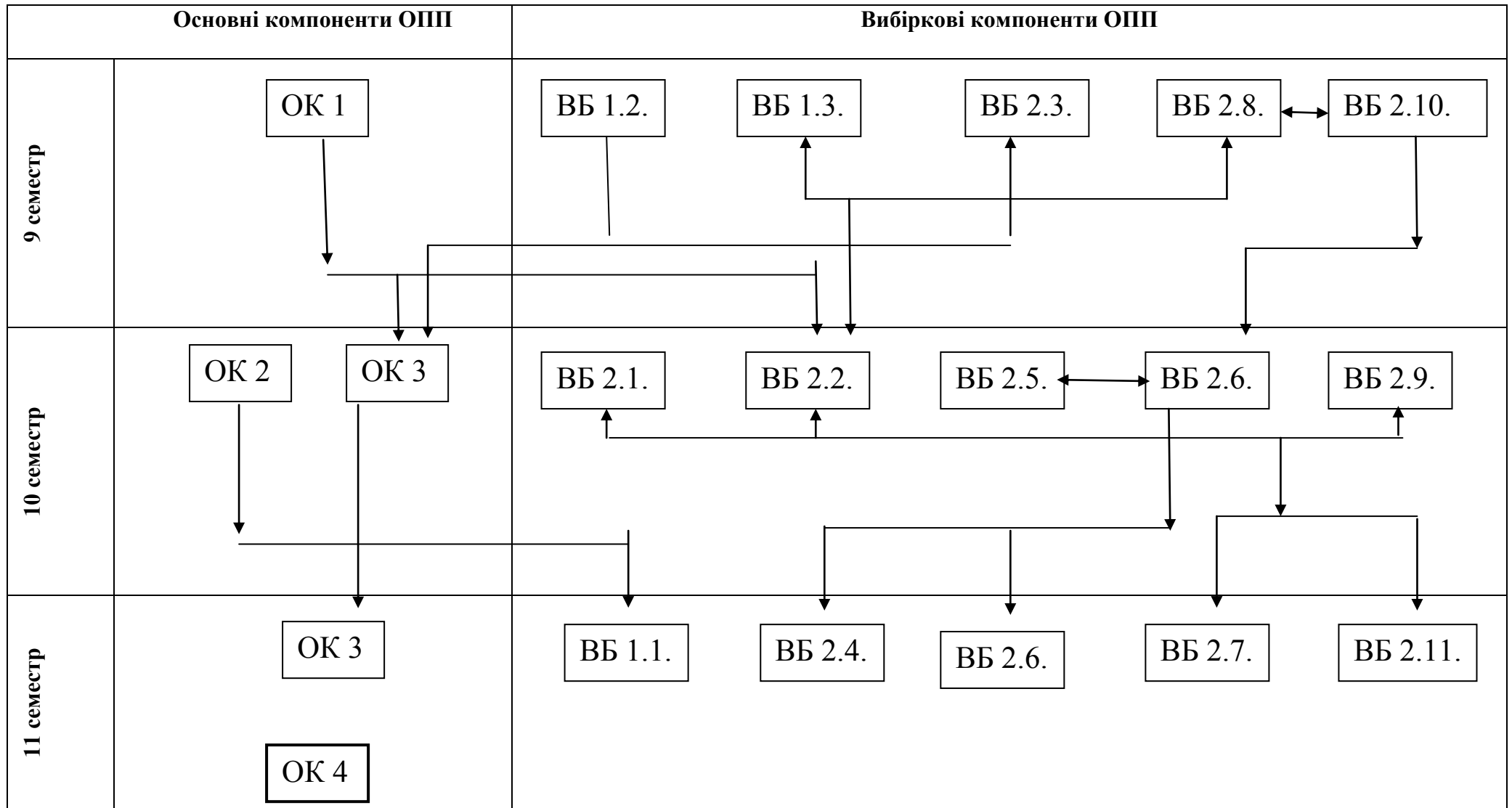
Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗKOBІ OCBITHІ KOMPONENTИ			
OK 1.	Методологія та організація наукових досліджень	5	іспит
OK 2.	Інтелектуальна та промислова власність	5	залік
OK 3.	Менеджмент якості та безпеки харчових продуктів	5	іспит
OK 4.	Іноземна мова: ділова комунікація	7	
	Оптимізація виробничих процесів та енергоресурсозберігальні технології	4	залік
OK 5.	Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	4	залік
OK 6.	Проектування та впровадження новітніх технологій	5	залік
OK 7.	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	4	залік
OK 8.	Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	4	залік
OK 9.	Професійна практика	8	залік
OK 10.	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	16	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		67	
2. BИБІPKOBІ OCBITHІ KOMPONENTИ			
ВБ 1.	Молекулярно-генетичні методи досліджень	4	залік
ВБ 2.	Виробнича логістика	4	залік
ВБ 3.	Експертиза та ідентифікація харчових продуктів	4	іспит
ВБ 4.	Методика викладання у вищій школі	4	залік
ВБ 5.	Технологія харчових екопродуктів	3	іспит
ВБ 6.	Охорона праці та цивільний захист в галузі	5	залік
Загальний обсяг вибіркового компонент		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи, виконану у відповідності до «Положення про кваліфікаційну роботу магістра».

Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра та присвоєння кваліфікації «Магістр з харчових технологій»

2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Матриця зв'язку програмних компетентностей та результатів навчання

Програмні результати навчання (РН)	ІК	Загальні компетентності (ЗК)									Спеціальні (фахові) компетентності (СК)									
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
РН 01	+			+							+									
РН 02		+							+			+		+						
РН 03					+		+	+				+	+					+		
РН 04				+	+			+					+							
РН 05			+													+				
РН 06		+	+			+					+				+					
РН 07														+		+				
РН 08			+							+						+				+
РН 09		+				+			+	+				+						
РН 10		+						+				+		+						+
РН 11			+						+	+					+					
РН 12				+													+			
РН 13				+						+							+			
РН 14									+			+							+	
РН 15					+		+	+					+					+		
РН 16			+			+					+	+			+	+			+	
РН 17						+													+	

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП

Компетентності		Компоненти ОПП															
		ОК 1.	ОК 2.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 2.11.
ІК		+															
Загальні компетентності (ЗК)	01	+		+				+	+		+	+			+		
	02					+	+				+			+		+	+
	03		+	+		+		+				+		+		+	
	04	+		+										+		+	
	05				+	+			+		+	+		+			
	06		+									+	+	+			
	07			+		+	+						+	+			
	08							+		+		+			+	+	+
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	09			+	+		+	+		+		+	+		+		+
	01			+	+			+	+		+					+	
	02	+							+	+		+			+		
	03	+	+	+					+								
	04							+					+		+		+
	05					+	+	+	+		+		+		+		+
	06		+			+							+	+			
	07						+			+	+	+	+			+	+
	08	+	+					+							+		+
	09	+					+	+	+						+		
	10					+		+	+				+			+	