

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет  
імені Олеся Гончара

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**



Ректор Дніпровського національного  
університету ім. Олеся Гончара

Поляков М.В.

« 21 » грудня 2017 р.

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Харчові технології»**

**Другого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: Магістр «харчові технології»**

**Розглянуто та схвалено:**

Вченою радою Дніпровського  
національного університету ім. Олеся Гончара  
від 21.12.2017 р., протокол № 6

**Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2018 р.**

Дніпро  
2018

## 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.)

**3. Розробники:**

Колісниченко Тетяна Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент (за кафедрою харчових технологій), завідувач кафедри харчових технологій;

Мельников Костянтин Олексійович, доктор технічних наук, професор (за кафедрою хімії), професор кафедри харчових технологій;

Мацук Юлія Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент (за кафедрою технологій харчових виробництв і ресторанного господарства), доцент кафедри харчових технологій;

Фарісеєв Андрій Геннадійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій.

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, кафедра харчових технологій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр «харчові технології», освітня програма «харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	<b>Освітньо-професійна програма «Харчові технології»</b>
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	–
<b>Цикл/рівень</b>	EQF-LLL – 7 рівень НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До проходження первинної акредитації освітньої програми
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.dnu.dp.ua/">http://www.dnu.dp.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
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.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	<p>18 Виробництво та технології 181 Харчові технології</p> <p><b>Об'єкти вивчення:</b> технології і виробництво харчових продуктів, організація та функціонування підприємств харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства, науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, органі-заційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>основні поняття:</b> оптимізація технологічних процесів, прикладні аспекти інноваційних харчових технологій, технологія виробництва харчової продукції, базові поняття та теоретичні основи дослідницько-інноваційної діяльності, методи і форми навчання.</li> <li>- <b>концепції:</b> оптимізації технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і підприємств ресторанного господарства, виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.</li> <li>- <b>принципи:</b> компетентісно-орієнтований, інноваційно-технологічний, практико-орієнтований.</li> </ul>

	<p><b>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці)</b> – комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для організації виробництва харчової продукції та підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій харчової промисловості.</p> <p><b>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати):</b> комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Наукова орієнтація – дослідницько-інноваційна діяльність в галузі харчових технологій
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта у галузі харчових технологій. Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції
<b>Особливості програми</b>	Програма охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності підприємствах галузі харчової промисловості.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи</li> <li>– 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів</li> <li>– 2320 Викладачі середніх навчальних закладів</li> <li>– 2359 Інші професіонали в галузі навчання</li> <li>– 2471 Професіонали з безпеки та якості</li> <li>– 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Випускники мають право продовжувати навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти для здобуття ступеню «доктор філософії»
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Загальний стиль навчання - проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання. У навчальному процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультації із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання.
<b>Оцінювання</b>	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль - екзамен залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація - захист дипломної роботи

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі та практичні проблеми в галузі харчових технологій, що передбачає проведення досліджень і здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу та узагальнення з метою вивчення професійних проблем та розроблення способів їх розв'язань.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності.</p> <p>ЗК 3. Здатність використовувати новітні інформаційні і комунікаційні технології .</p> <p>ЗК 4. Знання сучасних теоретичних основ предметної спеціалізації й здатність до застосування системного підходу під час виконання актуальних освітянських завдань.</p> <p>ЗК 5. Здатність до самостійного наукового пошуку, професійного визначення проблем, кваліфікованого знаходження методів і прийомів їхнього вирішення.</p> <p>ЗК 6. Здатність до вирішення конкретних виробничих, наукових і організаційно-технічних завдань на основі самостійного прийняття рішень.</p> <p>ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК 8. Здатність до систематизації, закріплення теоретичних знань та практичних професійних навичок.</p> <p>ЗК 9. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети, діяти в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність орієнтуватися у світовому й національному освітньо-науковому просторі в контексті постійного розширення і актуалізації знань для підвищення професійної майстерності.</p> <p>ЗК 11. Здатність до формування навичок здорового способу життя.</p> <p>ЗК 12. Здатність забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах харчових підприємств та закладів ресторанного господарства через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.</p> <p>ЗК 13. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 14. Розуміння засад якості освіти й уміння застосовувати сучасні методики викладання та освітні технології.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК 1. Знання основ і загальних вимог до проектування харчових виробництв та підприємств ресторанного господарства. Розуміння можливості використання систем автоматизованого проектування для економії часу і зниження трудовитрат під час проектування</p> <p>ФК 2. Здатність до формулювання вимог до хімічного складу харчового продукту функціонального призначення та проектування нових харчових продуктів функціонального призначення із заданим хімічним складом.</p> <p>ФК 3. Здатність розраховувати комплексний показник якості та оцінювати конкурентоспроможність нових харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>ФК 4. Здатність до формування методичного забезпечення навчального-виховного процесу за різними освітніми рівнями та спеціальними предметами.</p> <p>ФК 5. Здатність до використання нормативних документів,</p>

	<p>матеріалів і методів досліджень, експериментів і практичного втілення наукових розробок.</p> <p>ФК 6. Здатність до ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками закладів ресторанного господарства на основі концепцій та принципів логістики.</p> <p>ФК 7. Здатність до наукового системного підходу до створення інтегрованої системи регулювання і контролю матеріальних, фінансових, сервісних та інформаційних потоків.</p> <p>ФК 8. Здатність до вирішення конкретних виробничих завдань коректування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини - криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.</p> <p>ФК 9. Здатність до опанування теоретичних знань та практичних навичок з питань сертифікації та ліцензування продукції і послуг ресторанного господарства, укладання нормативної документації.</p> <p>ФК 10. Здатність до визначення основних класів чужорідних (токсичних) речовин, шляхів їх надходження у продукти харчування, їхніх перетворень в ході метаболізму.</p> <p>ФК 11. Здатність виконувати дослідження за актуальною тематикою в теоретичній та експериментальній галузі харчових технологій і отримувати наукові результати, які створюють нові знання.</p> <p>ФК 12. Здатність до визначення напряму і методології конструювання рецептур харчових продуктів, харчової та біологічної цінності та їх комплексної оцінки якості.</p> <p>ФК 13. Здатність до формування принципів організації роботи та обслуговування у барах. Здатність до використання основних підходів, принципів і методів роботи бармена.</p> <p>ФК 14. Здатність до забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження продуктів харчування.</p> <p>ФК 15. Здатність аналізувати дані проведених експериментальних досліджень в області харчових технологій з використанням спеціального програмного забезпечення.</p> <p>ФК 16. Здатність до викладацької діяльності з професійно орієнтованих дисциплін; використовувати різноманітні форми організації навчальної діяльності студентів, діагностики, контролю та оцінки ефективності навчальної діяльності.</p> <p>ФК 17. Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях, симпозіумах.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності й обирати методи досліджень в межах предметної області.</p> <p>ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати професійної (педагогічної, наукової, інноваційної) діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН 3. Ініціювати, організувати та проводити комплексні дослідження в галузі науково-дослідної та інноваційної діяльності, які сприяють здобуттю нових знань та підвищенню</p>

ефективності навчання.

ПРН 4. Визначати мету, формулювати завдання та обирати шляхи їх виконання, структурувати й візуалізувати навчальний матеріал та результати наукових досліджень.

ПРН 5. Знати основну нормативно-правову базу із цивільного захисту населення, уміти організувати евакуацію та захист підлеглих у надзвичайних ситуаціях.

ПРН 6. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії.

ПРН 7. Знати основні вимоги і правила щодо проектування харчових підприємств та підприємств ресторанного господарства. Вміти проводити загальні технологічні розрахунки, підбирати основне технологічне обладнання, проводити розрахунок площ основних технологічних приміщень, використовувати ПЕОМ для полегшення розрахунків і виконання графічних робіт.

ПРН 8. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; створювати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.

ПРН 9. Реалізовувати державні освітні стандарти і навчальні програми у навчальних закладах різного освітнього рівня.

ПРН 10. Розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу, адаптувати загальні методичні вимоги до специфіки конкретної педагогічної ситуації.

ПРН 11. Вміти проводити та організувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.

ПРН 12. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва продукції ресторанного господарства і організації сервісу.

ПРН 13. Мати практичні навички проведення дослідницької роботи при розроблянні нових видів продукції та послуг ресторанного господарства та харчових виробництв, опанувати методики впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.

ПРН 14. Вміти складати та науково обґрунтовувати основні положення логістичної системи для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; організувати всі етапи логістичного процесу; прогнозувати та розраховувати максимальний ефект функціонування логістичних систем з мінімальними витратами; моделювати логістичні системи та умови їх надійного функціонування.

ПРН 15. Вміти діагностувати технологію кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення

існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій.

ПРН 16. Вміти визначати особливості та динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу.

ПРН 17. Створювати і визначати напрями розвитку інформаційного сервісу харчових підприємств та різноманітних закладів ресторанного господарства.

ПРН 18. Вміти досліджувати закономірності асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у рестораних комплексів, харчових підприємствах, визначати перспективи їх розвитку для різних контингентів споживачів.

ПРН 19. Знати інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.

ПРН 20. Знати напрями державного регулювання галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, порядок оформлення ліцензій на надання послуг з обслуговування населення, законодавчі документи з питань ліцензування та сертифікації в галузі, правила сертифікації та ліцензування продукції та послуг підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості, види санкцій за недотримання стандартів виготовлення продукції та послуг.

ПРН 21. Визначати сучасні передові концептуальні та методологічні підходи в галузі професійної діяльності.

ПРН 22. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини про всілякі забруднювачі харчових продуктів, їхніх зміни у ході технологічного потоку під впливом різних факторів і загальних закономірностей цих перетворень.

ПРН 23. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпеки харчових продуктів, у тому числі харчових та дієтичних добавок, а також генетично модифікованих джерел.

ПРН 24. Розуміти організаційну структуру закладів, питання професійної етики працівників сфери послуг, способи постачання продукції в заклади. Знати теоретичні та практичні основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

ПРН 25. Вміти використовувати нормативну документацію на харчові продукти, формувати знання з наукових основ зберігання та споживання продукції барів.

ПРН 26. Володіти сучасними загальними методами визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методи математичної обробки отриманих результатів.

ПРН 27. Володіти навичками забезпечення життя і здоров'я.

ПРН 28. Знати основні положення законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці; систему управління охороною праці в галузі; небезпечні та шкідливі виробничі фактори в галузі; основні вимоги гігієни праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки; умови праці в галузі за показниками шкідливості, важкості та напруженості трудового процесу у галузі; фактори, що спричиняють професійні захворювання у галузі.



<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Усі науково – педагогічні працівники, задіяні до викладання професійно-орієнтованих дисциплін, мають наукові ступені та вчені звання.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, повне забезпечення гуртожитками відповідно до потреби, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, соціальна інфраструктура, що включає спортивний комплекс, пункти харчування, медпункт.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробок професорсько-викладацького складу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та закордонними університетами. Передбачено укладання угод про міжнародну академічну мобільність в рамках програми Еразмус+ K1.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	За умови попереднього вивчення студентом української мови можливе навчання іноземних громадян.

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

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)			Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2			3	4	5
<b>I Цикл загальної підготовки</b>						
<i>Обов'язкові компоненти</i>						
ОК 1.1	Методологія та організація наукових досліджень			<b>3</b>	<b>диф. залік</b>	<b>1</b>
ОК 1.2	Охорона праці в галузі			<b>2</b>	<b>залік</b>	<b>1</b>
ОК 1.3	Цивільний захист			<b>2</b>	<b>залік</b>	<b>1</b>
<b>II Цикл професійної підготовки</b>						
<i>Обов'язкові компоненти</i>						
ОК 2.1	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку			<b>5</b>	<b>екзамен</b>	<b>2</b>
ОК 2.2	Технологія харчової продукції функціонального призначення			<b>5</b>	<b>екзамен</b>	<b>1</b>
ОК 2.3	Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства			<b>4</b>	<b>диф. залік</b>	<b>2</b>
ОК 2.4	Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства			<b>4</b>	<b>диф. залік</b>	<b>2</b>
ОК 2.5	Інноваційні ресторанны технології			<b>5</b>	<b>екзамен</b>	<b>2</b>
ОК 2.6	Виробнича практика: Переддипломна			<b>9</b>	<b>диф. залік</b>	<b>3</b>
ОК 2.7	Курсова робота			<b>3</b>	<b>диф. залік</b>	<b>1</b>
ОК 2.8	Атестація			<b>3</b>	<b>захист дипломної роботи</b>	<b>3</b>
ОК 2.9	Виконання дипломної роботи			<b>18</b>	<b>захист дипломної роботи</b>	<b>3</b>
<i>Вибіркові компоненти</i>						
<i>Вибір з переліку дисциплін №1</i>						
ВК1	Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі			<b>3</b>	<b>екзамен</b>	<b>1</b>
	Методологія і методика викладання спеціальних дисциплін					

	Фізична культура				залік	
	<i>Вибір з переліку дисциплін №2</i>					
ВК2	Технологічні основи безпеки харчових продуктів			6	екзамен	2
	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції					
	<i>Вибір з переліку дисциплін №3</i>					
ВК3	Розробка нових харчових продуктів			6	диф. залік	2
	Методологія конструювання харчових продуктів					
	<i>Вибір з переліку дисциплін №4</i>					
ВК4	Барна справа			6	екзамен	1
	Технологія напоїв					
	<i>Вибір з переліку дисциплін №5</i>					
ВК5	Контроль якості та безпеки продукції в галузі			6	екзамен	1
	Методи контролю харчової продукції					
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>					<b>63 (70%)</b>
	<b>Загальний обсяг вибіркових компонент (дисциплін вибору студента)</b>					<b>27 (30%)</b>
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>					<b>90</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК1.1, ОК1.2, ОК1.3, ОК2.2, ОК2.7, ВК1, ВК4, ВК5	8	14
	2	ОК2.1, ОК2.3, ОК2.4, ОК2.5, ВК2, ВК3	6	
2	3	ОК2.6, ОК2.8, ОК2.9	3	3

## 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи – дипломної роботи магістра
<b>Вимоги до кваліфікаційної магістерської роботи та порядку її захисту</b>	У кваліфікаційній роботі магістра мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи, додатково виконується проектна частина, яка передбачає впровадження у виробництво результатів науково-дослідної роботи студента. Обов'язковою складовою частиною кваліфікаційної роботи, виконаної за освітньо-професійною програмою, є графічна частина, яка виконується у вигляді презентації

та/або демонстраційних листів або креслень.

Кваліфікаційні роботи повинні бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на плагіат.

Анотація кваліфікаційної роботи оприлюднюється на офіційному сайті університету та зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у електронному і паперовому вигляді в архіві ВНЗ.

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

	ОК 1,1	ОК 1,2	ОК 1,3	ОК 2,1	ОК 2,2	ОК 2,3	ОК 2,4	ОК 2,5	ОК 2,6	ОК 2,7	ОК 2,8	ОК 2,9	БК1	БК2		БК3	БК4	БК5
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	•												•					
ФК 1				•						•								
ФК 2					•			•								•		
ФК 3					•			•								•	•	•
ФК 4		•											•					
ФК 5	•				•			•								•		
ФК 6							•											
ФК 7							•											
ФК 8					•			•	•					•		•		
ФК 9						•								•		•		
ФК 10																		
ФК 11	•				•			•								•		
ФК 12					•			•									•	
ФК 13																		•
ФК 14																		
ФК 15	•																	
ФК 16													•					
ФК 17	•									•	•	•						

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5
PH 1	•								•	•	•	•			•		
PH 2	•								•	•	•	•					
PH 3	•											•					
PH 4	•											•					
PH 5			•														
PH 6			•														
PH 7				•													
PH 8					•			•							•		
PH 9													•				
PH 10												•	•				
PH 11	•			•	•			•	•			•			•		
PH 12									•	•		•				•	
PH 13	•				•			•				•			•		•
PH 14							•										
PH 15					•			•		•					•		
PH 16				•		•	•										
PH 17					•	•		•							•	•	
PH 18					•			•				•			•		
PH 19								•								•	
PH 20						•											
PH 21				•				•							•		
PH 22														•	•		•
PH 23					•						•	•		•			•
PH 24							•									•	
PH 25					•							•				•	
PH 26														•			•
PH 27		•	•														
PH 28		•	•									•					

**Зміни до ОПП для набору 2019/2020 н.р., затверджені рішенням  
Вченої ради ДНУ від 21.02.2019р., протокол №9**

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

**2.1. Перелік компонентів (ОП)**

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
<b>I Цикл загальної підготовки</b>				
<i>Обов'язкові компоненти</i>				
ОК 1.1	Методологія та організація наукових досліджень	<b>3</b>	диф. залік	<b>1</b>
ОК 1.2	Охорона праці в галузі	<b>2</b>	залік	<b>1</b>
ОК 1.3	Цивільний захист	<b>2</b>	залік	<b>1</b>
ОК 1.4	Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства	<b>4</b>	диф. залік	<b>2</b>
<b>II Цикл професійної підготовки</b>				
<i>Обов'язкові компоненти</i>				
ОК 2.1	Модельовання технологічних процесів харчових виробництв	<b>5</b>	екзамен	<b>2</b>
ОК 2.2	Технологія харчової продукції функціонального призначення	<b>5</b>	екзамен	<b>1</b>
ОК 2.3	Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі	<b>3</b>	екзамен	<b>1</b>
ОК 2.4	Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства	<b>4</b>	диф. залік	<b>2</b>
ОК 2.5	Інноваційні ресторани технології	<b>5</b>	екзамен	<b>2</b>
ОК 2.6	Виробнича практика: Переддипломна	<b>9</b>	диф. залік	<b>3</b>
ОК 2.7	Курсова робота	<b>3</b>	диф. залік	<b>1</b>
ОК 2.8	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	<b>21</b>	захист кваліфікаційної роботи	<b>3</b>
<i>Вибіркові компоненти</i>				
<i>Вибір з переліку дисциплін №1</i>				
ВК1	Технологічні основи безпеки харчових продуктів	<b>6</b>	екзамен	<b>2</b>
	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції			
<i>Вибір з переліку дисциплін №3</i>				
ВК2	Розробка нових харчових продуктів	<b>6</b>	диф. залік	<b>2</b>
	Методологія конструювання харчових продуктів			
<i>Вибір з переліку дисциплін №4</i>				
ВК3	Барна справа	<b>6</b>	екзамен	<b>1</b>
	Технологія напоїв			
	Фізична культура		залік	

<i>Вибір з переліку дисциплін №5</i>				
ВК4	Контроль якості та безпеки продукції в галузі	<b>6</b>	<b>екзамен</b>	<b>1</b>
	Методи контролю харчової продукції			
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>				<b>66 (73%)</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)</b>				<b>24 (27%)</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>				<b>90</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК1.1, ОК1.2, ОК1.3, ОК2.2, ОК2.3, ОК2.7, ВК3, ВК4	8	14
	2	ОК1.4, ОК2.1, ОК2.4, ОК2.5, ВК1, ВК2	6	
2	3	ОК2.6, ОК2.8	2	2



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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4
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	•						•									
ФК 1					•						•					
ФК 2						•			•					•		
ФК 3						•			•					•	•	•
ФК 4		•					•									
ФК 5	•					•			•					•		
ФК 6								•								
ФК 7								•								
ФК 8						•			•	•			•	•		
ФК 9				•									•	•		
ФК 10																
ФК 11	•					•			•					•		
ФК 12						•			•						•	
ФК 13																•
ФК 14																
ФК 15	•															
ФК 16							•									
ФК 17	•										•	•				

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

	ОК 1,1	ОК 1,2	ОК 1,3	ОК 1,4	ОК 2,1	ОК 2,2	ОК 2,3	ОК 2,4	ОК 2,5	ОК 2,6	ОК 2,7	ОК 2,8	БК1	БК2	БК3	БК4
PH 1	•									•	•	•		•		
PH 2	•									•	•	•				
PH 3	•											•				
PH 4	•											•				
PH 5			•													
PH 6			•													
PH 7					•											
PH 8						•			•					•		
PH 9							•									
PH 10							•					•				
PH 11	•				•	•			•	•		•		•		
PH 12						•			•	•	•	•			•	
PH 13	•					•			•	•	•	•		•	•	•
PH 14								•								
PH 15						•			•		•			•		
PH 16				•	•			•								
PH 17				•		•			•					•	•	
PH 18						•			•			•		•		
PH 19									•						•	
PH 20				•												
PH 21					•				•					•		
PH 22													•	•		•
PH 23						•						•	•			•
PH 24								•							•	
PH 25						•						•			•	
PH 26													•			•
PH 27		•	•													
PH 28		•	•									•				