

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара

Поляков М.В.

«____» _____ 2020 р.

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

рівень вищої освіти **другий (магістерський)**

спеціальність **181 Харчові технології**

галузь знань **18 Виробництво та технології**

Схвалено:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара

від _____ 20__ р., протокол № ____

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020 р.

**Дніпро
2020**

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедра харчових технологій

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

- від «21» грудня 2017 р., пр. № 6 (перша редакція);

- від « » _____ 2020 р., пр. № (редакція №).

3. Розробники (робоча група):

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедру;

2. Фарісєєв Андрій Геннадійович, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій;

3. Бережна Дар'я Вадимівна, ДНУ, 1курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

1. Вчена рада факультету хімічного: протокол №__ від «__» _____20__р.

Голова Вченої ради _____ (В.Ф. Варгальок)

2. Рада з якості ДНУ: протокол №_____ від «__» _____20__р.

Голова РЗЯВО _____ (О.О. Дробахін)

Рецензії-відгуки стейкхолдерів (за наявності):

1. Роботодавці:

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

2. Здобувачі вищої освіти:

1. Марченко Ілля Михайлович, ДНУ, студент групи ХТ-19м-3; 1курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Савченко Аліна Миколаївна, ДНУ, студентка групи ХТ-19м-3; 1курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

3. Випускники-стейкхолдери

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

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and professional program «Food technology»
Ступінь вищої освіти та освітня кваліфікація мовою оригіналу	Магістр Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: магістр Спеціальність: Харчові технології Освітня програма: Харчові технології
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: master Specialty: Food Technology Educational Program: Food Technology
Професійна кваліфікація	Не надається
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти Рішення про акредитацію освітньої програми Харчові технології за спеціальністю <i>181 Харчові технології</i> другий (магістерський) рівень Рішення № 2(19).2.92 від 28.01.2020 р. № 155 Строк дії до 28.01.2021р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Форми навчання	очна (дистанційна)
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	До 28.01.2021р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Об'єкти вивчення: технології і виробництво харчових продуктів, організація та функціонування підприємств харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства, науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна,

	організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності. Цілі навчання: полягають у формуванні загальних і спеціальних знань і вмінь, що дозволяють розробляти раціональні підходи до створення технологічних процесів та вирішувати комплексні завдання харчової промисловості шляхом виконання наукових досліджень інноваційного характеру, враховуючи невизначеність умов і вимог виробництва та підприємства. Теоретичний зміст предметної області: - основні поняття: оптимізація технологічних процесів, прикладні аспекти інноваційних харчових технологій, технологія виробництва харчової продукції, базові поняття та теоретичні основи дослідницько-інноваційної діяльності, методи і форми навчання. - концепції: 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. - принципи: компетентісно-орієнтований, інноваційно-технологічний, практико-орієнтований. Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці) – 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. Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма з прикладною орієнтацією. Наукова орієнтація - дослідницько-інноваційна діяльність в галузі харчових технологій
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта у галузі харчових технологій. Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції
Особливості програми	Особливість освітньої програми «Харчові технології» полягає у підготовці фахівців, які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу, що направлені на здобуття студентом навичок науково-дослідницького, проектно-конструкторського та інноваційного характеру, здатності до коректної самостійної постановки і вирішення завдань науково-практичної діяльності у науково-дослідних організаціях і на виробничих підприємствах. Унікальність даної освітньої програми полягає у використанні мультидисциплінарного підходу, що поєднує інженерію, сервіс, управління, технології, направлені на підготовку кадрів, здатних організовувати та розвивати сучасний бізнес з виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України "Класифікатор професій" ДК 003:2010: – 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості; – 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; – 1313 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; – 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні; – 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи; – 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами; – 2471 Професіонали з безпеки та якості; 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Можливе продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти для здобуття ступеню доктора філософії.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване навчання. Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання. Методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання. Навчання через виробничу практику.
Оцінювання	Усне опитування або письмовий експрес-контроль. Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, тестовий контроль, захист звіту з практики, курсової роботи, презентації, есе; екзамени, заліки, захист дипломної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу й узагальнення з метою вивчення професійних проблем та розроблення способів їх розв'язань. ЗК 2. Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності. ЗК 3. Здатність використовувати новітні інформаційні і комунікаційні технології. ЗК 4. Здатність до самостійного наукового пошуку, професійного визначення проблем, кваліфікованого знаходження методів і прийомів їхнього вирішення. ЗК 5. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) та мотивувати людей рухатися до спільної мети, діяти в команді. ЗК 6. Здатність орієнтуватися у міжнародному й національному освітньо-науковому просторі в контексті постійного розширення і актуалізації знань для підвищення професійної майстерності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК\ФК)	ФК 1. Здатність формулювання вимог до рецептурного складу, моделювання, проектування та конструювання технологічних процесів нових видів харчової продукції оздоровчого призначення. ФК 2. Здатність розраховувати комплексний показник якості та

	оцінювати конкурентоспроможність нових видів харчової продукції. ФК 3. Здатність до збору, аналізу та підготовки нормативних документів, матеріалів і методів досліджень, проведення експериментів і практичного втілення наукових розробок. ФК 4. Здатність до наукового системного підходу та ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками в індустрії харчування на основі концепцій та принципів логістики. ФК 5. 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 - кріогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій. ФК 6. Здатність до визначення чужорідних (токсичних) речовин, шляхів їх надходження у продукти харчування, та їх вплив на життєвий цикл харчової продукції. ФК 7. Здатність виконувати наукові дослідження за актуальною тематикою в теоретичній та експериментальній галузі харчових технологій. ФК 8. Здатність до забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження якості харчової продукції. ФК 9. Здатність аналізувати дані проведених експериментальних досліджень в області харчових технологій з використанням спеціального програмного забезпечення. ФК 10. Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях тощо, Всеукраїнського та Міжнародного рівня, публікації наукових праць, у тому числі іноземною мовою. ФК 11. Здатність до вирішення проблем соціуму через відповідальне та свідоме ставлення до випуску безпечної харчової продукції.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності в галузі харчових технологій й обирати відповідні методи досліджень. ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації з вітчизняних та зарубіжних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати наукової та професійної діяльності (у тому числі іноземною мовою) із застосуванням сучасних інформаційних технологій. ПРН 3. Ініціювати, визначати мету, формулювати завдання та обирати шляхи проведення комплексних досліджень та інноваційний розробок в галузі харчових технологій. ПРН 4. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові види харчової продукції функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності. ПРН 5. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний

	інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва харчової продукції. ПРН 6. Вміти складати та науково обґрунтовувати основні положення логістичної системи для підприємств в індустрії харчування; прогнозувати та розраховувати максимальний ефект надійного функціонування логістичних систем з мінімальними витратами; ПРН 7. Вміти діагностувати технологію харчової продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій та оптимізацію виробничих процесів. ПРН 8. Знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво. ПРН 9. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень. ПРН 10. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпечності харчової продукції, у тому числі з додаванням харчових та дієтичних добавок. ПРН 11. Розуміти організаційну структуру підприємств індустрії харчування, питання комунікаційної логістики та професійної етики, способи постачання продукції.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності; обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних лабораторій.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має власний веб-сайт за адресою http://dnu.dp.ua, де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: загально університетських та кафедральних бібліотек, мережі Internet з вільним доступом, колекцій цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмах практичної підготовки за спеціальністю. В наявності

	завдання для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та дипломних робіт, пакети завдань для проведення ректорських та комплексних контрольних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного, семестрового та ректорського контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації за спеціальністю.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

2.1. Перелік компонент ОП

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

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

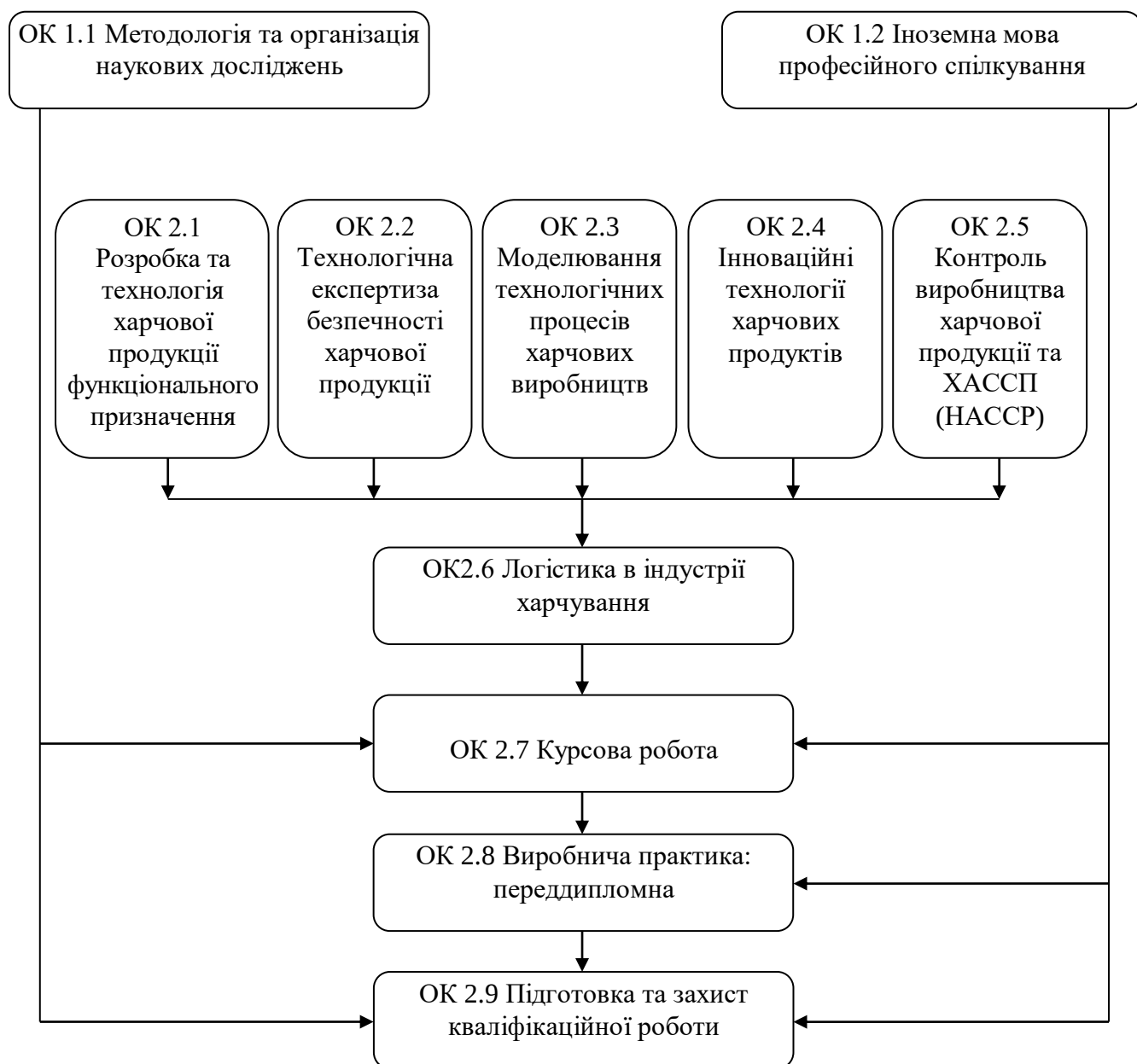
- **університетський вибіровий каталог (УВК)**, що складається із загальноуніверситетського переліку дисциплін, на основі якого здійснюється вибір дисциплін для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету.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

- 3 семестр – 20 тижнів відводити на практичну підготовку, підготовку та захист кваліфікаційної роботи та/або складання атестаційного екзамену - загалом 30 кредитів (для студентів заочної форми навчання тривалість практики становить 4 тижні, для очної форми навчання – не менше 4 тижнів).

2.2. Структурно-логічна схема ОП

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

Зв'язок між компонентами ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи – <u>дипломної роботи магістра</u> .
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв’язання складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна робота або її реферат має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	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
ЗК 1	*				*						
ЗК 2	*					*	*		*		
ЗК 3								*	*		*
ЗК 4	*	*				*			*	*	*
ЗК 5						*	*		*		*
ЗК 6		*	*			*					*
ФК 1			*		*	*					*
ФК 2			*			*	*				
ФК 3	*			*			*		*		
ФК 4								*			*
ФК 5			*	*	*	*			*		
ФК 6				*			*				
ФК 7	*					*			*		*
ФК 8				*			*				
ФК 9	*				*						
ФК10	*	*								*	*
ФК11				*			*				

Пропоную додати по можливості зірочки для виділених ЗК, Фк та ПР, щоб було не менше двох для кожної

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	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
ПР 1	*			*			*		*	*	*
ПР 2	*	*								*	*
ПР 3	*					*					*
ПР 4			*		*	*				*	*
ПР 5	*				*				*	*	*
ПР 6								*			*
ПР 7						*				*	*
ПР 8							*			*	
ПР 9				*			*				
ПР 10			*	*		*	*		*		*
ПР 11								*		*	