

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**


**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Кваліфікація: магістр з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО**










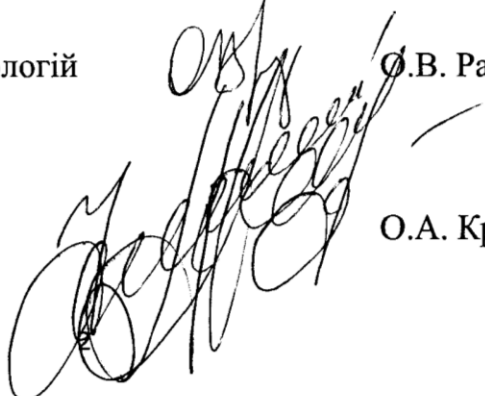
Враховано рішенням Головою Сумського НАУ  
2020 р., протокол № 14  
Голова  / В.І. Ладика /

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2020р.

Ректор  / В.І. Ладика /

Суми 2020 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
Освітньо-професійної програми

Гарант освітньої програми, д.т.н., проф.		Ф.В. Перцевой
Член проектної групи, к.т.н., доц.		О.Ю.Мельник
Член проектної групи, к.т.н., доц.		Ю.В.Назаренко
Член проектної групи, к.т.н., доц.		Н.В.Болгова
Член проектної групи, к.т.н., доц.		С.М.Сабадаш
Член проектної групи, к.т.н., доц.		М.Ю.Савченко-Перерва
Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.е.н., проф.		В.М. Жмайлов
Завідувач навчального відділу		Н.В. Колодненко
Декан факультету харчових технологій		О.В. Радчук
Директор кулінарної студії «ОК»		О.А. Краснополова

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Перцевой Ф.В., д-р техн. наук, професор, зав. кафедрою технології харчування;

Мельник О.Ю., канд. техн. наук, доцент кафедри технології харчування;

Назаренко Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедри технології молока і м'яса;

Болгова Н.В., канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології молока і м'яса;

Сабадаш С.М., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв;

Савченко-Перерва М.Ю., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв.

### **Рецензенти:**

1. Кондракова Г.В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат».
2. Панасюк О.Б., головний технолог ПрАТ «Миронівський хлібопродукт».
3. Краснополова О.А., директор кулінарної студії «ОК»

Переглянуто та затверджено вченою радою СНАУ (протокол № 6 від 21.12. 2020 року), внесено зміни згідно додатку 1.

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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр. Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, QF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеню бакалавра харчових технологій або ступеню бакалавра, спеціаліста, магістра за іншою освітньою програмою
Мова викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	3 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/">https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоздатних фахівців у галузі виробництва та технологій з високими соціально-особистісними якостями та здатністю проводити дослідження і фахово вирішувати професійні завдання на підприємствах галузі та закладах ресторанного господарства.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18 Виробництво та технології 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Цілі програми	Формування спеціальних умінь та знань, що передбачають отримання навичок науково-дослідної роботи студента з використанням комплексу дослідницько-інноваційних, організаційно-технологічних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування та розвитку харчових підприємств та організацій галузі.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	ОП забезпечує формуванню у магістрів умінь вирішення проблем галузі, планування та проведення наукових досліджень з розроблення та удосконалення технологій харчової та кулінарної продукції, аналізу отриманих результатів та впровадження розробок на харчових підприємствах.
Особливості програми	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формування фахових компетентностей за допомогою теоретико-методологічних та прикладних питань харчової промисловості;</li> <li>2. Володіння навиками вибору методів дослідження, модифікація існуючих та розроблення нових, виходячи з поставлених завдань;</li> <li>3. Уміння будувати моделі систем і процесів, використовувати сучасні програми оптимізації у конкретній галузі знань;</li> <li>4. Уміння застосовувати сучасні методи експериментальних досліджень, здатність планувати експеримент та обробляти отримані результати, аналізувати і осмислювати їх, робити висновки. Вміння оформляти отримані результати у вигляді звітів, рефератів, статей, доповідей. Певний досвід проведення патентних досліджень і оформлення заявочних матеріалів на об'єкти інтелектуальної власності;</li> <li>5. Володіння методами організації та контролю відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічності й ресурсозбереження технологічних процесів виробництва;</li> <li>6. Виконання науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчової та кулінарної продукції на харчових підприємствах та закладах ресторанного господарства.</li> <li>7. Розробка бізнес-плану інноваційного проекту.</li> </ol>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» 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>2149 Професіонали в інших галузях інженерної</p>

	<p>справи 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2359 Інші професіонали в галузі навчання 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>Крім того магістерський рівень передбачає професійну діяльність випускників на посадах завідувача технологічної лабораторії, завідувач санітарно-технологічної лабораторії, інженер-лаборант, інженер-проектувальник, головний технолог проекту, головний адміністратор, керівник науково-дослідного підрозділу.</p>
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти «Доктор філософії», набувати додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>-студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та компетентнісний, системно-функціональний підхід;</p> <p>-лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає накопичувальну бально-рейтингову систему, яка передбачає оцінювання студентів за всі види аудиторної та поза-аудиторної навчальної діяльності, спрямовані на отримання програмних результатів навчання: вхідний, поточний, поетапний, модульний, підсумковий контроль, екзамени, тестування, залік з науково-дослідницької практики. Виконання курсових робіт/проектів, підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна Компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми з харчових технологій у професійній діяльності та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

	<p>2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні</p>

	<p>моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>
<p><b>7 — Програмні результати навчання (ПРН)</b></p>	
<p>ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</p> <p>ПРН 2. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.</p> <p>ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.</p> <p>ПРН 4. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 5. Окреслити психологічні закономірності розвитку, а також педагогічний інструментарій формування особистості у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 6. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.</p> <p>ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 8. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.</p> <p>ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.</p> <p>ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO.</p> <p>ПРН 11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.</p>	



ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.

ПРН 13. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.

ПРН 14. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських відносин, ефективно працювати, як індивідуально, так і у складі колективу.

ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.

ПРН 16. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.

#### **Унікальні**

ПРН 17. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

ПРН 18. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

### **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

Кадрове забезпечення	Наявність групи забезпечення, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, забезпечення відповідності наукового ступеню або вченого звання науково-педагогічного працівника.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність бібліотеки; лабораторій: «Міжкафедральної науково-практичної лабораторії хімічних та мікробіологічних досліджень продуктів харчування», «Навчально-наукової лабораторії Інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів», «Навчально-наукової лабораторії обладнання харчових виробництв», «Навчально-наукової лабораторії конструювання нових видів харчових продуктів», «Навчальної лабораторії технології харчування» та кабінетів; спортивного комплексу; комбінату харчування; комп'ютерних класів; гуртожитку; медичного пункту.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність методичного забезпечення практичних, семінарських, лабораторних робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю. Методичне забезпечення виконання курсових робіт. Забезпечення програмами для проходження практик. Наявність читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
<b>9 — Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Договір про співробітництво у науково-освітній сфері між Сумським національним аграрним університетом і Харківським державним університетом харчування і торгівлі (2018-2023рр.), Договір про науково-технічне співробітництво з Інститутом прикладної фізики НАН України (2020-2025 рр.).
Міжнародна кредитна мобільність	Угода про спільну післядипломну підготовку з Університетом Хечжоу, Китай (21.05.2019 р.), Угода про спільну післядипломну підготовку з Чжецзянським університетом землеробства та лісового господарства, Китай (27.04.2020 р.), Угода з Університетом Гуйчжоу (УГ), Китай (25.11.2020 р.).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом англійської 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 підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК1	Ділова іноземна мова	5,0	Екзамен
ОК2	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств	5,0	Диф. залік
ОК3	Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	5,0	Екзамен
ОК4	Інноваційний інжиніринг	5,0	Екзамен, захист КР
ОК5	Управління якістю харчової продукції	5,0	Екзамен
ОК6	Професійна практика	8,0	Диф. залік
ОК7	Кваліфікаційна робота (виконання та захист)	7,0	Публічний захист кваліфікаційної роботи
<b>Унікальність ОП</b>			
ОК8	Науково-дослідна робота	10,0	Екзамен
ОК9	Інноваційні технології в підприємствах галузі	10,0	Екзамен, захист КР
ОК10	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості	5,0	Диф. залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>65 кредити ECTS</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<i>Дисципліна за вибором ЗВО</i>			
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	5,0	Диф. залік
<i>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти</i>			
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Диф. залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	5,0	Екзамен
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	5,0	Диф. залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	5,0	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>25 кредитів ECTS</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90 кредитів ECTS</b>	

**2.2. Структурно-логічна схема ОП**  
Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Семестр		
		1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>				
ОК1	Ділова іноземна мова	*		
ОК2	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств	*		
ОК3	Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі		*	
ОК4	Інноваційний інжиніринг	*		
ОК5	Управління якістю харчової продукції	*		
ОК6	Професійна практика		*	
ОК7	Кваліфікаційна робота (виконання та захист)			*
ОК8	Науково-дослідна робота	*	*	
ОК9	Інноваційні технології в підприємствах галузі		*	*
ОК10	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості			*
<b>Вибіркові компоненти ОП*</b>				
<i>Дисципліна за вибором ЗВО</i>				
ВК1	Вибіркова дисципліна 1			*
<i>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти</i>				
ВК2	Вибіркова дисципліна 2		*	
ВК3	Вибіркова дисципліна 3		*	
ВК4	Вибіркова дисципліна 4			*
ВК5	Вибіркова дисципліна 5		*	

\*Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу”. Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням).

Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти.

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+							+		
ЗК2							+	+		
ЗК3						+		+		+
ЗК4		+			+		+		+	
ЗК5		+					+			+
ЗК6	+							+		
ФК1				+			+	+		
ФК2			+				+			+
ФК3							+	+	+	
ФК4			+	+	+	+	+			+
ФК5		+	+	+	+	+	+		+	+
ФК6							+	+	+	
ФК7					+	+	+			
ФК8									+	+
ФК9		+			+	+				+
ФК10		+				+			+	
ФК11	+			+		+	+	+	+	

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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10
ПРН1	+						+	+		
ПРН2		+	+				+			
ПРН3							+	+	+	+
ПРН4			+	+		+				
ПРН5		+				+				
ПРН6				+			+	+		
ПРН7			+				+			+
ПРН8		+					+		+	
ПРН9			+	+		+	+	+	+	
ПРН10					+	+	+			
ПРН11				+	+	+	+		+	
ПРН12		+	+		+	+				
ПРН13							+	+	+	+
ПРН14		+				+		+		
ПРН15	+			+		+	+	+		
ПРН16	+						+		+	
ПРН17					+	+	+		+	+
ПРН18						+			+	+

## Перелік нормативних документів, на яких базується ОПШ

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003:2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].
8. Положення про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті від 15 жовтня 2019 р. [Режим доступу: <https://snau.edu.ua/wpcontent/uploads/2019/12/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3-1.pdf>];
9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)];
10. - International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced2011-en.pdf>];
11. - ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fieldsof-education-training-2013.pdf>].
12. - Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);
13. - Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempusof\\_fice.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusof_fice.pdf)];



14. - Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_glossariy\\_Visha\\_osvita\\_2014\\_tempus-office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf)];
15. - Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційноаналітичний огляд [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_Rozvitok\\_sisitemi\\_zabesp\\_yakosti\\_VO\\_UA\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf)];
16. - Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide2015_Ukrainian.pdf)].
17. - EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/brochexp_en.pdf)];
18. - QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];
19. - Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>].

Порівняння освітньої програми 181 Харчові технології II рівень та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181,  
затвердженого 22.10.2020 року для II рівня вищої освіти

Стандарт вищої освіти (кількість кредитів, що має спрямовуватися на забезпечення стандарту ВО)		Освітня програма 2020 року (Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей).				
Компетентності	ПРН	Компетентності	ПРН	ОК	Кількість кредитів ЄКТС	Рішення відповідності (повна відповідність, часткова відповідність, невідповідність) <sup>1</sup>
<b>Загальні</b>		<b>Загальні</b>				
<b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. <b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. <b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.	РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. 2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність). 4.Здатність виявляти ініціативу та винахідливість. 5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. 6. Здатність працювати в міжнародному контексті.	ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження. ПРН 2. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.	ОК1 ОК2 ОК3 ОК7 ОК8	5 5 5 5 5	Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю

<sup>1</sup> По кожному пункту часткової чи повної невідповідності запропонувати зміни до ОП, або обґрунтувати неможливість їх внесення

<p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>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.</p>	<p>1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.</p>	<p>ОК7 ОК8 ОК9 ОК10</p>	<p>10 5 5 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p>	<p>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.</p>	<p>1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ПРН 6. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.</p>	<p>ОК4 ОК7 ОК8</p>	<p>5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p>	<p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p>	<p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.</p>	<p>ОК3 ОК7 ОК10</p>	<p>5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>	<p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>ПРН 4. Організувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 8. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.</p> <p>ПРН 11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.</p>	<p>ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК9</p>	<p>5 5 5 5 5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>РН 6. Розробляти та реалізувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p>	<p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.</p>	<p>ОК2 ОК3 ОК5 ОК6</p>	<p>5 5 5 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p>	<p>1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p>	<p>ОК1 ОК4 ОК6 ОК7 ОК8</p>	<p>5 5 5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p>	<p>1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ПРН 16. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.</p>	<p>ОК1 ОК7 ОК9</p>	<p>5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>	<p>1.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>3.Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.</p>	<p>ОК3 ОК4 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9</p>	<p>5 5 5 10 5 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

<p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p>	<p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>	<p>2.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>4. Здатність виявляти ініціативу та винахідливість.</p> <p>5.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<p>ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO.</p>	<p>OK5 OK6 OK7</p>	<p>5 5 10</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>Фахові</b></p>		<p><b>Фахові</b></p>				
<p><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p>	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і</p>	<p>ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</p> <p>ПРН 2. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.</p>	<p>OK1 OK2 OK3 OK7 OK8</p>	<p>5 5 5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

		проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.				
<p><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>	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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</li> <li>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</li> <li>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</li> <li>4. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</li> <li>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</li> <li>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</li> <li>7. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</li> <li>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічно-го розвитку суспільства.</li> <li>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</li> <li>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</li> </ol>	ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.	ОК7 ОК8 ОК9 ОК10	10 5 5 5	Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю
<p><b>СК 1.</b> Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване</p>	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</li> </ol>	ПРН 6. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових	ОК4 ОК7 ОК8	5 10 5	Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої

<p>лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p>	<p>комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p>	<p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>	<p>технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.</p>			<p>програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>СК 1.</b> 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><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми</p>	<p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням</p>	<p>ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.</p>	<p>ОК3 ОК7 ОК10</p>	<p>5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>



<p>ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p>		<p>енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічно-го розвитку суспільства.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>			
<p><b>СК 1.</b> 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><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових</p>	<p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>	<p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічно-го розвитку суспільства.</p> <p>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p>	<p>РН 4. Організувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.</p> <p>РН 8. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.</p> <p>РН 11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.</p>	<p>OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9</p>	<p>5 5 5 5 5 10 5</p> <p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.						
<b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.	РН 6. Розробляти та реалізувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</li> <li>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</li> <li>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</li> <li>4. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</li> <li>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</li> <li>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</li> <li>7. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</li> <li>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</li> <li>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</li> </ol>	ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.	OK2 OK3 OK5 OK6	5 5 5 5	Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю
<b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в</li> </ol>	ПРН 14. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити	OK2 OK6 OK8	5 5 5	Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої

<p>наукових досліджень і проектів.</p>	<p>здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p>	<p>умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>	<p>потужний вклад в гармонізацію людських відносин, ефективно працювати, як індивідуально, так і у складі колективу.</p>			<p>програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>
<p><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p>	<p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з</p>	<p>ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p>	<p>ОК1 ОК4 ОК6 ОК7 ОК8</p>	<p>5 5 5 10 5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

		<p>урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані,</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>				
<p><b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p>	<p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p>	<p>ПРН 16. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.</p>	<p>ОК1</p> <p>ОК7</p> <p>ОК9</p>	<p>5</p> <p>10</p> <p>5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

		<p>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічно-го розвитку суспільства.</p> <p>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>				
<p><b>СК 1.</b> 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><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати</p>	<p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>	<p>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>	<p>ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.</p>	<p>ОК3</p> <p>ОК4</p> <p>ОК6</p> <p>ОК7</p> <p>ОК8</p> <p>ОК9</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

наукових досліджень і проектів.						
<p><b>СК 1.</b> 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><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>	<p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</li> <li>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</li> <li>3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</li> <li>4. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</li> <li>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</li> <li>6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</li> <li>7. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</li> <li>8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічно-го розвитку суспільства.</li> <li>9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків</li> <li>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</li> <li>11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</li> </ol>	<p>ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO.</p>	<p>OK5 OK6 OK7</p>	<p>5 5 10</p>	<p>Відповідає, не менше 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю</p>

**Унікальні**

		<p style="text-align: center;"><b>Фахові</b></p> <p>2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p>	<p>ПРН 5. Окреслити психологічні закономірності розвитку, а також педагогічний інструментарій формування особистості у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 13. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p>ПРН 17. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 18. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів,</p>	<p>OK2 5</p> <p>OK6 5</p> <p>OK7 10</p> <p>OK8 5</p> <p>OK9 5</p> <p>OK10 5</p> <p>OK5 5</p> <p>OK6 5</p> <p>OK7 10</p> <p>OK9 5</p> <p>OK10 5</p> <p>OK6 5</p> <p>OK 9 5</p> <p>OK10 5</p>	
--	--	--	---	---	--

			застосування біопластиків для пакування сировини, напівфабрикатів та готових виробів.			
<b>Підсумкова атестація</b>						
Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи		Атестація випускників за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи або комплексним державним кваліфікаційним екзаменом та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти.		ОК 7	10	Частково відповідає
<b>Практика</b>						
На практику має бути відведено не менше 8 кредитів ЄКТС для освітньо-професійної програми.		Науково-дослідницька		ОК 6	5	Не відповідає
<b>Пропозиції змін до ОП</b>						
		Кваліфікаційна робота		ОК 7	7	
		Професійна практика		ОК 6	8	



## Пропозиції змін до ОП

1. Відповідно до Стандарту мінімум 35% освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології», визначених цим Стандартом. Загальні, фахові компетентності та програмні результати навчання ОПП Харчові технології Сумського національного аграрного університету відповідають Стандарту понад 35%, т.ч. проектна група пропонує не змінювати ці компоненти в цьому навчальному році, а відповідно до Положення про освітні програми СНАУ, переглянути у встановленому порядку освітню програму та навчальний план на 2021-2022 н.р., щоб не порушувати структурно-логічну схему освітньо-професійної програми.

2. У зв'язку з тим, що ОПП Харчові технології другого (магістерського) рівня була затверджена Вченою радою СНАУ від 25.05.2020 р. протоколом №14, а Стандарт прийнятий 22.10.2020, а проведення практики заплановано у другому семестрі, тому для забезпечення виконання вимоги стандарту щодо **8 кредитів професійної практики** проектною групою пропонується проведення практики на підприємствах галузі (список баз практики додається) та збільшення її до 8 кредитів за рахунок **зменшення кількості кредитів на виконання кваліфікаційної роботи до 7**. Оскільки магістерська робота містить розділ по впровадженню системи забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, ми пропонуємо дану частину магістерської роботи виконувати на виробництві шляхом опрацювання практичного завдання по проведенню діагностичного аудиту для визначення всіх факторів, які впливають на безпечність харчових продуктів.

Крім того, проектна група пропонує виключити з програми альтернативу написанню кваліфікаційної роботи - здачу комплексного кваліфікаційного екзамену та відповідно до стандарту встановити підсумкову атестацію у вигляді **публічного захисту кваліфікаційної роботи**.