

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Рівень вищої освіти: другий (магістерський) рівень

Ступінь вищої освіти: Магістр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»


Спеціальність: 181 «Харчові технології»

освітня кваліфікація Магістр з харчових технологій

Обсяг програми: 90 кредитів ЄКТС

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ


Голова Вченої ради

 проф. Анатолій КОБЕЦЬ

протокол № 9 від «27» червня 2024 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2024 р.

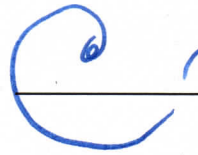
Ректор проф. Анатолій КОБЕЦЬ


наказ № 2006 від «02» липня 2024 р.

Дніпро – 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

**Перший проректор – проректор
з навчальної роботи**



Дмитро ОНОПРІЄНКО

**Начальник відділу внутрішнього
аудиту і контролю якості
освітньої діяльності**



Оксана ГОНЧАРЕНКО

Начальник навчального відділу



Геннадій ГАПІЧ

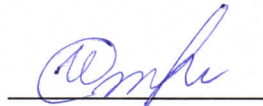
Декан факультету



Андрій ПУГАЧ

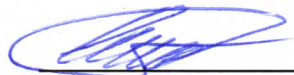
Освітньо-професійна програма розглянута і схвалена науково-методичною радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 10 від 25.06.2024 р.)

Голова НМР



Наталія ЧЕРНІКОВА

Гарант ОП



Віталій КОШУЛЬКО

ЗМІСТ

I	Преамбула	4
II	Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології»	6
III	Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття другого (магістерського) ступеня вищої освіти	12
IV	Перелік компонентів освітньо-професійної програми «Харчові технології» та їх логічна послідовність	13
	4.1. Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами)	13
	4.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології»	15
V	Форми атестації здобувачів вищої освіти	20
VI	Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти	20
VII	Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма	20
VIII	Пояснювальна записка до освітньої програми	21
	8.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Харчові технології»	22
	8.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Харчові технології»	23

I. ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» від 22.10.2020 р. № 1295.

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології» для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» містить профіль освітньо-професійної програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гарант Кошулько Віталій Сергійович, доцент, кандидатка технічних наук;
2. Сова Наталія Анатоліївна, доцентка, кандидатка технічних наук;
3. Алієв Ельчин Бахтияр огли, професор, доктор технічних наук;
4. Рибчинський Родіон Станіславович, директор спілки «Борошномили України», голова правління галузевого об'єднання «Укрхарчопром», кандидат технічних наук;
5. Семенюченко Тетяна Вадимівна, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії/відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Пріс Олеся Петрівна, завідувачка кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, докторка технічних наук, професорка;
2. Серік Максим Леонідович, проректор з науково-педагогічної роботи Державного біотехнологічного університету, кандидат технічних наук, доцент;
3. Острогляд Андрій Анатолійович, операційний директор елеваторів Sofco International в Україні і Казахстані, випускник;
4. Стась Олексій Станіславович Олексійович, директор ТОВ «Стас і К».

Освітня програма запроваджена вперше 01.09.2017 р. (наказ № 3628 від 27.12.2017 р.).

АКТУАЛІЗАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

1. Винесено робочою групою на громадське обговорення:

- I редакція – протокол № 3 від 16.03.2018 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;
II редакція – протокол № 4 від 12.03.2021 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;
III редакція – протокол № 4 від 25.04.2023 р., гарант – Кошулько В.С.;
IV редакція протокол № 3 від 19.03.2024 р., гарант – Кошулько В.С.;

2. Розглянуто і схвалено науково-методичною радою інженерно-технологічного факультету:

- I редакція – протокол № 10 від 24.04.2018 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;
II редакція – протокол № 9 від 28.04.2021 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;
III редакція – протокол № 10 від 21.06.2023 р., гарант – Кошулько В.С.;
IV редакція – протокол № 10 від 25.06.2024 р., гарант – Кошулько В.С..

3. Затверджено рішенням вченої ради Дніпровського державного аграрно-економічного університету:

- I редакція – протокол № 7 від 31.05.2018 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;
II редакція – протокол № 10 від 01.07.2021 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;

III редакція – протокол № 9 від 29.06.2023 р., гарант – Кошулько В.С.;

IV редакція – протокол № 9 від 27.06.2024 р., гарант – Кошулько В.С.

4. Введено в дію наказом Ректора:

I редакція – наказ № 2194 від 30.08.2018 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;

II редакція – наказ № 1291 від 04.06.2021 р., гарант – Чурсінов Ю.О.;

III редакція – наказ № 1829 від 14.07.2023 р., гарант – Кошулько В.С.;

VI редакція – наказ № 2006 від 02.07.2024 р., гарант – Кошулько В.С..

Результати громадського обговорення за освітніми програмами знаходяться за посиланням (<https://www.dsau.dp.ua/ua/page/osvtno-profesjn-programi-na-obgovorenn.html>)

II. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

2.1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Дніпровський державний аграрно-економічний університет Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Рівень вищої освіти	другого (магістерського) рівня
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Магістр
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти Магістр Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання: очна (денна) форма навчання – 1 рік 4 місяці; заочна форма навчання – 1 рік 4 місяці.
Наявність акредитації (ліцензування)	Програма введена у 2017 р. Сертифікат про акредитацію: серія УД № 04003235, термін дії до 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	ступінь вищої освіти – бакалавр; ступінь вищої освіти – магістр; освітньо-кваліфікаційний рівень – спеціаліст.
Мова викладання	українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://surl.li/flldjb
2.2 Характеристика та предметна область освітньої програми	
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних, здатних працювати в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища фахівців, які володіють загальними та фаховими компетентностями, необхідними для професійної діяльності у сфері харчових технологій та агропромислового виробництва, у тому числі шляхом запровадження нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів та їх економічного обґрунтування.

<p>Опис предметної області</p>	<p><i>Об`єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв`язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп`ютерні технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп`ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна (магістра)</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Надання здобувачам за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» в галузі знань «Виробництво та технології» необхідних знань, умінь, навичок та компетентностей для виконання професійних завдань. <i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, переробна промисловість, економічна діагностика, інноваційна діяльність, харчові продукти, новітні технології, моделювання, наукові дослідження.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів, їх економічного обґрунтування та передбачає поглиблену теоретичну й практичну підготовку для проведення виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з розроблення, впровадження, комерціалізації технічних і технологічних інновацій та виконання і захисту кваліфікаційної роботи з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп`ютерних засобів.</p>
<p>2.3 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Магістр з харчових технологій здатний виконувати роботу в розрізі професійних груп та професійних назв робіт відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій (ДК 003:2010) із змінами та доповненнями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості; - 1222.1 Головні фахівці – керівники та технічні

	керівники виробничих підрозділів у промисловості; - 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; - 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; - 1493 Менеджери (управителі) систем якості; - 247 Професіонали з безпеки та якості - 2471 Професіонали з контролю за якістю - 2447.1 Наукові співробітник (проекти та програми).
Подальше навчання	Навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти.
2.4. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Форми та методи навчання і викладання базуються на студентоцентрованому підході. Організація навчального процесу орієнтована на партнерські стосунки викладача і студента, його залучення до освітнього процесу та вмотивованість і базуються на принципах свободи слова, творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень та використання їх результатів.</p> <p>ОП передбачає застосування як традиційних (лекція-презентація, розповідь, пояснення, бесіда, доповідь, робота із законодавчою базою, використання інтернет-ресурсів тощо), так і інноваційних (навчальні дискусії, проблемні ситуації, творчі завдання, конкурси тощо) методів навчання.</p> <p>Навчання здійснюється шляхом поєднання лекційних, семінарських, лабораторних та практичних занять, самостійної роботи із розв'язання ситуаційних вправ, роботи в малих групах, що розвиває комунікативні та лідерські якості й уміння працювати в команді, консультацій із викладачами, підготовки розрахунково-графічних робіт, проходження практичної підготовки, яка дозволяє закріпити набуті РН та компетентності під час теоретичного навчання.</p> <p>Під час дистанційної форми навчання – використання платформи MOODLE, проведення ZOOM-лекцій та практичних занять. Процес здобуття комунікативних навичок забезпечується у прямій і непрямій вербальній формі завдяки спілкуванню в Zoom, чат-Moodle або за допомогою сервісів Google Meet, Google docs.</p>
Оцінювання	<p>Система та критерії оцінювання визначені <i>Положенням про організацію освітнього процесу в ДДАЕУ, Положенням про організацію контролю рівня знань здобувачів вищої освіти у ДДАЕУ.</i></p> <p>Поточний контроль (усне опитування, письмовий експрес-контроль, тестування, розв'язання письмових завдань, практичних ситуацій тощо); підсумковий контроль (екзамени, диференційовані заліки, звіту з практичної підготовки); контроль залишкових знань; підсумкова атестація (публічний захист кваліфікаційної роботи).</p>
2.5. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. 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>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><u>Спеціальні компетентності визначені ДДАЕУ:</u></p> <p>СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p>СК 8. Здатність оцінювати й прогнозувати зовнішні і внутрішні економічні фактори, явища і процеси та обґрунтовувати ефективні управлінські рішення з розвитку підприємств харчової промисловості на інноваційних засадах.</p> <p>СК 9. Здатність розробляти та прогнозувати заходи і проєктні рішення з покращення результативності й підвищення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості на основі аналітичної оцінки їх економічної і фінансової діяльності з використанням інструментарію експрес- та поглибленої діагностики.</p>
2.6 Програмні результати навчання	
Результати навчання відповідно до програми (РН)	<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>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>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>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</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>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</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>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</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><u>Результати навчання визначені ДДАЕУ:</u></p> <p>РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.</p> <p>РН 13. Оцінювати й прогнозувати інноваційні фактори розвитку та обґрунтовувати управлінські рішення щодо ефективного розвитку підприємств харчової промисловості, враховуючи цілі, ресурсний потенціал, ризики.</p>
2.7 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>1. Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відповідності освітньої та/або професійної кваліфікації науково-педагогічних працівників освітньому компоненту, який вони викладають; - науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітній процес на даній освітній програмі, повинні мати не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних умов (Постанова КМ України від 24 березня 2021 р. №365); - обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; - впровадження результатів стажування та наукової

	<p>діяльності у освітній процес.</p> <p>2. Частка науково-педагогічних працівників, які мають науковий ступінь та/або вчене звання і здійснюють освітню діяльність за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за основним місцем роботи, становить не менше 50 % за освітньою програмою;</p> <p>- мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – 10 %.</p> <p>3. Склад науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників, які мають освітню та/або професійну кваліфікацію, відповідну освітній програмі, повинен бути не менш як три особи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання та працюють у закладі освіти за основним місцем роботи.</p> <p>4. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності з науковим ступенем або вченим званням.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>1. Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується для проведення лекцій мультимедійне обладнання, для практичних, семінарських та лабораторних занять – обладнання лабораторій і спеціалізованих кабінетів, а також комп'ютерних лабораторій.</p> <p>2. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту здобувачів вищої освіти та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами) – 2,4 м²;</p> <p>3. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій) – 30 %;</p> <p>4. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційно-освітнє середовище ЗВО складається з сайту, підсистеми дистанційного навчання на базі Moodle, Zoom, Google Meet, електронної бібліотеки. Офіційний веб-сайт https://www.dsau.dp.ua/ містить інформацію про освітні програми, освітню і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти та ін.</p> <p>Наявна забезпеченість робочими програмами і силабусами навчальних дисциплін, методичними рекомендаціями до практичних (семінарських) занять, виконання лабораторних робіт, самостійної роботи здобувачів, програмами практики. Має місце забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. У здобувачів вищої освіти є відкритий доступ до університетського репозитарію та міжнародних наукометричних баз даних.</p>

	Електронний ресурс закладу освіти містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання.
2.8 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до вимог чинного законодавства. Крім цього, на основі двосторонніх договорів між ДДАЕУ та університетами України. Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у закладах вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДДАЕУ та навчальними закладами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно до законодавчої бази України та Правил прийому ДДАЕУ, затверджених Вченою радою.

III. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ:

Обсяг освітньої програми у ЄКТС	90 кредитів ЄКТС Обсяг обов'язкових компонентів від загального обсягу ОП (90 кредитів) складає 66 кредитів ЄКТС або 73,3 %. На практику має бути відведено не менше 8 кредитів ЄКТС. Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не має перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми.
--	--

IV. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

4.1. Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами)

Розподіл змісту освітньої складової освітньо-професійної програми за обов'язковими та вибірковими компонентами (дисциплінами) наведено в табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Перелік компонентів освітньої програми підготовки магістрів ОПП «Харчові технології»

Код НД	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Загальний обсяг кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
1	2	3	4	5
I Обов'язкові освітні компоненти				
ОК 1	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	4	Екзамен	1
ОК 2	Академічне письмо	3	Екзамен	1
ОК 3	Системи управління безпечністю харчової продукції	3	Екзамен	1
ОК 4	Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції	3,5	Екзамен	1
ОК 5	Економіка та організація інноваційної діяльності в харчовій промисловості	3	Диф. залік	1
ОК 6	Ділова іноземна мова	3	Диф. залік	1
ОК 7	Педагогіка і психологія вищої школи	3	Диф. залік	1
ОК 8	Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечності харчових продуктів	3	Диф. залік	1
ОК 9	Економічна діагностика та управління проектами	3	Екзамен	2
ОК 10	Інжиніринг харчових виробництв	3	Екзамен	2
ОК 11	Розробка нових харчових продуктів	4,5	Екзамен	2
ОК 12	Інженерна реологія харчових продуктів	3	Екзамен	2
ОК 13	Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі	3	Диф. залік	3
ОК 14	Охорона праці в галузі	3	Диф. залік	3
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА				
ОК 15	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА – Виробнича	9	Диф. залік	2

Продовження табл. 4.1.

1	2	3	4	5
АТЕСТАЦІЯ				
ОК 16	Підготовка до атестації	9,0		
	Атестація (публічний захист кваліфікаційної роботи)	3,0	Публічний захист	3
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66 / 1950 (73,3 %)		
Вибіркові компоненти ОПП¹				
Перша категорія – навчальні дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки				
ВК-1-1	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	2
Друга категорія – навчальні дисципліни природничо-наукової (фундаментальної) підготовки				
ВК-2-1	Навчальна дисципліна другої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	2
Третя категорія – навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки²				
ВК 3-1	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	6,0	Диф. залік	2
ВК 3-2	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	3
ВК 3-3	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	3
ВК 3-4	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	3
ВК 3-5	Навчальна дисципліна третьої вибіркової категорії	3,0	Диф. залік	3
Загальний обсяг вибірових компонент:		24 / 720 (26,7 %)		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 / 2700 / 100 %		

Примітки:

1. Процедура вільного вибору освітніх компонентів здійснюється у відповідності до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти вибірових навчальних дисциплін» <http://surl.li/piwvk>. Передбачений обсяг кредитів на кожен з вибірових дисциплін в основному складає 3 кредити, а форма контролю – диференційований залік. Із загальної кількості запропонованих навчальних дисциплін вільного вибору у вибіровій частині навчального плану здобувачі вищої освіти обирають 1 навчальну дисципліну першої вибірової категорії – гуманітарної та соціально-економічної підготовки, 1 навчальну дисципліну другої вибірової категорії – природничо-наукової (фундаментальної) підготовки та 5 навчальних дисциплін третьої вибірової категорії – професійної та практичної підготовки.

2. Каталог вибірових освітніх компонент першої та другої категорій знаходиться за посиланням <https://www.dsau.dp.ua/ua/page/ua/page/vybirkoviy-dyscipliny.html>.

3. Каталог вибірових освітніх компонент третьої категорії знаходиться за посиланням https://www.dsau.dp.ua/ua/page/181_harchovi_tehnologii.html.

4.2 Структурно-логічна схема освітньої програми «Харчові технології»

Структурно-логічна схема послідовності вивчення навчальних дисциплін, передбачених програмою, наведена у табл. 4.2 та на рисунку 4.1.

Таблиця 4.2

Пререквізити	Основні та супутні дисципліни	Кореквізити, постреквізити
1 семестр Обов'язкові компоненти		
-	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	Академічне письмо, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Ділова іноземна мова, Педагогіка і психологія вищої школи, Розробка нових харчових продуктів, Інженерна реологія харчових продуктів, Виробнича практика – виробнича, Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
-	Академічне письмо	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Ділова іноземна мова, Педагогіка і психологія вищої школи, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
-	Системи управління безпечністю харчової продукції	Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечністю харчових продуктів, Інжиніринг харчових виробництв, Розробка нових харчових продуктів, Інженерна реологія харчових продуктів
-	Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Системи управління безпечністю харчової продукції,

		Економіка та організація інноваційної діяльності в харчовій промисловості, Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, Інжиніринг харчових виробництв, Розробка нових харчових продуктів, Інженерна реологія харчових продуктів, Виробнича практика – виробнича, Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі, Охорона праці в галузі, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
-	Економіка та організація інноваційної діяльності в харчовій промисловості	Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Економічна діагностика та управління проектами, Розробка нових харчових продуктів
-	Ділова іноземна мова	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Академічне письмо
-	Педагогіка і психологія вищої школи	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Академічне письмо
-	Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечності харчових продуктів	Системи управління безпечністю харчової продукції, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Розробка нових харчових продуктів, Виробнича практика – виробнича, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
2 семестр		
Обов'язкові компоненти		
Економіка та організація інноваційної діяльності в харчовій промисловості	Економічна діагностика та управління проектами	Виконання і захист кваліфікаційної роботи

Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Системи управління безпечністю харчової продукції	Інжиніринг харчових виробництв	Розробка нових харчових продуктів
Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Системи управління безпечністю харчової продукції, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Економіка та організація інноваційної діяльності в харчовій промисловості, Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечності харчових продуктів	Розробка нових харчових продуктів	Інжиніринг харчових виробництв, Інженерна реологія харчових продуктів, Виробнича практика – виробнича, Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі, Охорона праці в галузі, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Системи управління безпечністю харчової продукції	Інженерна реологія харчових продуктів	Розробка нових харчових продуктів, Виробнича практика – виробнича, Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі, Виконання і захист кваліфікаційної роботи
Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, Розробка нових харчових продуктів, Інженерна реологія харчових продуктів	Виробнича практика – виробнича	Виконання і захист кваліфікаційної роботи
<i>Вибіркові компоненти</i>		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна першої вибіркової категорії гуманітарної та	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів

	соціально-економічної підготовки	
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна другої вибірової категорії природничо-наукової (фундаментальної) підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибірової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
<u>3 семестр</u>		
Обов'язкові компоненти		
Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Розробка нових харчових продуктів, Інженерна реологія харчових продуктів	Моделювання та оптимізація технологічних процесів в галузі	-
Новітні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, Розробка нових харчових продуктів	Охорона праці в галузі	Виконання і захист кваліфікаційної роботи
<i>Вибіркові компоненти</i>		
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибірової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибірової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибірової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів
Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів	Навчальна дисципліна третьої вибірової категорії професійної та практичної підготовки	Наповнюється залежно від обраних вибірових компонентів

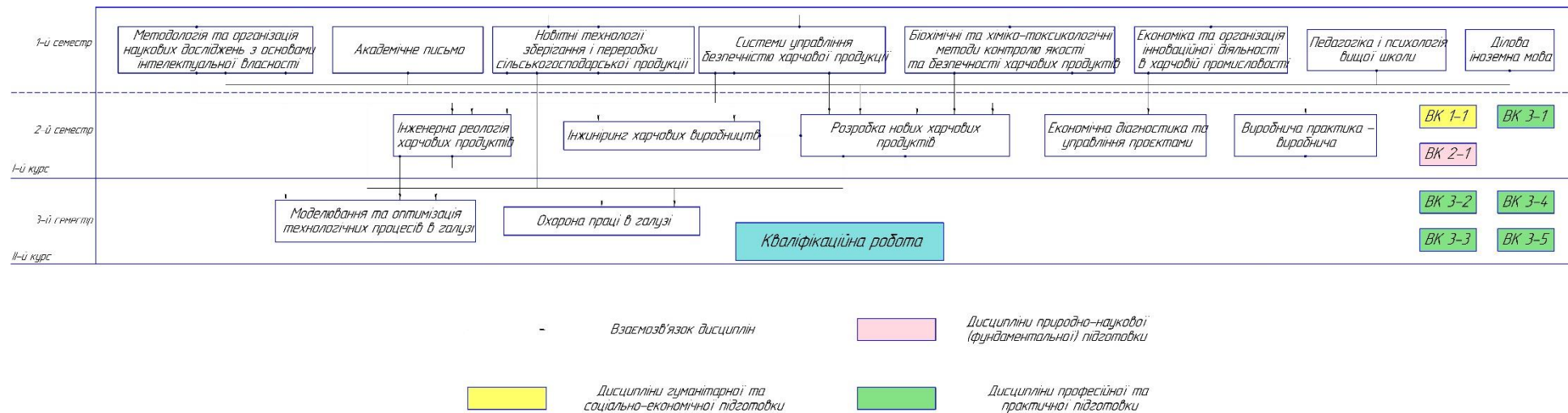


Рисунок 4.1 – Структурно-логічна схема послідовності вивчення дисциплін

V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозитарії ДДАЕУ.

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У Дніпровському державному аграрно-економічному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичний перегляд змісту освітніх програм;
- 3) систематичне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету або на інформаційних стендах.
- 4) сприяння своєчасному підвищенню кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) сприяння забезпеченню наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) функціонування інформаційної системи для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) функціонування системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти.

VII. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

1. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти ступеня вищої освіти – магістр галузі знань – 18 Виробництво та технології спеціальності – 181 Харчові технології. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. №1295 (зі змінами внесеними відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 15.11.2021 №1223). URL: <http://surl.li/xpgrwn>.

2. Закон України від 01.07.2014 р. №1556-VII «Про вищу освіту» (останні зміни №2925-IX від 23.02.2023). URL: <http://surl.li/kfvn>.

3. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII «Про освіту». URL: <http://surl.li/awtx>.

4. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів

України від 23 листопада 2011 р. №1341 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ №509 від 12.06.2019, №519 від 25.06.2020). URL: <http://surl.li/gkrz>.

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, підготовка здобувачів вищої освіти» від 29 квітня 2015 р. №266. (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 7 липня 2021 р. №762). URL: <http://surl.li/rsml>.

6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Таблиця відповідності переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 6 листопада 2015 р. №1151. URL: <http://surl.li/cohgd>.

7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №365). URL: <http://surl.li/ruki>.

8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки від 01.06.2016 р. №600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. №1648). URL: <http://surl.li/glai>.

9. Національний класифікатор України: класифікатор професій ДК 003:2010. Затверджено та надано чинності – наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 р. №327 (зі змінами та доповненнями). URL: <http://surl.li/gskblc>.

10. Положення про освітні програми в ДДАЕУ (наказ №1265 від 31.05.2024 р.). URL: <http://surl.li/sxmpfq>.

11. Положення про гаранта освітньої програми в ДДАЕУ (наказ №1715 від 01.07.2022 р.). URL: <http://surl.li/dhhfd>.

12. Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін у ДДАЕУ (наказ №434 від 26.02.2021 р.). URL: <http://surl.li/piwk>.

13. Положення про організацію освітнього процесу ДДАЕУ (наказ №1917 від 28.06.2024 р.). URL: <http://surl.li/gcofvu>.

14. Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ДДАЕУ (наказ №1725 від 03.07.2023 р.). URL: <http://surl.li/bwtqia>.

VIII. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

8.1 Матриця відповідності прогнаних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Код н/д	Інте- граль- на	Компетентності													
		Загальні					Спеціальні								
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9
ОК 1	+	+	+	+		+	+	+	+		+		+		
ОК 2	+	+			+			+	+				+		
ОК 3	+	+			+		+					+			
ОК 4	+	+				+	+	+			+	+			
ОК 5	+		+	+						+				+	+
ОК 6	+	+				+					+		+		
ОК 7	+	+			+						+		+		
ОК 8	+		+				+	+				+	+		
ОК 9	+		+							+	+			+	+
ОК 10	+	+		+			+			+					
ОК 11	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+		
ОК 12	+		+	+			+	+			+		+		
ОК 13	+		+	+			+	+			+		+		
ОК 14	+	+			+					+					
ОК 15	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+
ОК 16	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

8.2 Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Код н/д	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13
ОК 1	+		+	+				+		+			
ОК 2	+							+	+			+	
ОК 3	+		+			+					+		
ОК 4	+		+		+		+						
ОК 5		+			+	+							+
ОК 6	+								+			+	
ОК 7							+		+			+	
ОК 8			+			+					+		
ОК 9		+			+	+							+
ОК 10			+		+						+		
ОК 11	+	+					+	+		+			
ОК 12			+	+						+			
ОК 13			+	+						+			
ОК 14	+	+									+		
ОК 15	+	+	+		+	+	+			+	+		+
ОК 16	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

Схвалено на засіданні робочої групи із оновлення
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
за другим рівнем вищої освіти

Голова робочої групи – Гарант ОПП

Віталій КОШУЛЬКО

(Протокол № 4 від 24 червня 2024 р.)

