

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** Другий (магістерський)  
(назва рівня вищої освіти)

**СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** Магістр  
(назва ступеня вищої освіти)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ** 18 «Виробництво та технології»  
(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ** 181 «Харчові технології»  
(код та найменування спеціальності)

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА** «Технології харчування»  
(найменування освітньої програми)

Затверджено вченою радою Сумського  
національного аграрного університету

Голова вченої ради, ректор

  
В.І.Ладика  
(протокол № 11 від «22» 04 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2019р.

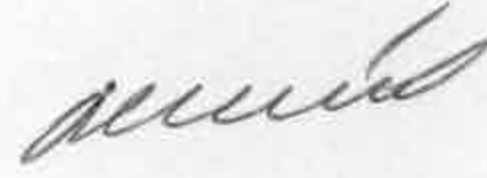


Ректор  
(наказ № 176к від «29» 05, 2019 р.)

Суми 2019 р.

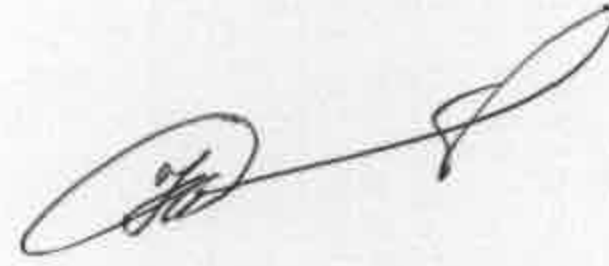
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
Освітньо-професійної програми

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

Гарант освітньої програми, д.т.н., проф.



Ф.В.Перцевой

Член проектної групи, к.т.н., проф.



Л.З. Шильман

Член проектної групи, к.т.н., доц.



О.Ю. Мельник

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

- Перцевой Федір Всеволодович, д.т.н., професор, завідувач кафедри технології харчування – керівник проектної групи;
- Радчук Олег Володимирович, к.т.н., доцент, декан факультету харчових технологій;
- Димитрієвич Любов Радоївна, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
- Мельник Оксана Юріївна, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
- Шильман Лев Залманович, к.т.н., професор кафедри технології харчування;
- Мазуренко Ігор Костянтинович, д.т.н., академік, професор кафедри технології харчування;
- Сабадаш Сергій Михайлович, к.т.н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв;
- Степанова Тетяна Михайлівна, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;
- Савченко-Перерва Марина Юріївна, к.т.н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв;
- Назаренко Юлія Валентинівна, к.т.н., доцент кафедри технології молока і м'яса;
- Бідюк Дмитро Олегович, к.т.н., ст. викладач кафедри технології харчування.

**1. Профіль освітньої програми «Технології харчування» зі спеціальності  
181«Харчові технології»**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр. Кваліфікація – інженер-технолог
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, наказ № 1565 від 19.12.2016; Україна; до 1 липня 2020 року .
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, QF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеню бакалавра або ступеню бакалавра, спеціаліста, магістра за іншою освітньою програмою
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2019 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://www.snau.edu.ua/">http://www.snau.edu.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти спеціальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація )	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології» Спеціальність - 181 «Харчові технології» Спеціалізація - технології зберігання, консервування та переробки молока
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері молочних технологій при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та

	<p>невизначеністю умов.</p> <p>Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці): комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.</p> <p>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Технологічні дослідження та розробки, спрямовані на вирішення комплексних задач з технології виробництва високоякісної молочної продукції на сучасних підприємствах;</p> <p>Розробка методик проведення досліджень, організація, реалізація та аналіз результатів досліджень; аналіз технологічних процесів у виробництві молока і молочної продукції.</p> <p>Загальна/спеціальна освіта в галузі - основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної</p>

	<p>бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Предметна область спеціальності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (6 кредитів ЄКТС, 180 годин);</li> <li>- цикл професійної та практичної підготовки (28 кредитів ЄКТС, 840 годин);</li> <li>- за вільним вибором (39 кредити ЄКТС, 1170 годин);</li> <li>- виробнича та дослідницька практика (8 кредитів, 240 годин);</li> </ul> <p>державна атестація (9 кредитів, 270 годин).</p> <p>Ключові слова: харчові технології, технологічний процес, проектування, безпечність продукції, харчова промисловість, ресторанне господарство, харчування.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма передбачає широку дослідницьку діяльність у галузі переробки та харчування, участь у різноманітних форумах і конкурсах, наскрізну виробничу практику. Здобувач вищої освіти повинен володіти професійними знаннями, вміти скласти наукові звіти, літературні огляди та наукові публікації за результатами удосконалення технологій; вміти використовувати отримані результати у виробничій діяльності.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій» ДК 003:2015, на фахову підготовку з яких може бути спрямована освітньо-професійна програма за спеціальністю харчові:</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій, 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості, 1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники, 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи), 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів, 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми), 2471 Професіонали з безпеки та якості.</p>

	<p>Місце працевлаштування: науково-дослідні, проектно-технологічні установи, переробні і харчові підприємства, структурні підрозділи Міністерства аграрної політики та продовольства України, ВНЗ, коледжі та ін.</p> <p>Фахівець здатний виконувати професійну роботу, перелік якої подається відповідно до класифікатора професій ДК 003-95 і може займати відповідно до ДК 003-95 такі первинні посади: інженер-дослідник, інженер-технолог, та ін.</p>
Подальше навчання	Магістр з харчових технологій може продовжити навчання в університеті та іншій науковій установі відповідного рівня акредитації за програмою третього (освітньо-наукового) рівня
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студентоцентроване навчання, самонавчання, професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та практичний підходи;</li> <li>- лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами, підготовка магістерської роботи (за рекомендацією керівника освітньої програми).</li> </ul>
Оцінювання	<ul style="list-style-type: none"> <li>- накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання студентів за усі види аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності, спрямовані на опанування навчального навантаження з освітньої програми: поточний контроль, поетапний, модульний, підсумковий контроль, професійно-виконавські кваліфікаційні экзамени;</li> <li>- письмові, усні экзамени, тестування, ессе, презентації, складання науково-дослідної програми, залік з виробничої та дослідницької практики, курсова робота.</li> </ul>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Магістр (рівень 7): Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових та спеціальних теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.
Загальні компетентності (ЗК)	1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для

	<p>формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах</p> <p>2. Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення</p> <p>3. Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами</p> <p>4. Здатність організовувати господарські зв'язки підприємств</p> <p>5. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства</p> <p>6. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження .</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>1. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування</p> <p>2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво</p> <p>3. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах</p> <p>4. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.</p>
<p><b>7 — Програмні результати навчання</b></p>	
	<p><i>Науково-дослідна діяльність:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• знання та розуміння теорії і методології системного аналізу, етапів реалізації системного підходу при дослідженні процесів і явищ в харчових і переробних технологіях, вміння та навички використовувати методологію системного аналізу у наукових дослідженнях;</li> <li>• розробка програм та робочих планів наукових досліджень;</li> <li>• збір, обробка, аналіз та систематизація науково-технічної інформації вітчизняного та зарубіжного досвіду;</li> <li>• розробка методик проведення експериментів, опанування нових методик досліджень, а також</li> </ul>



	<p>організація, проведення та аналіз результатів експериментів;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• створення оптимізаційних моделей технологій.</li> <li>• підготовка науково-технічних звітів, оглядів і наукових публікацій за результатами виконаних досліджень, їх впровадження у виробництво.</li> </ul> <p><i>Проектно-технологічна діяльність:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корегувати і вдосконалювати технологічні процеси;</li> <li>• розроблювати та впроваджувати інноваційні прийоми і методи праці;</li> <li>• оптимізувати використання всіх видів ресурсів підприємства, управляти матеріальними і фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства;</li> <li>• впроваджувати інноваційні технології;</li> <li>• впроваджувати технічні завдання щодо реконструкції та модернізації підприємства;</li> <li>• впроваджувати заходи щодо підвищення якості та безпечності продукції згідно з вимогами систем HACCP та ISO;</li> <li>• проведення консультацій з питань інноваційних технологій в переробній і харчовій галузі.</li> </ul>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Наявність проектної групи, забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, забезпечення відповідності наукового ступеню або вченого звання науково-педагогічного працівника викладаємій дисципліні. Наявність випускової кафедри.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність бібліотеки; лабораторій та кабінетів: хімії, інженерної та комп'ютерної графіки, проектування, технології виробництва харчової продукції, методів контролю якості продукції, організації ресторанного обслуговування, обладнання, науково-дослідні; спортивного комплексу; їдальні; комп'ютерного класу; 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, завдань для комплексної контрольної роботи. Методичне забезпечення курсового проектування. Забезпечення програмами і базами для проходження практик. Наявність читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
<b>9 — Академічна мобільність</b>	

Національна кредитна мобільність	Договір №1864 від 04.04.2016р. «Про співробітництво у науково-освітній сфері між Сумським національним аграрним університетом і Харківським державним університетом харчування і торгівлі на 2016-2020р.р.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода №R-DOP.0161.6.19.2016 про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

## 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.	Інтелектуальна власність	3,0	Екзамен
ОК2.	Ділова іноземна мова	3,0	Екзамен
ОК3.	Управління розвитком персоналу	3,0	Диф. залік
ОК4.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	3,0	Диф. залік
ОК5.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	3,0	Екзамен
ОК6.	Охорона праці в галузі та цивільний захист	3,0	Диф. залік
ОК7.	Науково-дослідна робота	18,0	Екзамен
ОК8.	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	4,0	Диф. залік
ОК9.	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	3,0	Диф. залік
ОК10.	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	3,0	Диф. залік
ОК11.	Виробнича практика	2,0	Диф. залік
ОК12.	Дослідницька практика	6,0	Диф. залік
ОК13.	Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту	6,0	Атестація екзаменаційною комісією
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>60 кредити ECTS</b>	

<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК1.	Аграрна політика	3,0	Диф.залік
ВК2.	Методологія наукових досліджень	3,0	Диф.залік
<b>Вибірковий блок (Спеціалізація «Технології харчування»)</b>			
ВБ 3.1.	Інноваційні технології харчової продукції	12,0	Екзамен, публічний захист КР перед комісією
ВБ3.2.	Управління якістю харчової продукції	3,0	Екзамен
ВБ3.3.	Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства	5,0	Диф.залік, публічний захист КП перед комісією
ВБ3.4.	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	4,0	Екзамен
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки	3,0	Диф.залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>30 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)	Структурно-логічне місце
1	2	
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
OK1.	Інтелектуальна власність	Після OK5., OK7., OK9
OK2.	Ділова іноземна мова	висхідне
OK3.	Управління розвитком персоналу	Після OK2., OK10.
OK4.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	Після OK5., OK7, OK8, OK 10.
OK5.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	Після OK7., OK10.
OK6.	Охорона праці в галузі та цивільний захист	Після OK7., OK8, OK10.
OK7.	Науково-дослідна робота	висхідне
OK8.	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	висхідне
OK9.	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	Після OK7.
OK10.	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	висхідне
OK11.	Виробнича практика	Після OK7., OK8, OK10.
OK12.	Дослідницька практика	Після OK5., OK7, OK10.
OK13.	Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту	Після виконання навчального плану
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК1.	Аграрна політика	Після OK3., OK4, OK7
ВК2.	Методологія наукових досліджень	Після OK5., OK7, OK10.
<b>Вибірковий блок (Спеціалізація «Технології харчування»)</b>		
ВБ 3.1.	Інноваційні технології харчової продукції	Після OK1., OK7, OK8, OK9, OK 10.
ВБ3.2.	Управління якістю харчової продукції	Після OK7, OK8, OK9, OK 10.
ВБ3.3.	Інноваційний інжиніринг закладів ресторанного господарства	Після OK5., OK7, OK8, OK9, OK 10.
ВБ3.4.	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	Після OK1., OK7, OK8, OK9, OK 10.
ВБ3.5.	Сучасні досягнення харчової науки	Після OK7, OK8, OK9, OK 10.

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

Атестація випускників освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня магістр із присвоєнням кваліфікації: інженер-технолог за спеціалізацією: технології харчування.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>Загальні компетентності</b>				
1. Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	+		+	+
2. Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	+	+	+	+
3. Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.		+	+	+
4. Здатність організувати господарські зв'язки підприємств.	+	+	+	
5. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства.	+	+		+
6. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	+	+	+	
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
1. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проєктів фундаментального та прикладного спрямування.	+	+	+	+
2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	+	+	+	+
3. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	+	+		+
4. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	+	+	+	+

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

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності									
		Загальні компетентності						Спеціальні компетентності			
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4
1	+	+	+					+	+	+	+
2	+			+				+	+		+
3	+	+		+		+	+	+	+	+	+
4	+	+	+	+			+	+	+		
5	+	+		+			+	+	+	+	
6	+	+							+		+
7	+			+			+		+	+	+
8	+	+	+		+			+	+	+	
9	+		+	+	+	+			+	+	
10	+	+					+	+			+
11	+		+				+		+		
12	+					+					+
13	+	+			+			+	+		