

МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

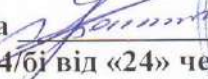
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

кваліфікація : Магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ
РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ

протокол № 11 від «24» червня 2019 р.
Освітня програма входить в дію з 01.08.2019 р.

В.о. ректора  Ю.І.Яремко
(наказ №144/б1 від «24» червня 2019 р.)



Херсон - 2019

ПЕРЕДМОВА

Розроблені робочою групою у складі:

- | | |
|------------------------------------|---|
| Бурак Валентина Геннадіївна | Голова робочої групи (гарант освітньої програми) завідувач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н, (05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів), доцент |
| Матвієнко Андрій Борисович | Член робочої групи, професор кафедри інженерії харчового виробництва, д.т.н. (05.18.12 – процеси, машини та агрегати харчових виробництв), професор |
| Воєвода Надія В'ячеславівна | Член робочої групи, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н. (05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур), ст. викладач |

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ (ПРОФЕСІЙНОЇ) ПРОГРАМИ
з надання освітніх послуг для підготовки фахівців другого (магістерського)
рівня з галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» Кафедра інженерії харчового виробництва
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг програми	Одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Впроваджується вперше
Цикл/рівень	QF for ENEA- другий цикл, EQF for LLL- 7 рівень, НРК України – 7 рівень; другий (магістерський) рівень
Передумови	Без обмежень доступу до навчання. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ».
Термін дії освітньої програми	2019 -2020 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» www.ksau.kherson.ua . Рубрика: <u>Спеціальності</u>
Мова(и) викладання	Українська
Основні поняття та їх визначення	<p><i>Галузь знань</i> - основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Дескриптори Національної рамки кваліфікацій</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - автономність і відповідальність - здатність самостійно розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності; - знання - осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні); - комунікація - взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності; - уміння - здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем. Уміння поділяються на когнітивні (інтелектуально-творчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів).

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) - система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).

Кваліфікація - офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»),

Кваліфікація освітня - кваліфікація, що присуджується вищими навчальними закладами на підставі виконання вимог Стандартів вищої освіти.

Кваліфікаційна робота — це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття певного рівня вищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Форми кваліфікаційної роботи включають (не обмежуючись зазначеним): дипломну роботу, дисертаційне дослідження, публічну демонстрацію (захист), сукупність наукових статей, комбінацію різних форм вище зазначеного тощо.

Кваліфікаційний рівень - структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня.

Компетентність - динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»):

- Інтегральна компетентність - узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентнісні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності (пункт третій Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341).

- Загальні компетентності - універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача в різних галузях та для його особистісного розвитку.

- Спеціальні (фахові, предметні) компетентності - компетентності, що залежать від предметної області, та є важливими для успішної професійної діяльності за певною спеціальністю та навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»),

Освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма -

	<p>система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Результати навчання</i> - сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Спеціальність</i> - складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Якість освіти</i> - рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів освіти.</p>
2. Мета освітньої програми	
<p>Забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України. Випускники повинні мати глибокі практичні та наукові знання щодо забою сільськогосподарських тварин, технологічних принципів та методів переробки різних видів тваринницької та рослинницької сировини, її зберігання, технохімічного контролю виробництва та зберігання готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.</p>	
3. Характеристика освітньої (професійної) програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна, прикладна</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Виробнича діяльність в області харчової та переробної промисловості, яка базується на фундаментальних та професійних знаннях і спрямована на збільшення виробництва продукції, досягнення світових рівнів стандартів якості харчових продуктів.</p>
Особливості та відмінності програми	<p>У регіоні існує потреба у фахівцях харчової промисловості. Пріоритетом даної освітньої програми є тісний зв'язок науки з виробництвом, застосування сучасних інноваційних технологій харчових продуктів, проведення наукових досліджень і створення нових моделей технологічних процесів. Професори та доценти, які забезпечують навчальний процес, підтримують тісні зв'язки з виробництвом, основними напрямками їх наукових досліджень є розробка енергозберігаючих та екобезпечних технологій у виробництві харчових продуктів, розробка науково-обґрунтованих комплексних заходів, спрямованих на підвищення ефективності використання натуральної сировини, розв'язанні ряду проблем сучасної промислової переробки продукції тваринництва тощо (д.т.н., доцент Матвієнко А.Б., к.т.н., доцент Бурак В.Г., д.с.-г.н., професор Нежлукченко Т.І.)</p>

**4. - Придатність випускників освітньої (професійної) програми до
працевлаштування та подальшого навчання**

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники програми підготовлені до роботи технолога-дослідника з технології харчування на підприємствах різних категорій та форм власності, інспектора з контролю якості продукції, спеціаліста у системі органів управління, спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема:</p> <p>1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту (центру, відділення, дирекції, комплексу та ін.) (банківська діяльність) самоврядування</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>1229.4 Керівник виробничої практики</p> <p>1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.)</p> <p>1221.2 Керуючий дільницею (сільськогосподарською)</p> <p>1314 Керуючий магазином</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>7441 Контролер сировини та напівфабрикатів</p> <p>8211 Контролер спеціальних виробів</p> <p>8270 Контролер харчової продукції</p> <p>8272 Контролер харчової продукції</p> <p>8271 Контролер харчової продукції</p> <p>8275 Контролер харчової продукції (виробництво овочевих консервів)</p> <p>1225 Начальник (керуючий) їдальні</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)</p> <p>1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва</p> <p>1229.6 Начальник бази туристської</p> <p>1222.2 Начальник виробничого відділу</p> <p>5122 Кухар</p> <p>1222.2 Майстер виробництва</p> <p>5129 Майстер готельного обслуговування</p> <p>7432 Контролер якості продовольчими товарами</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві</p> <p>2351.1 Молодший науковий співробітник (методи навчання)</p> <p>2359.1 Науковий співробітник-консультант (в інших галузях навчання)</p> <p>1237.1 Головні спеціалісти-керівники науково-дослідницьких підрозділів та підрозділів по науково-технічній підготовці виробництва</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-дослідної підготовки виробництва</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємства та раціоналізація підприємства)</p> <p>2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>3439 Інші державні інспектори</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Навчання для здобуття вченого ступеня. Курси підвищення кваліфікації. Докторські програми у технології харчових виробництв або біотехнології.</p>

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Акцент на саморозвитку особистості, груповій та індивідуальній роботі у філіях кафедр та науково-навчальних лабораторіях, засвоєнні підходів щодо забезпечення технологічних процесів переробки тваринницької продукції, визначення її сорту та категорії. Ефективність практичних занять забезпечується розв'язанням завдань проблемного характеру, їх індивідуалізації відповідно до рівня підготовленості студентів, відпрацювання методів досліджень, які дозволяють засвоювати матеріал освітніх компонентів.
Оцінювання	Результати, отримані після інтерпретації даних лабораторних досліджень, звіти після проходження виробничої практики, контрольні роботи з дисциплін навчального плану. Підсумкова атестація здійснюється у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи (проекту).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Розуміти проблеми предметної області професії, розв'язувати комплексні завдання в сфері харчових технологій та задачі з технології переробки продукції тваринництва, визначати цілі і завдання власної та колективної діяльності, презентувати власні і колективні результати професійної діяльності.
Загальні компетентності	Програма включає загальні компетентності (ключові навички), якими повинен володіти випускник другого циклу. ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області і професії. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність спілкуватися з непрофільними фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. ЗК 10. Прагнення до збереження довкілля.
Спеціальні (фахові) компетентності	СК 1. Здатність використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі СК 2. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові, спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі. СК 3. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. СК 4. Здатність складати бізнес-план підприємства з переробки продукції тваринництва та рослинництва, прогнозувати ринкове середовище харчових продуктів, оцінювати і визначати оптимальний технологічний процес виробництва продукції і розробка шляхів її реалізації за зовнішньоекономічної діяльності.

СК 5. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень.

СК 6. Здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій

СК 7. Уміння оцінювати якість сировини і розробляти науково-обґрунтовані системи контролю якості продуктів та процесів.

СК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримання оптимального співвідношення в харчових продуктах.

СК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі.

СК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі.

СК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності

СК 12. Володіння сучасними методами контролю якості сировини та готової продукції,

СК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва.

СК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування.

СК 15. Здатність організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

СК 16. Володіння сучасними методами переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

СК 17. Володіння сучасними технологіями утилізації відходів промисловості.

СК 18. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій.

СК 19. Володіння навиками проектування та експлуатації об'єктів промисловості.

СК 20. Володіння прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.

СК 21. Здатність до пошуку і узагальненню інформації про основні методи захисту персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих.

7. Програмні результати навчання

Знання	<p>РН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.</p> <p>РН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>РН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості.</p> <p>РН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства.</p> <p>РН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу.</p> <p>РН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.</p> <p>РН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</p> <p>РН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.</p> <p>РН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами</p> <p>РН 11. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.</p> <p>РН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.</p>
Уміння	<p>РН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів.</p> <p>РН 14. Володіння методами моделювання технологічних процесів.</p> <p>РН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</p> <p>РН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.</p> <p>РН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.</p> <p>РН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес,</p>

	<p>визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.</p> <p>РН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки.</p> <p>РН 20. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.</p> <p>РН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції</p> <p>РН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.</p> <p>РН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.</p> <p>РН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності</p> <p>РН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств</p>
Комунікація	<p>РН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p> <p>РН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.</p>
Автономія і відповідальність	<p>РН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.</p> <p>РН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Специфічні характеристики кадрового забезпечення	<p>Проектна група: 1 доктор і 2 кандидата наук.</p> <p>Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): кандидат технічних наук, доцент, має стаж науково-педагогічної діяльності 19 років. Усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками ДВНЗ «ХДАУ», мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Формування професійних компетентностей забезпечують 100 % визнаних професіоналів з досвідом роботи за фахом. Значну частину лекцій з навчальних дисциплін освітньої програми проводять науково-педагогічні працівники з науковим ступенем доктора наук та вченим званням професора (62 %).</p>
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедр: інженерії харчових виробництв, технологій виробництва продукції тваринництва, технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.</p>

	<p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, електронні ваги, термостат, сушильна шафа).</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>ДВНЗ «ХДАУ» використовує власний Інформаційний центр міжнародного-зв'язку для отримання інформації з бібліотек світу через Інтернет, а також для листування електронною поштою. Швидкість проходження інформації складає 256 кбіт у секунду.</p> <p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення наведені у розділі 8. Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення наведені у розділі 9 Ліцензійної справи.</p>
<p>Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення</p>	<p>Передбачено використання авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Офіційний веб-сайт http://www.ksau.kherson.ua. Містить інформацію про навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі зареєстровані в ДВНЗ «ХДАУ» користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на внутрішній електронній мережі.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі. Доступ до таких баз даних як «MIPP International», «PressReader», «SAGE», де здобувачі вищої освіти можуть користуватись періодичними фаховими науковими виданнями в електронній формі (в тому числі, англійською мовою) забезпечується участю бібліотеки у консорціумі ElibUkr. «Електронна бібліотека України: створення Центрів знань в університетах України».</p> <p>Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології» представлені у розділі 10 Ліцензійної справи.</p>
<p>9. Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти (отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів в рамках виконання освітньо-професійної програми) здійснюється згідно договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки (Національний університет біоресурсів і природокористування, м. Київ, Національний університет харчових технологій м. Київ, Житомирський національний агроекологічний університет, Сумський національний аграрний університет, Львівський національний аграрний університет, Миколаївський національний аграрний університет).</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних студентів відповідно законодавчої бази України та відповідно до «Правилами прийому Херсонського державного аграрного університету», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ»</p>

2. Перелік компонент освітньої (професійної) програми та їх логічна послідовність

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

Код н/д	Компоненти освітньої (професійної) програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК01	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	залік
ОК 02	Охорона праці та цивільний захист	3	залік
ОК 03	Сучасні методи наукових досліджень	4	іспит
ОК 04	Дослідницький практикум	5	іспит
ОК 05	Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах	3	іспит
ОК 06	Актуальні проблеми галузі	8	іспит
ОК 07	Інноваційні технології харчових виробництв	6	іспит
ОК 08	Мікроструктурний аналіз	4	залік
ОК 09	Інноваційні інгредієнти харчових продуктів	5	іспит
ОК 10	Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація	4	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45	
Вибіркові компоненти ОП*			
Вибірковий блок 1 (за вибором закладу вищої освіти)			
ВБ1.01	Філософія здоров'я	3	залік
ВБ1.02	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	іспит
ВБ1.03	Аграрна політика	3	залік
ВБ1.04	Основи інспектування харчових продуктів	4	іспит
Вибірковий блок 2 (за вибором студента)			
ВБ2.01	Експертиза харчових продуктів	4	іспит
ВБ2.02	Технологія продуктів функціонального призначення	5	іспит
ВБ2.03	Оптимізація технологічних процесів	5	залік

ВБ2.04	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	4	залік
ВБ2.05	Технологія біологічно-активних речовин	4	залік
Вибірковий блок 3 (за вибором студента)			
ВБ3.01	Інжиніринг харчових технологій	4	іспит
ВБ3.02	Оздоровче харчування	5	іспит
ВБ3.03	Технологія спеціальних харчових продуктів	5	іспит
ВБ3.04	Наукові основи безвідходних технологій	4	залік
ВБ3.05	Сучасні технології зберігання харчової продукції	4	залік
Інші види навчання			
	Навчальна (науково-дослідна) практика	4	залік
	Виробнича (виробнича переддипломна) практика	4	залік
	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи (проекту)	2	
Загальний обсяг вибірових компонент:		35	
Загальний обсяг освітньої програми:		90	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої (професійної) програми «Харчові технології»

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти наведена у схемі 1. У данній схемі застосовуються такі скорочення назв навчальних дисциплін: ІВТП – Інтелектуальна власність та патентознавство; ОПЦЗ – Охорона праці та цивільний захист; СМНД – Сучасні методи наукових досліджень; ДП – Дослідницький практикум; АРХПК – Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах; АПГ – Актуальні проблеми галузі; ІТХВ – Інноваційні технології харчових виробництв; МА – Мікроструктурний аналіз; ІХП – Інноваційні інгредієнти харчових продуктів; МРСС – Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація; ФЗ – Філософія здоров'я; ІМ – Іноземна мова (за професійним спрямуванням); АП – Аграрна політика; ОІХП – Основи інспектування харчових продуктів; ЕХП – Експертиза харчових продуктів; ТПФП – Технологія продуктів функціонального призначення; ОП – Оптимізація технологічних процесів; РТХП – Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості; ТБАР – Технологія біологічно-активних речовин; ІХТ

– Інжиніринг харчових технологій; ОХ – Оздоровче харчування; ТСХП – Технологія спеціальних харчових продуктів; НОБТ – Наукові основи безвідходних технологій; СТЗХП – Сучасні технології зберігання харчової продукції.

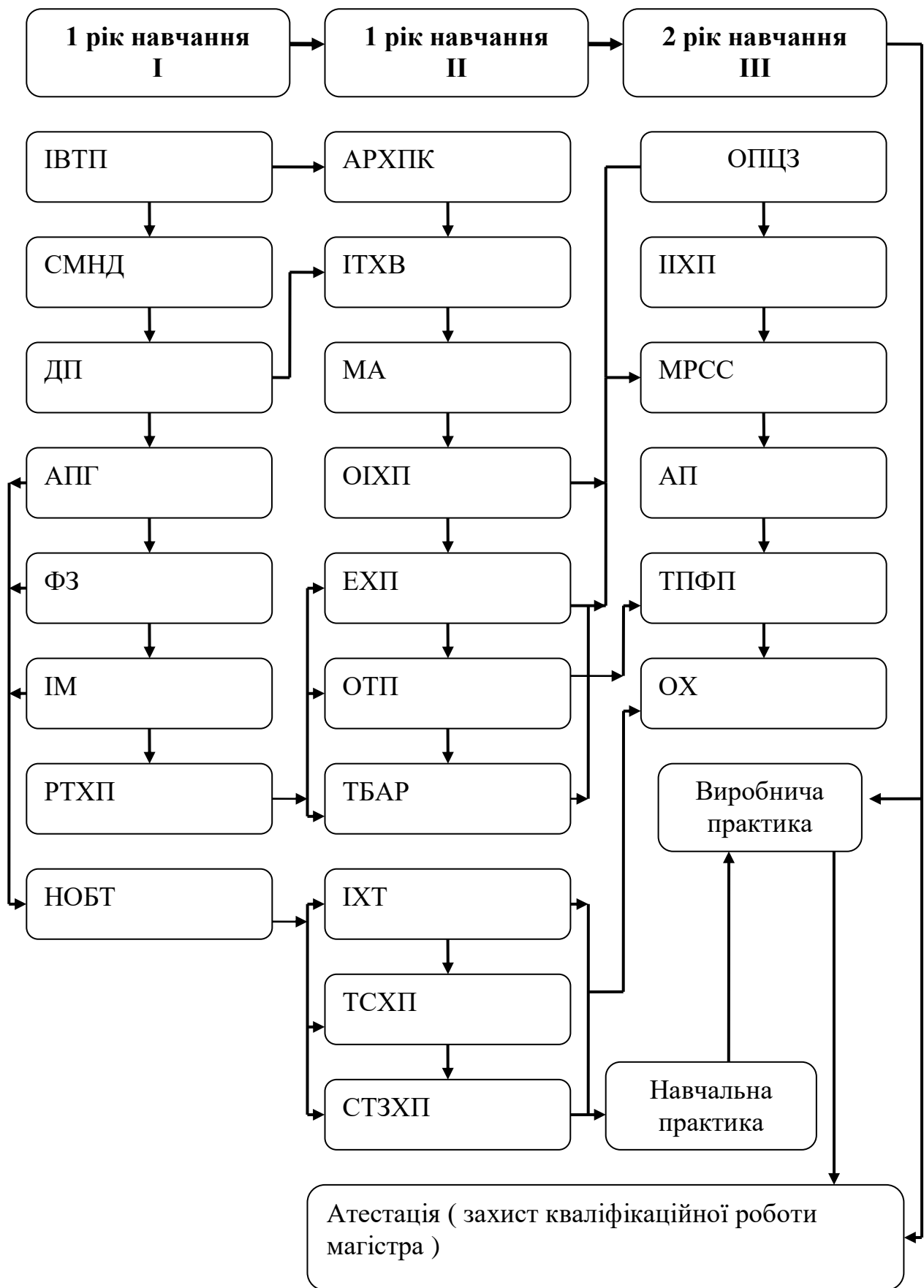


Рис. 2.1. Структурно-логічна схема

III Форма атестації здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1

Вимоги до атестації магістрів з харчових технологій

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі: публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра. Атестація здійснюється атестаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється публічно і гласно.
Вимоги до кваліфікаційної (магістерської) роботи	Кваліфікаційна робота магістра має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері харчових технологій і громадського харчування, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Кваліфікаційна робота магістра повинна бути перевірена на плагіат і розміщена на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ» або випускової кафедри. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ».
Вимоги до публічного захисту	Вимоги щодо процедури та/або особливих умов проведення публічного захисту (демонстрації) визначаються внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ».

Атестація здійснюється відкрито і публічно і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «магістр з харчових технологій».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої (професійної) програми

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої (професійної) програми

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ВБ 1.01	ВБ 1.02	ВБ 1.03	ВБ 1.04	ВБ 2.01	ВБ 2.02	ВБ 2.03	ВБ 2.04	ВБ 2.05	ВБ 3.01	ВБ 3.02	ВБ 3.03	ВБ 3.04	ВБ 3.05
ЗК 1		•	•	•					•															
ЗК 2	•	•		•	•	•	•	•		•						•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 3	•		•	•						•						•								
ЗК 4				•																				
ЗК 5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 6				•																				
ЗК 7				•		•				•						•			•					
ЗК 8				•	•	•	•	•	•	•									•	•	•			
ЗК 9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 10	•	•	•	•			•	•	•											•				
ФК 1				•		•				•						•			•					
ФК 2				•	•	•	•	•	•	•									•	•				
ФК 3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 4	•	•	•	•			•	•	•											•				
ФК 5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 6	•	•	•	•			•	•	•											•				
ФК 7	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 8		•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 9				•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 10				•			•	•	•											•				
ФК 11			•						•		•		•		•					•	•	•		
ФК 12				•					•	•	•	•	•	•	•					•	•	•		
ФК 13				•					•		•		•		•									
ФК 14					•				•	•	•	•	•	•	•	•		•	•			•		
ФК 15				•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•	•	•	•		
ФК 16						•	•	•	•	•														
ФК 17			•			•	•	•	•				•	•						•				
ФК 18													•				•		•					
ФК 19			•	•		•			•	•	•	•	•				•	•	•					
ФК 20			•			•			•	•	•	•	•											
ФК 21		•	•	•			•	•	•											•				

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

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентами освітньої програми

	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ВБ 1.01	ВБ 1.02	ВБ 1.03	ВБ 1.04	ВБ 2.01	ВБ 2.02	ВБ 2.03	ВБ 2.04	ВБ 2.05	ВБ 3.01	ВБ 3.02	ВБ 3.03	ВБ 3.04	ВБ 3.05
ПРН 1														•		•	•			•			•	
ПРН 2					•							•		•		•				•			•	
ПРН 3							•					•	•	•		•				•			•	
ПРН 4							•					•	•	•		•	•			•			•	
ПРН 5	•																			•			•	
ПРН 6	•	•				•														•			•	
ПРН 7												•	•								•			•
ПРН 8				•		•	•	•		•		•		•	•	•	•			•			•	
ПРН 9																							•	
ПРН 10												•		•		•							•	
ПРН 11				•	•	•	•		•	•	•			•	•	•	•			•			•	
ПРН 12				•				•															•	
ПРН 13										•													•	
ПРН 14		•	•		•		•													•			•	
ПРН 15									•					•		•							•	
ПРН 16											•												•	
ПРН 17					•							•	•	•							•			•
ПРН 18	•	•	•																				•	
ПРН 19		•	•					•	•	•	•												•	
ПРН 20		•																			•			•
ПРН 21				•	•			•	•					•		•							•	
ПРН 22				•				•	•					•									•	
ПРН 23		•	•						•	•				•				•				•		•
ПРН 24	•	•																			•			•
ПРН 25		•	•	•	•		•	•	•			•	•								•			•
ПРН 26	•	•	•	•		•					•	•		•	•	•	•	•			•			•
ПРН 27	•	•	•	•		•	•	•			•	•									•			•
ПРН 28			•	•	•	•		•	•	•			•	•		•					•			•
ПРН 29	•	•	•	•		•	•	•			•	•						•			•			•