

**МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ»**

**ПРОЄКТ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

**«Харчові технології»**

**другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

**галузь знань 18 «Виробництво та технології»**

**кваліфікація Магістр з харчових технологій**

**(на 2021-2022 н.р.)**

**Херсон – 2020**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Харчові технології»**

рівень вищої освіти – **другий (магістерський)**  
спеціальність – **181 «Харчові технології»**  
галузь знань – **18 «Виробництво та технології»**  
кваліфікація – **«Магістр з харчових технологій»**

Освітньо-професійна програма відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти та сьомому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій

**РОЗРОБЛЕНО:**

Керівник  
освітньо-професійної програми  
«Харчові технології»  
\_\_\_\_\_ Дзюндзя О. В.

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор, проректор з  
науково-педагогічної роботи  
ДВНЗ «Херсонський державний  
аграрно-економічний університет»  
\_\_\_\_\_ Грановська В. Г.  
«        »                                 2020 р.

**СХВАЛЕНО:**

Випусковою кафедрою інженерії  
харчового виробництва  
Протокол № \_\_\_\_\_  
від «        »                                 2020 р.  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Новікова Н. В.

В. о. начальник  
навчально-методичного відділу  
університету  
\_\_\_\_\_ Андрєєва Р. І.  
«        »                                 2020 р.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Вченою радою біолого-технологічного  
факультету  
Протокол № \_\_\_\_\_  
від «        »                                 2020 р.  
Декан біолого-технологічного  
факультету  
\_\_\_\_\_ Балабанова І. О.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 «Харчові технології» біолого – технологічного факультету ДВНЗ «Херсонський державний аграрно-економічний університет»:

**Дзюндзя Оксана Валентинівна** - кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва;

**Матвієнко Андрій Борисович** – доктор технічних наук, професор кафедри інженерії харчового виробництва;

**Воєвода Надія В'ячеславівна** – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва.

**Баденко Оксана Едуардівна** – директор товариства з обмеженою відповідальністю «Плодоовочевий комбінат» м. Херсон.

**Жогло Євген Георгійович** – здобувач вищої освіти ОПІ «Харчові технології» біолого-технологічного факультету ДВНЗ «ХДАЕУ»

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Заступник генерального директора Державного підприємства «Київський обласний науково – виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації»		Бартків Л. Г.
Директор товариства з обмеженою відповідальністю «Плодоовочевий комбінат» м. Херсон		Баденко О. Е.
Генеральний директор ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика»		Дронов О. П.
Завідувач кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету, д.т.н., професор		Тіхасова Г. А.
Заступник начальника промислової зони філій «Чорнобаївське» приватного акціонерного товариства «Агрохолдинг Авангард»		Коломацька О. В.

**Профіль освітньої програми  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрно - економічний університет» Біолого – технологічний факультет Кафедра інженерії харчового виробництва
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Магістр; Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо – професійна програма другого (магістерського) ступеня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»
<b>Тип диплому та обсяг програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	QF for ENEA- другий цикл, EQF for LLL- 7 рівень, НРК України – 8 рівень; другий (магістерський) рівень
<b>Передумови</b>	Особа має право здобути ступінь магістра за умови наявності першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (освітнього рівня спеціаліст)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2021 - 2022
<b>Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Метою освітньої програми «Харчові технології» є забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України, які мають глибокі практичні та наукові знання щодо дослідницько-інноваційної діяльності харчових виробництв, технохімічного контролю сировини та готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма підготовки магістрів з харчових технологій
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	Комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств південного регіону України.
<b>Особливості програми</b>	Пріоритетом даної освітньої програми є тісний зв'язок науки з виробництвом, застосування сучасних інноваційних технологій

	<p>харчових продуктів, проведення наукових досліджень і створення нових моделей та технологічних процесів.</p> <p>Дана ОП є продовженням результатів реалізації Міжнародних проєктів 159173 – TEMPUS-DE-TEMPUS JPCR з підготовки фахівців за спеціалізацією «Експертиза та контроль якості харчових продуктів» (2010-2012 рр.) та «Українського проєкту бізнес-розвитку плодоовочівництва» (UHBDP) з 2015 р., що надає можливість здобувачам стати учасниками конкурсного відбору по грантовій програмі стажування в агроінтернатурі на провідних підприємствах харчової галузу.</p> <p>Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, біологічно активних речовин в харчових технологіях, методології дослідницької діяльності, ресурсозберігаючих технологій, охорона праці в галузі тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів - технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Враховує сучасні вимоги для вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й їх удосконалювати та розробляти на основі сучасних наукових досягнень.</p>
<b>4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проєктних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій.</p> <p>1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості.</p> <p>1229 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності.</p> <p>1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники.</p> <p>1238 Керівники проєктів та програм.</p> <p>1313 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості.</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні.</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління.</p> <p>2359 Інші професіонали в галузі навчання.</p> <p>2419 Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності</p> <p>2471 Професіонал з безпеки якості</p> <p>2482 Професіонал в галузі готельної та ресторанної справи.</p>

<b>Подальше навчання</b>	Можливість продовження навчання в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 9 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор філософії). Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Комбінація лекцій, практичних занять із розв’язанням ситуаційних завдань, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково - педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, звіти з практики. Підсумкова атестація здійснюється у формі захисту випускної магістерської кваліфікаційної роботи (проекту).
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентності</b>	Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, розуміти проблеми предметної області професії, визначати та презентувати цілі, завдання і результати власної та колективної професійної діяльності.
<b>Загальні компетентності</b>	Програма включає загальні компетентності (ключові навички), якими повинен володіти випускник другого циклу. ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 8. Прагнення до збереження довкілля. ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

	<p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 7. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові, спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі.</p> <p>ФК 8. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень.</p> <p>ФК 9. Здатність до пошуку і узагальненню інформації про основні методи захисту персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих.</p> <p>ФК 10. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 11. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах</p> <p>ФК 12. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.</p> <p>ПРН 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>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 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>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>ПРН 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 нефаківців.</p> <p>ПРН 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>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p>

	<p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 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>ПРН 12. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>ПРН 13. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу.</p> <p>ПРН 14. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.</p> <p>ПРН 15. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</p> <p>ПРН 16. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.</p> <p>ПРН 17. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</p> <p>ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.</p> <p>ПРН 19. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 20. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти.</p> <p>Науково-педагогічні (педагогічні) працівники, які обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, або за сумісництвом, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників.</p> <p>Проектна група: 1 доктор, 2 кандидата наук, 1 роботодавець, 1 здобувач вищої освіти</p> <p>Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): кандидат технічних наук, доцент Дзюндзя Оксана Валентинівна.</p> <p>Член проектної групи Матвієнко Андрій Борисович, доктор технічних наук, професор кафедри інженерії харчового виробництва;</p> <p>Член проектної групи Воевода Надія В'ячеславівна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва, Баденко Оксана Едуардівна, директор Товариства з обмеженою відповідальністю «Плодоовочевий комбінат «Херсон», Жогло Євген Георгійович – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології».</p>
<b>Матеріально -</b>	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними



<p><b>технічне забезпечення</b></p>	<p>робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі.</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, кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка.</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, електронні ваги, термостат, сушильна шафа).</p> <p>ДВНЗ «ХДАЕУ» використовує власний Інформаційний центр міжнародного-зв'язку для отримання інформації з бібліотек світу через Інтернет, а також для листування електронною поштою.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Наявність опису освітньої програми.</p> <p>Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього.</p> <p>Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p> <p>Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p> <p>Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p> <p>Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів.</p>
<p><b>9. Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно законодавчої бази України та відповідно до «Правилами прийому Херсонського державного аграрного університету», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАЕУ»</p>

## 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, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.01	Інтелектуальна власність та патентознавство	3,0	залік
ОК 1.02	Сучасні методи наукових досліджень	4,0	іспит
ОК 1.03	Актуальні проблеми галузі	7,0	іспит, КР
ОК 1.04	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3,0	іспит
ОК 1.05	Філософія здоров'я	3,0	залік
ОК 1.06	Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах	3,0	іспит
ОК 1.07	Інноваційні технології харчових виробництв	7,0	іспит, КР
ОК 1.08	Оптимізація технологічних процесів	5,0	залік
ОК 1.09	Експертиза харчових продуктів	4,0	іспит
ОК 1.10	Основи інспектування харчових продуктів	4,0	іспит
ОК 1.11	Мікроструктурний аналіз	4,0	залік
ОК 1.12	Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація	5,0	залік
ОК 2.01	Виробнича (науково-дослідна) практика	4,0	залік
ОК 2.02	Виробнича (переддипломна) практика	4,0	залік
ОК 2.03	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи (проекту)	7,0	Атестація екзаменаційною комісією
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		67	-
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти (за спеціальністю)</b>			

ВБ1.01	Вибіркова дисципліна 1 Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості / Наукові основи безвідходних технологій	4,0	залік
ВБ1.02	Вибіркова дисципліна 2 Дослідницький практикум/ Технологія спеціальних харчових продуктів	5,0	іспит
ВБ1.03	Вибіркова дисципліна 3 Технологія продуктів функціонального призначення/ Оздоровче харчування	5,0	іспит
ВБ1.04	Вибіркова дисципліна 4 Охорона праці та цивільний захист/Охорона праці в галузі	3,0	залік
ВБ1.05	Вибіркова дисципліна 5 Аграрна політика/ Бізнес-планування підприємницької діяльності	3,0	залік
<b>2.2 Дисципліни вільного вибору здобувача вищої освіти (за уподобанням)</b>			
ВБ2.01	Вибіркова дисципліна за каталогом	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		23	
<b>Загальний обсяг освітньої програми:</b>		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; ВД 4 – Вибіркова дисципліна 4; СМНД – Сучасні методи наукових досліджень; ВД 2 – Вибіркова дисципліна 2; АРХПК – Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах; АПГ – Актуальні проблеми галузі; ІТХВ – Інноваційні технології харчових виробництв; МА – Мікроструктурний аналіз; ІІХП – Інноваційні інгредієнти харчових продуктів; МРСС – Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація; ФЗ – Філософія здоров'я; ІМ – Іноземна мова (за професійним спрямуванням); ВД 5 – Вибіркова дисципліна 5; ОІХП – Основи інспектування харчових продуктів; ЕХП – Експертиза харчових продуктів; ВД 3 – Вибіркова дисципліна 3; ОТП – Оптимізація технологічних процесів; ВД 1 – Вибіркова дисципліна 1; ВДЗК – Вибіркова дисципліна за каталогом

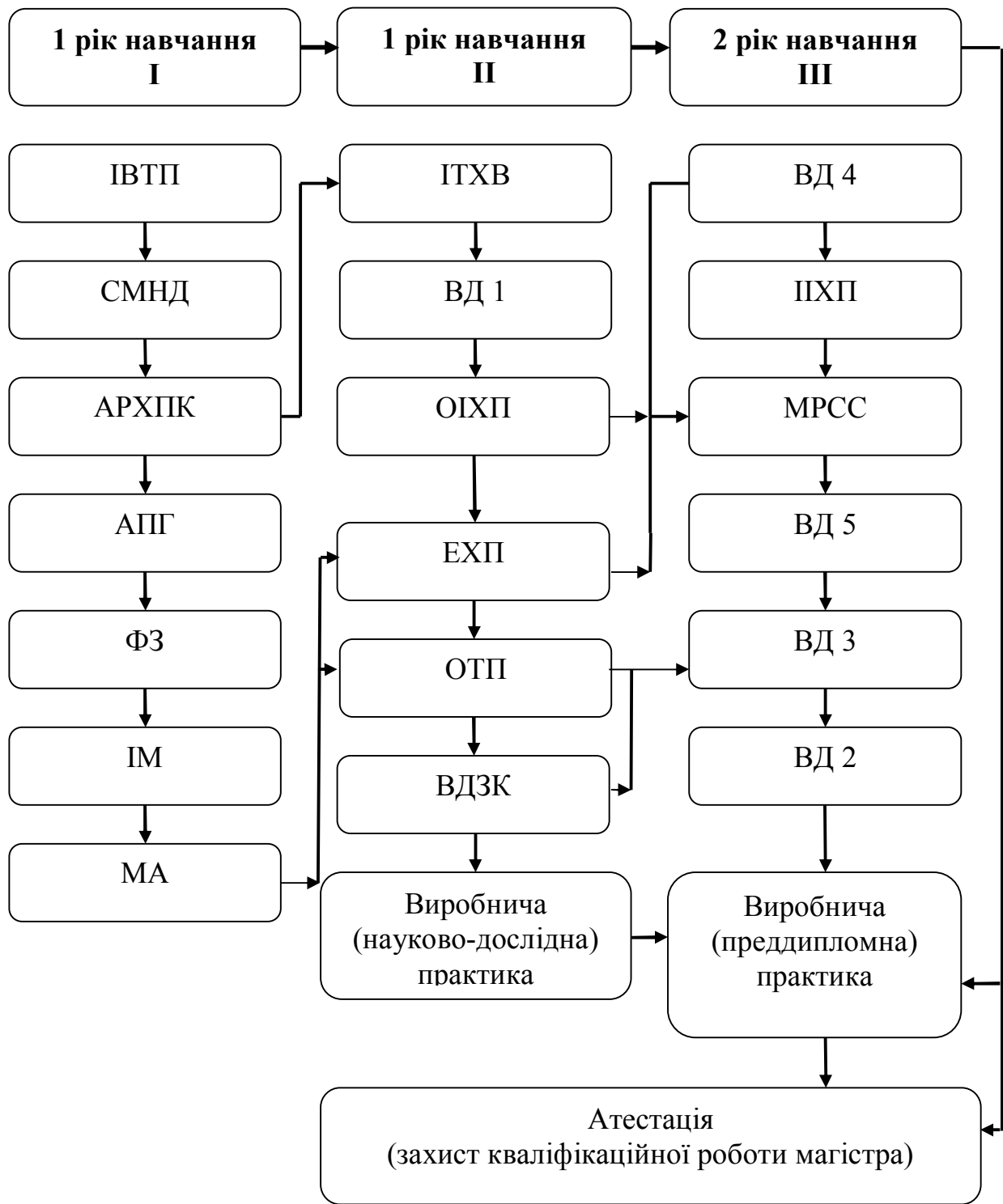


Рис. 2.1. Структурно-логічна схема

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1

#### Вимоги до атестації магістрів з харчових технологій

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	<p>Атестація здобувачів вищої освіти освітньо – професійної програми «Харчові технології» здійснюється у формі: публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».</p> <p>Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.</p>
<b>Вимоги до кваліфікаційної (магістерської) роботи</b>	<p>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.</p> <p>Кваліфікаційна робота магістра повинна бути перевірена на плагіат і розміщена на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАЕУ». Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАЕУ».</p>
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	<p>Вимоги щодо процедури особливих умов проведення публічного захисту (демонстрації) визначаються внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАЕУ».</p>

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

##### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

	ОК 1.01	ОК 1.02	ОК 1.03	ОК 1.04	ОК 1.05	ОК 1.06	ОК 1.07	ОК 1.08	ОК 1.09	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 2.01	ОК 2.02	ОК 2.03
ЗК 1	•	•	•		•	•	•				•	•	•	•	•
ЗК 2	•	•	•			•	•	•	•	•	•		•	•	•
ЗК 3							•						•	•	•
ЗК 4					•	•	•		•	•			•	•	•
ЗК 5	•			•								•			
ЗК 6	•			•								•	•	•	•
ЗК 7	•												•	•	•
ЗК 8						•							•	•	•
ЗК 9	•						•						•	•	•
ФК 1		•					•		•	•	•		•	•	•
ФК 2		•					•	•							
ФК 3	•														•
ФК 4						•									•
ФК 5			•				•						•	•	•
ФК 6						•	•		•	•			•	•	•
ФК 7	•			•											
ФК 8						•		•			•				
ФК 9			•												•
ФК 10			•			•									•
ФК 11							•								
ФК 12						•	•		•	•			•	•	•

