



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради
_____ С.М.Шкарлет
(протокол № ____ від " ____ " _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2025
Ректор _____ О.О. Новомлинець/
(наказ № ____ від " ____ " _____ 2024 р.)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Замай Ж.В., керівник проєктної групи, к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка».
2. Цибуля С.Д., д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка».
3. Хребтань О.Б., к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка».

Розроблено на основі стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295 зі змінами від 15.11.2021 (наказ № 1223).

Додаються рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів.

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівська політехніка» Навчально-науковий інститут природокористування та гуманітарних наук Кафедра харчових технологій та екології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Тип диплому, обсяг освітньої програми та форма здобуття вищої освіти	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЕКТС, розрахунковий строк виконання освітньої програми – 1,5 роки, форма здобуття освіти – очна (денна)
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна, сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня № 4009 від 23.02.2023. Термін дії сертифіката 01.07.2032
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 01 липня 2032 року або до заміни новою
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у виробничо-технологічній, дослідницькій, організаційно-технологічній, організаційно-управлінській сферах функціонування підприємств харчової промисловості; фахівців здатних до пошуку шляхів вирішення глобальних проблем галузі у сучасному світі, який постійно змінюється.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність (спеціалізація)	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма «Харчові технології» <i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</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</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методика та технології:</i> методика 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.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність G13 Харчові технології. Акцент на здатності до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, дослідницької діяльності на переробних та

	виробничих підприємствах харчової галузі усіх форм власності. Ключові слова: харчові технології, дослідницька діяльність, інновації
Особливості програми	Освітня програма магістра передбачає теоретичну та практичну підготовку до дослідницької, виробничо-технологічної діяльності, розроблення та впровадження технічних і технологічних інновацій, екологізації харчових підприємств та/або закладів ресторанного господарства.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професіонали в галузі харчових технологій, керівники виробничих підрозділів у харчовій промисловості, наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5- Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтовне навчання через проведення лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, конференцій, консультацій з викладачами, самостійне навчання під час виконання індивідуальних завдань, дистанційне навчання в системі Moodle, переддипломна практика, виконання кваліфікаційної (магістерської) роботи.
Оцінювання	Оцінювання знань студентів відбувається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти» Національного університету «Чернігівська політехніка» і включає екзамени та диференційовані заліки; захист звітів з практики; захист лабораторних/практичних робіт; реферати, презентації-захист індивідуальних завдань; проведення дискусій, семінарів, модульних контрольних робіт; захист курсової роботи, захист кваліфікаційної роботи.
6- Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності	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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на

	<p>підприємствах галузі.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<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. 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>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. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологічної безпеки та вимог охорони праці.</p> <p>ПРН 13. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології та/або склад харчових продуктів, у тому числі із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Викладання дисциплін здійснюється висококваліфікованими фахівцями, які забезпечують належні умови для систематичного і ґрунтовного оволодіння здобувачами ВО теоретичними знаннями, практичними навичками, сприяють розвитку їх здібностей, підвищенню загальнокультурного рівня, дозволяють ЗВО одержати знання, необхідні для їх подальшої професійної діяльності. Комплектування кадрового складу відбувається згідно визначеним</p>

	<p>Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, а також відповідності академічної та/або професійної кваліфікації викладачів дисциплінам, які вони викладають. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками Національного університету «Чернігівська політехніка», мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Для підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою використовується матеріально-технічна база Університету та кафедри харчових технологій та екології. У лекційних аудиторіях університету використовуються сучасні технічні засоби навчання (мультимедійні проектори, відеокамери для дистанційної демонстрації лекцій). Спеціалізовані лабораторії кафедри оснащені відповідним обладнанням, приладами, стендами та забезпечені необхідним посудом, реактивами та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану. Для підготовки магістрів кафедра харчових технологій та екології використовує комп'ютерні класи, підпорядковані Навчально-науковому інформаційно-обчислювальному центру, оснащені сучасними персональними комп'ютерами. Кафедрою проводиться цілеспрямована робота з постійного поповнення та оновлення наявної матеріально-технічної бази.</p> <p>Наукова бібліотека університету дозволяє повною мірою організувати якісне навчання на всіх рівнях освітнього процесу, бібліотека має електронний каталог, пропонує вільний доступ до ресурсів баз даних Web of Science та Scopus.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін розроблено кафедрою харчових технологій та екології та іншими кафедрами, які забезпечують освітній процес (розміщено у дистанційній системі Moodle): робочі програми, силабуси, тексти лекцій або опорний конспект лекцій; критерії оцінювання знань студентів; матеріали з контрольних заходів за модулями; методичні вказівки до виконання лабораторних робіт, методичні вказівки та перелік питань для самостійної роботи студентів; методичні вказівки до виконання курсових робіт та тематика курсових робіт, перелік питань до диференційних заліків та іспитів з дисциплін.</p> <p>Університет має комунікаційно-інформаційну платформу, доступну всім бажаючим через Інтернет. Здобувачі вищої освіти мають можливість з'єднатись з інформаційно-пошуковим веб-сервером бібліотеки і знайти необхідну літературу, наявну в бібліотеці університету. Ресурси мережі дозволяють якісно інформувати співробітників, здобувачів вищої освіти, аспірантів та суспільство за всіма необхідними питаннями вищої освіти та залучати їх в процеси прийняття рішень.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка». Здійснюється на основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до Порядку визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в</p>

	Національному університеті «Чернігівська політехніка»
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка». Здійснюється на основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі Еразмус + та інших програмах
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства, Порядку організації набору та навчання (стажування) іноземців та осіб без громадянства у НУ «Чернігівська політехніка»

2 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

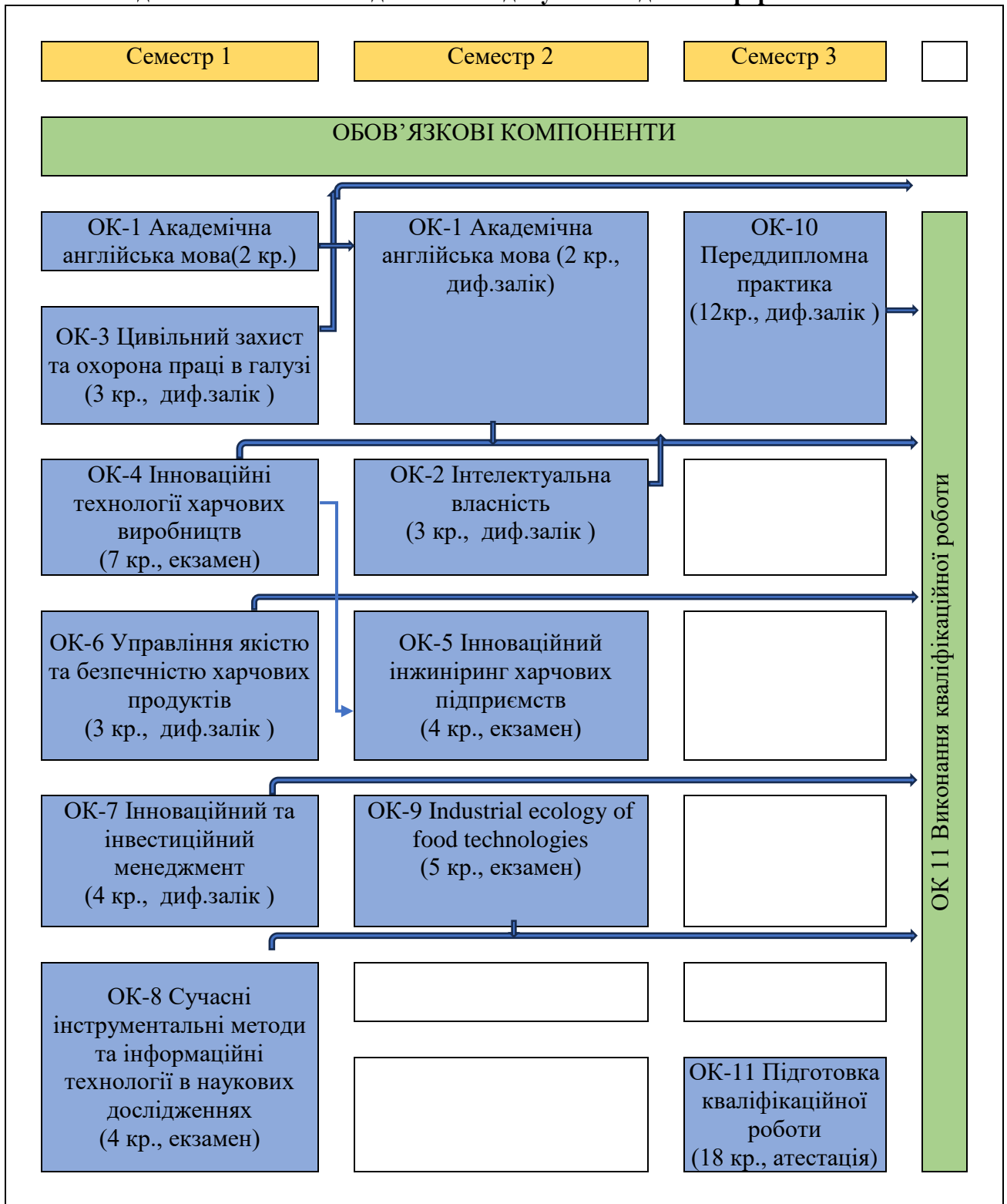
2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Академічна англійська мова	4	диф. залік
ОК 2	Інтелектуальна власність	3	диф. залік
ОК 3	Цивільний захист та охорона праці в галузі	3	диф. залік
ОК 4	Інноваційні технології харчових виробництв	7	екзамен, КР
ОК 5	Інноваційний інжиніринг харчових підприємств	4	екзамен
ОК 6	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	диф. залік
ОК 7	Інноваційний та інвестиційний менеджмент	4	екзамен
ОК 8	Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях	3	диф. залік
ОК 9	Industrial ecology of food technologies	6	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		37	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1.1	Креативне мислення	3	диф. залік
ВК 1.2	Тайм-менеджмент	3	диф. залік
ВК 1.3	Комунікаційні технології	3	диф. залік
ВК 1.4	Дисципліна з іншої ОП, яка формує навички soft skills	3	диф. залік
ВК 2	Міжнародне регулювання і управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4	екзамен
ВК 3	Організація ресторанного господарства	4	екзамен
ВК 4	Методологія наукових досліджень	4	екзамен
ВК 5	Управління проектами	4	екзамен
ВК 6	Методика викладання у закладах вищої освіти	4	екзамен
ВК 7	Експертиза харчових продуктів	4	екзамен
ВК 8	Виробництво екологічно чистої та органічної продукції	4	екзамен
ВК 9	Стратегія розвитку підприємств харчової галузі	4	екзамен
ВК 10	Біотехнологічні процеси у харчових технологіях	4	екзамен
ВК 11	Біоактивні харчові компоненти і здоров'я	4	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
Практична підготовка			
ОК 10	Переддипломна практика	12	диф. залік
Підготовка до атестації			
ОК 11	Підготовка кваліфікаційної роботи	18	атестація
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		90	

Примітка: для успішного завершення освітньої програми здобувач вищої освіти має самостійно обрати одну дисципліну з вибіркового компонент загальної підготовки (ВК 1.1-ВК 1.4) та п'ять дисциплін (ВК 2 - ВК 11).

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання



3 Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується отриманням здобувачем документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації магістра з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота 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, а також спрямована на оцінку здатності самостійно проводити аналіз поставленої задачі, формулювати мету, завдання та висновки, подавати письмово та усно матеріали та представляти результати роботи під час публічного захисту.

Кваліфікаційна робота перевіряється на відсутність ознак академічного плагіату, фальсифікацій та списування відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат в Національному університеті «Чернігівська політехніка». Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом та запобігання академічного плагіату кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії Національного університету «Чернігівська політехніка».

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка».

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК1	+	+			+		+			+	+
ЗК2					+			+		+	+
ЗК3										+	+
ЗК4			+			+	+		+		+
ЗК5	+										
СК1				+	+			+		+	+
СК2								+		+	+
СК3		+									
СК4							+				
СК5				+							+
СК6					+		+				+
СК7			+	+					+		+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
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				+		+					+

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».
2. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення: 18.01.2022).
3. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення: 18.01.2022).
4. Класифікатор видів економічної діяльності ДК 009:2010.
5. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2015 № 266) Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення: 18.01.2022).