

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХП»

_____ Євген СОКОЛ

« ____ » _____ 2020 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І
ВИНОРОБСТВА»**

**Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: Магістр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХП»**

Голова вченої ради

_____ Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № ____ від

« ____ » _____ 2020 р.

Харків 2020 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Кваліфікація	Магістр з харчових технологій

СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
зі спеціальності «Харчові технології»
Голова комісії

_____ Ігор ДЕМИДОВ

« ____ » _____ 20__ р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХП»
Заступник голови методичної ради

_____ Руслан МИГУЩЕНКО

« ____ » _____ 20__ р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології
жирів та продуктів бродіння

_____ Павло НЕКРАСОВ

« ____ » _____ 20__ р.

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового
інституту хімічних технологій
та інженерії

_____ Ігор РИЩЕНКО

« ____ » _____ 20__ р.

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом ректора Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» від « ____ » _____ 20__ р. № _____.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «**Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства**» підготовки магістра за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»** розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»** для першого (бакалаврського рівня) вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України №1295 від 22.10.2020 р.

Розроблено проектною групою кафедри технології жирів та продуктів Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» у складі:

1. **Демидов Ігор Миколайович**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (гарант освітньої програми).

2. **Некрасов Павло Олександрович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

3. **Гладкий Федір Федорович**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

4. **Півень Олена Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

5. **Березка Тетяна Олександрівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Рецензенти:

1. Черваков О.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри хімічної технології високомолекулярних сполук, Державний вищий навчальний заклад «Український державний хіміко-технологічний університет».

2. Носенко Т.Т., д.т.н., доцент, завідувач кафедри технології жирів, хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів, Національний університет харчових технологій.

3. Грінченко. О.О., д.т.н., професор, завідувач кафедри технології харчування, Харківський державний університет харчування і торгівлі.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ПРОГРАМИ
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ЗІ СПЕЦІАЛІЗАЦІЯМИ 181.01 «ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ЖИРОЗАМІННИКІВ І
ЕФІРНИХ МАСЕЛ», 181.02 «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І
ВИНОРОБСТВА»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії, Кафедра технологій жирів та продуктів бродіння
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна спеціалізована програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, Термін навчання 1,4 роки
Наявність акредитації	http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Цикл / рівень програми	FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF LLL – 7 рівень, НРК – 8 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії сертифікату про акредитацію http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://web.kpi.kharkov.ua/food/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація 181.01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» Спеціалізація 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та

	удосконаленням існуючих технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства. Ключові слова: харчова промисловість, інноваційні технології, моделювання, проектування, аналіз, синтез, наукові дослідження
Особливості програми	Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженер-дослідник 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології 2149.2 Інженер-контролер 2149.2 Інженер-лаборант 2310.2 Викладач вищого навчального закладу 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, виробнича та переддипломна практика та підготовки кваліфікаційної магістерської роботи з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист

	курсів робіт, захист кваліфікаційної магістерської роботи за визначеними критеріями.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ).	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми з харчових технологій у професійній діяльності та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>Обов'язкові фахові компетентності:</p> <p>ФК 1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасних обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>ФК 2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>ФК 3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</p> <p>ФК 4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>ФК 6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК 7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>ФК 9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p>

	<p>ФК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК 11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p>
<p>Фахові компетентності спеціалізації 01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» (визначені закладом вищої освіти)</p>	<p>Вибіркові фахові компетентності:</p> <p>Здатність застосовувати знання щодо складу і методів отримання вуглеводнів, які придатні для виробництва жирозамінників і ПАР; механізмів і умов проведення хімічних реакцій переробки вуглеводнів у жирозамінники (ФКС1-1).</p> <p>Здатність використовувати хімічні та інженерних основи здійснення ряду технологічних процесів для виробництва поверхнево-активних речовин, синтетичних миючих засобів (ФКС1-2).</p> <p>Здатність застосовувати знання з технологій видобування олій, білкових та інших побічних продуктів олійно-жирової промисловості з метою забезпечення та впровадження ресурсозаощадних та конкурентоспроможних технологій (ФКС1-3).</p> <p>Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні технології переробки жирів, що дозволять фахівцям забезпечити високі результати у виробництві і дослідженні процесів, пов'язаних з переробкою жирів (ФКС1-4).</p> <p>Здатність розуміти фізичні і хімічні властивості жирних кислот, спиртів, ацилгліцеролів, супутніх речовин олій та жирів. (ФКС1-5).</p> <p>Здатність розробляти проекти нормативно-технічної документації з використанням чинної нормативної бази, здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробничі дільниці, ефективно формулювати комунікаційну стратегію технологій олійно-жирової галузі (ФКС1-6).</p>
<p>Фахові компетентності спеціалізації 02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» (визначені закладом вищої освіти)</p>	<p>Здатність використовувати наукові основи технологічних процесів пивоваріння і безалкогольних напоїв та вміння реалізовувати їх в умовах діючих підприємств (ФКС2-1).</p> <p>Здатність опановувати сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горілочаних виробів, методи визначення якісних та кількісних показників сировини, напівпродуктів, готової продукції та їх відповідності вимогам чинних стандартів (ФКС2-2).</p> <p>Опанування технологічними процесами виробництва солоду і пива, їх теоретичними основами, послідовністю та взаємозв'язком цих процесів, здатність контролювати технологічні процеси виробництва солоду і пива (ФКС2-3).</p>

	<p>Здатність застосовувати знання щодо теоретичних і практичних основ утворення та використання вторинних продуктів бродильних виробництв (ФКС2-4).</p> <p>Здатність використовувати знання щодо основ технології виробництва дріжджів та продуктів мікробного походження, здійснювати контроль якості продукції (ФКС2-5).</p> <p>Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробничі дільниці, розробляти проекти нормативно-технічної документації з використанням чинної нормативної бази, ефективно формулювати комунікаційну стратегію технологій бродильних виробництв, алкогольних і безалкогольних напоїв (ФКС2-6).</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання за спеціальністю (ПРН)</p>	<p>Обов'язкові програмні результати навчання</p> <p>ПРН 01. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</p> <p>ПРН02. Планувати і виконувати наукові розробки на високому науково-методичному рівні.</p> <p>ПРН03. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>ПРН04. Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування.</p> <p>ПРН05. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та екологобезпечності.</p> <p>ПРН06. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН07. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.</p> <p>ПРН08. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 09. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки</p> <p>ПРН10. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах.</p> <p>ПРН11. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного</p>

	<p>спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях.</p> <p>ПРН12. Знати законодавство з питань інтелектуальної власності та вміти захищати свою інтелектуальну власність у сфері харчових технологій у формі складання заявки на винахід .</p> <p>ПРН13. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції НАССР та ISO.</p> <p>ПРН 14 Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.</p> <p>ПРН15 Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах</p> <p>ПРН16. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності</p> <p>ПРН17. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p> <p>ПРН18. Презентувати результати творчо виконаної роботи, вільно спілкуватися усно і письмово державною та іноземною мовами, обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, інновацій та управління виробництвом харчових продуктів.</p>
<p>Програмні результати навчання зі спеціалізацією 01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» (визначені закладом вищої освіти)</p>	<p>Вибіркові результати навчання:</p> <p>Володіти методиками визначення основних фізичних і хімічних показників вуглеводнів; аналізувати властивості і прогнозувати склад і якість отриманих продуктів; вміти здійснювати самостійний інформаційний пошук (ПРНС1-1).</p> <p>Знати суть протікання процесів отримання аніоноактивних, катіоноактивних, неіоногенних, амфолігних поверхнево-активних речовин, синтетичних миючих засобів, вміти давати оцінку промисловим технологіям виробництва жирозамінників (ПРНС1-2).</p> <p>Проводити експериментально-дослідницьку діяльність у галузі видобування жирів; формулювати задачі на розробку та створення нових або удосконалення існуючих технологічних систем; контролювати і оптимізувати технологічний процес (ПРНС1-3).</p> <p>Володіти знаннями сучасного стану та перспектив розвитку технологій переробки жирів, вміти впроваджувати інноваційні технології з метою удосконалення існуючих виробництв (ПРНС1-4).</p>

	<p>Знати та розуміти сучасні методики визначення основних фізичних і хімічних показників рослинних, тваринних і модифікованих жирів, жирних кислот, спиртів, супутніх речовин; аналізувати властивості олій та жирів та прогнозувати якість готової олійно-жирової продукції (ПРНС1-5).</p> <p>Вміти розробляти технологічні частини проекту; формулювати задачі на розробку та створення нових або удосконалення існуючих технологічних систем; забезпечити випуск якісної продукції згідно з виробничим планом; безпечно експлуатацію обладнання та технологічних процесів; розробляти нормативну документацію; контролювати технологічний процес, якість сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції; організувати випуск нової якісної продукції (ПРНС1-6).</p>
<p>Програмні результати навчання зі спеціалізацією 02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» (визначені закладом вищої освіти)</p>	<p>Знати основні види і властивості сировини, що визначають характер і режими технологій безалкогольних напоїв та пивоваріння, параметри процесів, умови зберігання готових виробів і здійснювати оцінку їх якості, розраховувати витрати і втрати при виробництві шляхи їх зниження (ПРНС2-1).</p> <p>Вміти проводити порівняльну оцінку основної сировини та супутніх матеріалів у технологіях вина, коньяку, спирту та лікєро-горілочаних виробів; виявляти можливі негативні впливи на технологію та якість продукції від застосування різних супутніх речовин і матеріалів (ПРНС2-2).</p> <p>Знати особливості технологій солоду і пива, показники якості сировини і готової продукції (ПРНС2-3).</p> <p>Знати теоретичні і практичні основи утворення та використання вторинних продуктів бродильних виробництв, розробляти технологічні схеми щодо переробки вторинних продуктів (ПРНС2-4).</p> <p>Вміти розраховувати швидкість накопичення біомаси; здійснювати фізико-хімічний контроль якості дріжджів та харчових кислот; проводити розрахунки витрат та втрат сировини та матеріалів; здійснювати контроль технологічного процесу; користуватися нормативною документацією (ПРНС2-5).</p> <p>Вміти контролювати технологічний процес, якість сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції, організувати випуск нової якісної продукції, розробляти технологічні частини проекту, формулювати задачі на розробку та створення нових або удосконалення існуючих технологічних систем; забезпечити випуск якісної продукції згідно з виробничим планом, безпечно експлуатацію обладнання та технологічних процесів, розробляти нормативну документацію (ПРНС2-6).</p>

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України («ліцензійні умови провадження освітньої діяльності» в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України («ліцензійні умови провадження освітньої діяльності» в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає вимогам щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України («ліцензійні умови провадження освітньої діяльності» в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та ВНЗ України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Проводиться українською, англійською, російською мовами. В університеті є курси з вивчення української та російської мов.</p> <p>Є можливість продовження навчання на третьому (PhD) рівнях вищої освіти.</p> <p>Наявні:</p> <ul style="list-style-type: none">– структурний підрозділ з роботи з іноземцями та особами без громадянства, до функцій якого, зокрема, належить оформлення запрошень на навчання та забезпечення перебування іноземців та осіб без громадянства в Україні на законних підставах;– житлові приміщення, придатні для проживання іноземців та осіб без громадянства. <p>Передбачено навчання за наступними дисциплінами:</p> <ul style="list-style-type: none">– українська мова, як іноземна;– мова професійного навчання.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

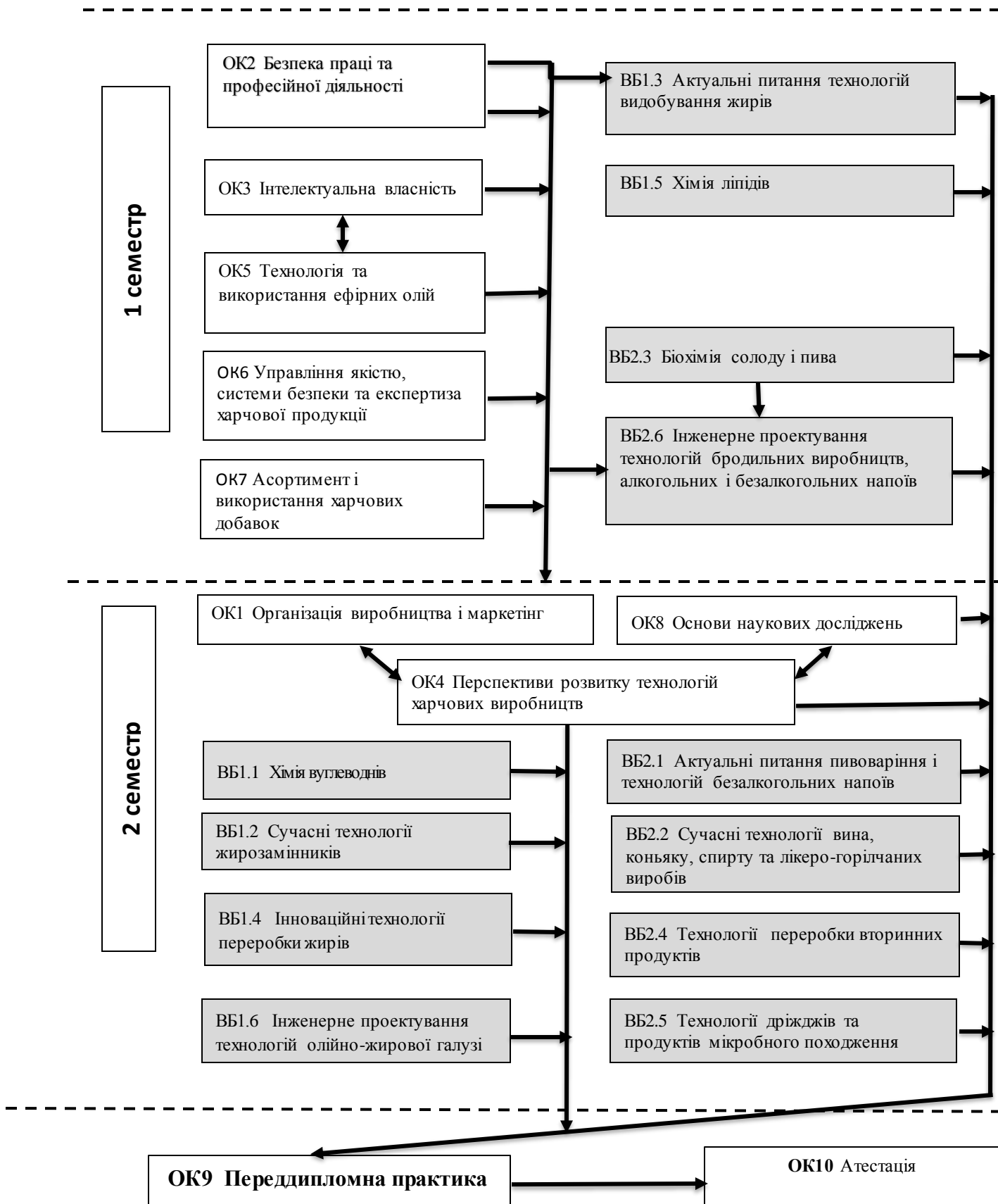
Цикл підготовки (термін навчання – 1,4 роки)	Обсяг освітньої програми	
	Кредити ECTS	Відсотки
Нормативна частина		
1 Загальна підготовка	9	10
2 Професійна підготовка	23	26
3 Дисципліни вільного вибору за блоками	58	64
Всього за 1,4 роки	90	100

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проекти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
1. Загальна підготовка			
ОК 1. ЗП 1	Організація виробництва і маркетинг	3,0	залік
ОК 2. ЗП 2	Безпека праці та професійної діяльності	3,0	залік
ОК 3. ЗП 3	Інтелектуальна власність	3,0	залік
2. Професійна підготовка			
ОК 4.ПП1	Перспективи розвитку технологій харчових виробництв	6,0	екзамен
ОК 5. ПП2	Технологія та використання ефірних олій	4,0	екзамен
ОК 6. ПП3	Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	5,0	екзамен
ОК 7. ПП4	Асортимент і використання харчових добавок	5,0	екзамен
ОК 8. ПП5	Основи наукових досліджень	3,0	екзамен
ОК 9	Переддипломна практика	15,0	залік
ОК 10	Атестація	15,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		62,0 кредити	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
3. Дисципліни вільного вибору			
3.1 Дисципліни вільного вибору за блоками			
3.1.1 Блок дисциплін 01 "Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел"			
ВБ1.1	Хімія вуглеводнів	4,0	залік
ВБ1.2	Сучасні технології жирозамінників	4,0	залік
ВБ1.3	Актуальні питання технологій видобування жирів	4,0	екзамен
ВБ1.4	Інноваційні технології переробки жирів	4,0	екзамен
ВБ1.5	Хімія ліпідів	6,0	екзамен
ВБ1.6	Інженерне проектування технологій олійно-жирової галузі	6,0	екзамен
3.1.2 Блок дисциплін 02 "Технології продуктів бродіння і виноробства"			
ВБ2.1	Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв	6,0	екзамен

ВБ2.2	Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горіччаних виробів	6,0	екзамен
ВБ2.3	Біохімія солоду і пива	4,0	екзамен
ВБ2.4	Технології переробки вторинних продуктів	3,0	залік
ВБ2.5	Технології дріжджів та продуктів мікробного походження	3,0	залік
ВБ2.6	Інженерне проектування технологій бродильних виробництв, алкогольних і безалкогольних напоїв	6,0	екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонента:		28,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



- обов'язкові компоненти освітньої програми;
- вибіркові компоненти освітньої програми.

3. Форма атестації здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання комплексної задачі та проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні Екзаменаційної комісії з державної атестації здобувачів вищої освіти.

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	ВБ1.1	ВБ1.2	ВБ1.3	ВБ1.4	ВБ1.5	ВБ1.6	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ2.3	ВБ2.4	ВБ2.5	ВБ2.6	
ІНГ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 2									x	x													
ЗК 3				x					x	x						x							x
ЗК 4									x	x						x							x
ЗК 5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 6				x	x	x	x	x	x	x			x	x		x	x	x					x
ФК 1								x	x	x						x							x
ФК 2								x	x	x						x							x
ФК 3				x					x	x						x							x
ФК 4									x	x						x							x
ФК 5		x								x						x							x
ФК 6			x							x						x							x
ФК 7						x				x													
ФК 8	x			x	x	x				x		x	x	x			x	x			x	x	
ФК 9	x									x													
ФК 10	x								x	x													
ФК 11								x	x	x													
ФКС1-1										x	x												
ФКС1-2										x		x											
ФКС1-3										x			x										
ФКС1-4										x				x									
ФКС1-5										x					x								
ФКС1-6										x						x							
ФКС2-1										x							x						
ФКС2-2										x								x					
ФКС2-3										x									x				
ФКС2-4										x										x			
ФКС2-5										x												x	
ФКС2-6										x													x

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	
ПРН 1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ПРН 2								x	x	x						x							x
ПРН 3									x	x						x							x
ПРН 4				x						x					x	x	x						x
ПРН 5		x								x													
ПРН 6	x									x													
ПРН 7				x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ПРН 8								x	x	x						x							x
ПРН 9				x					x	x						x							x
ПРН 10									x	x						x							x
ПРН 11								x		x													
ПРН 12			x							x						x							x
ПРН 13						x				x													
ПРН 14				x	x		x	x	x	x		x	x	x		x	x	x	x		x	x	
ПРН 15	x									x													
ПРН 16	x								x	x													
ПРН 17								x	x	x						x							x
ПРН 18										x													
ПРНС1-1										x	x												
ПРНС1-2										x		x											
ПРНС1-3										x			x										
ПРНС1-4										x				x									
ПРНС1-5										x					x								
ПРНС1-6										x						x							
ПРНС2-1										x							x						
ПРНС2-2										x								x					
ПРНС2-3										x									x				
ПРНС2-4										x											x		
ПРНС2-5										x												x	
ПРНС2-6										x													x