

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Технології харчування»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво**

Освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

/Олена НЕПОЧАТЕНКО/

протокол № 5 від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження протокол №7 від «08» квітня 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2025 р.

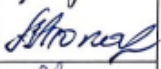
Ректор /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ №01-16/14/од від «12» березня 2025 р.,
перезатвердження наказ №01-16/19/од від «09» квітня 2025 р.)

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології харчування» підготовки магістра за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Освітньо-професійна програма «Технології харчування» спеціальності G13 «Харчові технології» розроблена робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1.	Калайда Катерина Василівна (гарант)	доцент кафедри харчових технологій	канд. с.-г. наук, доцент	
2.	Заморська Ірина Леонідівна	професор кафедри харчових технологій	доктор техн. наук, професор	
3.	Худік Людмила Миколаївна	доцент кафедри харчових технологій	канд. техн. наук, доцент	
4.	Токар Анастасія Юхимівна	професор кафедри харчових технологій	доктор с.-г. наук, професор	
5.	Євчук Яна Валеріївна	доцент кафедри харчових технологій	канд. техн. наук, доцент	
Залучені стейхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1.	Бричук Олег Володимирович	ТОВ «Ресторан-музей «Українське село»	-	
2.	Нагорний Денис Русланович	Здобувач вищої освіти	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № 8 від 10.03.2025 р); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 5 від 10.03.2025 р); схвалена Науково-методичною радою УНУС (протокол № 5 від 12.03.2025 р); схвалена Науково-методичною радою УНУ (протокол № 6 від 07.04.2025 р).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ФОП «Чокан Юлія Сергіївна»
2. ФОП «Пучко Сергій Васильович»

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
G13 «Харчові технології» ("Технології харчування")**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет, Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з технологій харчування
Офіційна назва освітньої програми	Технології харчування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти	Денна - 1 рік 4 місяці, заочна - 1 рік 4 місяці, дистанційна - 1 рік 4 місяці.
Наявність акредитації	Акредитовано 18.12.2020 р. за рівнем магістр. Протокол №24(41). Термін дії сертифіката – до 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК – 7 рівень
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Уманського національного університету», затвердженими Вченою радою УНУС
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.udau.edu.ua
2 – Мета та цілі освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями для вирішення комплексних спеціалізованих завдань у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю продуктів харчування, розроблення продукції функціонального призначення, впровадження інноваційних, ресурсозберігаючих та екологобезпечних інженерних технологій на підприємствах ресторанного господарства зі здійсненням науково-дослідної та проектно-технологічної діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область	Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність G13 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми:	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до інноваційної, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка висококваліфікованих фахівців в галузі технологій харчування з поглибленими знаннями, уміннями проведення наукових досліджень, володінням методами та методиками контролю якості і безпечності харчових продуктів, з науковими підходами до розв'язання складних спеціалізованих задач для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства та у тісній співпраці з роботодавцями.
Особливості програми	Особливість програми полягає в орієнтуванні на підготовку фахівців у галузі технологій харчування, що передбачає отримання поглиблених знань та вмінь проведення наукових досліджень з розроблення продуктів харчування для підприємств ресторанного господарства на основі рослинної сировини. Досягається за рахунок поєднання освітніх компонентів, практичної підготовки та науково-дослідної роботи здобувачів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділень (підрозділів) у промисловості 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення

	1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні 1229 Керівники інших основних підрозділів 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи 2483.2 Професіонали із санаторно-курортної справи 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління
Подальше навчання	Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань: підготовка на третьому рівні вищої освіти (доктор філософії); освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами», презентаціями, виконанням курсових, кваліфікаційних робіт. Навчання відбувається в невеликих групах, що надає можливість реалізувати принципи студентоцентризму з індивідуальним підходом до кожного здобувача. Самостійна робота студентів здійснюється на основі підручників, навчально-методичних посібників, конспектів лекцій, методичного забезпечення, матеріально-технічних засобів, системи дистанційного навчання Moodle та інтернет-ресурсів.
Оцінювання	Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.

	Поточний контроль передбачає оцінювання знань під час проведення практичних (лабораторних, семінарських) занять, модульного тестового контролю, презентацій проектно-дослідних робіт, захисти звітів з практики, курсових проектів. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Наукова діяльність студентів оцінюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у конференціях, підготовку кваліфікаційної роботи відповідно до затвердженого завдання студента. Кінцевим результатом навчання студента є належним чином оформлена, за результатами наукових досліджень кваліфікаційна робота.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	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.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	Обов'язкові фахові компетентності: ФК 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 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 проектів. ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ФК 7. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини. ФК 8. Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.
--	---

7 – Програмні результати навчання

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

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.

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.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

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 нефахівців.

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових

технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 12. Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.

ПРН 13. Вміти аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними аудиторіями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. На території університету вільний доступ до мережі Wi-Fi. Для професійної та наукової підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії та науково-дослідна лабораторія «Технолог».
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформація про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому та контакти розміщена на офіційному веб-сайті університету http://www.udau.edu.ua . Наукова бібліотека Уманського НУ http://library.udau.edu.ua/ . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУ http://www.udau.edu.ua . Читальна зала забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет.

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом та вищими навчальними закладами України.
Міжнародна кредитна мобільність	Здійснюється У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом та закладами вищої освіти країн-партнерів: угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою професійною школою в Плоцьку (Республіка Польща); угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою школою ім. Папи Павла II (Республіка Польща); угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським природничим університетом (Республіка Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
1.1. Освітні компоненти гуманітарної, соціально-економічної та природничо-наукової підготовки			
ОК1.	Іноземна мова професійного спрямування	3	залік
ОК 2.	Інтелектуальна власність	4	залік
1.2. Освітні компоненти професійної та практичної підготовки			
ОК3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами в ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 4.	Методологія і організація наукових досліджень	5	екзамен

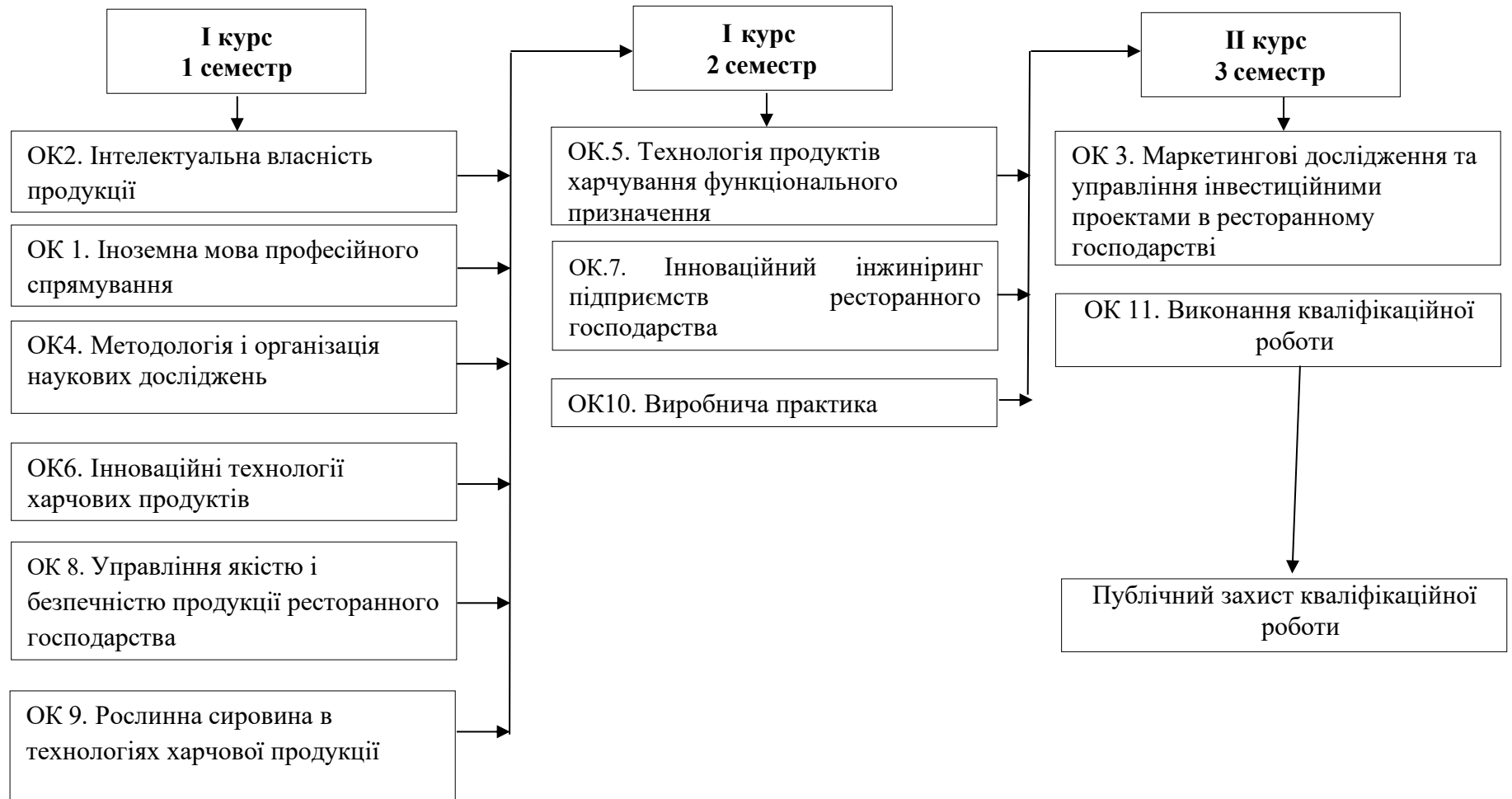
1	2	3	4
OK5.	Технологія продуктів харчування функціонального призначення	5	екзамен
OK6.	Інноваційні технології харчових продуктів	5	екзамен
OK7.	Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства	5	залік
OK8.	Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства	6	екзамен
OK9.	Рослинна сировина в технологіях харчової продукції	5	залік
OK10.	Виробнича практика	9	залік
OK11.	Виконання кваліфікаційної роботи	9	публічний захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		63,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
2.1. Загальноуніверситетські освітні компоненти			
BK1.1	Дисципліна 1.1	3	залік
2.2. Фахові освітні компоненти			
BK 2.1.	Дисципліна 2.1	3	залік
BK 2.2.	Дисципліна 2.2	3	залік
BK 2.3.	Дисципліна 2.3	3	залік
BK 2.4.	Дисципліна 2.4	3	залік
BK 2.5.	Дисципліна 2.5	3	залік
BK 2.6.	Дисципліна 2.6	3	залік
BK 2.7.	Дисципліна 2.7	3	залік
BK 2.8.	Дисципліна 2.8	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		27,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

* здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті:

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-provibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>

Вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін:
<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності G13 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: «Магістр з технологій харчування».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13
ЗК 1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 2			x	x					x			x	x
ЗК 3		x	x		x	x	x	x		x	x		x
ЗК 4			x				x				x	x	
ЗК 5	x		x										
ФК 1				x					x			x	x
ФК 2				x								x	x
ФК 3		x											x
ФК 4			x	x			x				x	x	
ФК 5	x			x								x	x
ФК 6								x	x			x	x
ФК 7					x	x				x		x	
ФК 8			x		x	x	x	x		x	x	x	

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13
ПРН 1	x	x		x			x	x	x		x	x	x
ПРН 2					x	x	x	x		x	x	x	x
ПРН 3					x	x	x		x	x	x	x	x
ПРН 4				x								x	x
ПРН 5			x		x	x	x	x		x	x	x	
ПРН 6			x									x	
ПРН 7				x				x	x			x	x
ПРН 8		x											x
ПРН 9	x		x				x				x		x
ПРН 10				x								x	x
ПРН 11							x	x			x	x	
ПРН 12					x	x				x		x	
ПРН 13			x				x				x	x	