

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

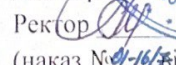
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Технології зерна та зернопродуктів»

Другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради  Олена НЕПОЧАТЕНКО/  
(протокол № 8 від 11 квітня 2024 р.)







Освітня програма вводиться в дію  
з 01 вересня 2024 р.

Ректор  Олена НЕПОЧАТЕНКО/  
(наказ № 16/17 від 11 квітня 2024 р.)

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зерна та зернопродуктів» підготовки магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, що визначає передумови навчання, можливості подальшого працевлаштування випускників, перелік компетентностей та програмних результатів навчання.

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» розроблено робочою групою у складі:

| № п/п                 | ПІБ                           | Посада   | Науковий ступінь, вчене звання                    | Підпис  |
|-----------------------|-------------------------------|--|---|---|
| НПП                   |                               |  |   |   |
| 1                     | Володимир НОВІКОВ<br>(гарант) | доцент   | кандидат технічних наук,<br>доцент                |    |
| 2                     | Яна СВЧУК                     | доцент   | кандидат технічних наук,<br>доцент                |    |
| 3                     | Олена СРЕМЕСВА                | доцент   | кандидат технічних наук,<br>доцент                |    |
| 4                     | Катерина КОСТЕЦЬКА            | доцент   | кандидат<br>сільськогосподарських<br>наук, доцент |    |
| 5                     | Олена ГЕРАСИМЧУК              | доцент   | кандидат<br>сільськогосподарських<br>наук, доцент |   |
| 5                     | Валерія ЖЕЛІЗНА               | доцент   | кандидат<br>сільськогосподарських<br>наук, доцент |  |
| Залучені стейкхолдери |                               |  |   |   |
| № п/п                 | ПІБ                           | До якої групи стейкхолдерів належить                                 | Науковий ступінь,<br>вчене звання                 |   |
| 1                     | Наталія МАТВІШКО              | Роботодавець, заступник директора<br>ТОВ «Вадул-Сіретський Термінал» | -   |   |
| 2                     | Володимир<br>КУЛЬБИЦЬКИЙ      | Роботодавець, головний інженер філії<br>«ДПЗКУ» «Уманський елеватор» | -   |   |
| 3                     | Олександр<br>СТЕПАНСЬКИЙ      | Здобувач вищої освіти  | -   |   |

Програма погоджена: на засіданні робочої групи (протокол № 9 від 1 лютого 2024 р.); засіданні кафедри Харчових технологій (протокол № 9 від 18 лютого 2024 р.); Вченою радою назва факультету (протокол № 5 від 03 квітня 2024 р.), схвалена Науково-методичною радою (протокол № 6 від 10 квітня 2024 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

ПрАТ «ПК Поділля», група компаній Укрпромінвест АГРО

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

| <b>1 – Загальна інформація</b>  |  |
|---|--|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>  | Уманський національний університет садівництва, Інженерно-технологічний факультет, Кафедра технології зберігання і переробки зерна   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>   | Магістр<br>Магістр з харчових технологій   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>  | Технології зерна та зернопродуктів<br>"Technologies of grain and grain products"   |
| <b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>  | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС<br>термін навчання 1 рік 4 місяці   |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Акредитується вперше   |
| <b>Цикл/рівень</b>  | FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень; НРК України – 7 рівень.   |
| <b>Передумови</b>   | Наявність диплома бакалавра, спеціаліста.<br>Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою УНУС   |
| <b>Мова викладання</b>  | Українська   |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>  | 2 роки   |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>   | <a href="http://ects.udau.edu.ua/">http://ects.udau.edu.ua/</a>  |
| <b>2 – Мета та цілі освітньої програми</b>  |  |
| <p>Забезпечення якісної та доступної підготовки професіоналів в області харчових технологій, які володіють високими духовними та патріотичними цінностями із поглибленими знаннями та вміннями у напрямках зберігання та перероблення зерна, які здатні із науковим підходом та використанням інформаційного забезпечення, за невизначеності умов, вирішувати не типові виробничі задачі; формувати ефективні стратегії розвитку підприємств із впровадженням обґрунтованих рішень щодо раціонального використання зерна та зернопродуктів.</p> |  |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>  |  |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>  | <p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології».<br/>Спеціальність 181 «Харчові технології».</p> <p><u>Об'єктами вивчення та професійної діяльності</u> магістра з харчових технологій є: харчові продукти та технологічні процеси, зокрема такі, які мають місце під час приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна у тому числі за використання нетрадиційної та малопоширеної сировини.</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області</u> становлять харчові технології, наукові концепції, методи та принципи.</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><u>Методи, методики та технології</u> включають технології харчових виробництв (з поглибленим вивченням процесів пов'язаних із технологіями перероблення зерна у тому числі малопоширених та районованих сортів), методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методів планування й реалізації наукових досліджень та оброблення їх результатів у тому числі за використання інформаційних та комп'ютерних технологій.</p> <p><u>Інструменти та обладнання:</u> лабораторне технологічне й спеціалізоване обладнання, приладдя та устаткування, потужності навчально-виробничого відділення університету відповідно до вимог потреб освітньої програми (борошномельний, круп'яний, комбікормовий комплекси, пекарня), офісна техніка (персональні комп'ютери, спеціалізоване програмне забезпечення: Statplus; Google sheets; Autocad).</p>  |
| <p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>                      | <p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку професіоналів із практичними знаннями, уміннями та навичками володіння інноваційними методиками наукового дослідження, моделювання та оптимізації технологічних об'єктів харчової промисловості, формування стратегії розвитку діючих переробних підприємств і оцінювання ризику капіталовкладень під час проектування нових, розроблення та керування системами якості та безпечності збіжжя зерна/насіння та продуктів його перероблення на основі кращого вітчизняного та зарубіжного досвіду.</p>  |
| <p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p> | <p>Підготовка професіоналів та управлінців підприємств зернопереробної промисловості з поглибленими знаннями та вміннями предметної області, які здатні, застосовуючи сучасне лабораторне та/або технологічне устаткування, базове та/або спеціалізоване програмне забезпечення, з науковим підходом ефективно вирішувати складні виробничі ситуації, проводити моніторинг та менеджмент технологічних процесів підприємств зернопереробної галузі.</p>  |
| <p><b>Особливості програми</b></p>                               | <p>Програма орієнтована на підготовку професіоналів у сфері харчових технологій із поглибленими знаннями та вміннями організації процесів приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна злакових, олійних, бобових культур; раціонального використання районованих сортів зернової сировини для зберігання та перероблення в конкурентоспроможні проміжні та/або готові продукти, керуючись поглибленими знаннями і вміннями наукових досліджень (у тому числі із використанням інноваційних методів лабораторного дослідження, застосуванням статистичного аналізу та математичного моделювання й оптимізації виробничих процесів); вмінням формування стратегічного розвитку зернопереробних підприємств та оцінювання ризиків капіталовкладень.</p> <p>Особливість освітньої програми полягає в тому, що:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) основні компоненти ОПП корелюють із актуальними проблемами аграрного сектору України, зокрема зернопереробної галузі (елеваторно-складське господарство, борошномельна, круп'яна, комбікормова промисловість, тощо);</li> <li>2) пріоритетні напрями досліджень здобувачів вищої освіти</li> </ol> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>пов'язані із якістю, безпечністю та обґрунтуванням цільового призначення районованих сортів зерна та продуктів його перероблення;</p> <p>3) поєднання теоретичних аспектів навчання (у тому числі за використання методів, спрямованих на інтенсифікацію набуття соціальних навичок) з практичною та науковою складовою у співпраці з провідними підприємствами зернопереробної промисловості.</p>  |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | <p><b>Наукова, адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій.</b><br/> <b>Посади згідно класифікатора професій України.</b><br/> <b>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</b><br/> 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій.<br/> 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості<br/> 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості<br/> 1229 Керівники інших основних підрозділів<br/> 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники<br/> 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості<br/> 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)<br/> 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи)<br/> 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність)<br/> 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності<br/> 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми)<br/> 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами<br/> 2471 Професіонали з контролю за якістю</p> |
| <b>Подальше навчання</b>  | <p><b>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</b><br/> підготовка на 3-ому (освітньо-науковому) рівні НРК України в галузі харчових технологій; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у т. ч. і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.</p>  |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>   |  |
| <b>Викладання та навчання</b>   | <p>Проблемно-орієнтоване й студентоцентроване навчання мета якого є набуття практичних результатів, достатніх для розв'язання комплексних завдань, наближених до умов сучасного виробництва. Лекційні курси поєднуються з лабораторними й практичними заняттями, предметними діалогами із представниками підприємств зернопереробної промисловості та/або суміжних галузей, диспуатами, «мозковими штурмами»,</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>виконанням кейсів, звітуванням за результатами практичної підготовки та виконання курсового проєкту, виконанням кваліфікаційної роботи.</p> <p>Значна кількість часу відведена дослідницькій та пошуковій роботі.</p> <p>Самостійна робота здійснюється за використання підручників, посібників, конспектів лекцій, методичного забезпечення, системи дистанційного навчання Moodle та інтернет-ресурсів.</p>  |
| <b>Оцінювання</b>  | <p>Оцінювання знань здобувачів здійснюється за поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться у формах письмового опитування (у. т. ч. ЕСЕ), усного опитування, тестування. Також оцінюється активність здобувачів під час обговорення проблемних питань та прояв лідерських якостей, що полягають у генеруванні нових ідей; панорамності мислення; здатності до самоаналізу; вмінні працювати в колективі та вести конструктивні переговори; відповідальності за виконання важливих завдань; потребі в досягненні позитивного результату, в т. ч. через зміну стилю керівництва відповідно до конкретної ситуації.</p>  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>                          |   |
| <b>Інтегральна компетентність</b>                            | <p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.</p>   |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>                          | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>   |
| <b>Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (ФК)</b> | <p>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.</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 7. Здатність забезпечувати раціональне використання зерна малопоширених та районованих сортів за комплексного аналізу техніко-економічних показників виробництва, якості проміжних та готових до споживання зернопродуктів їх відповідності чинним нормам безпечності.</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>ФК 8. Здатність аналізувати технічні показники елеваторно-складських, борошномельних, круп'яних, комбікормових та масло-екстракційних виробництв, проводити заходи спрямовані на ресурсозбереження та енергоефективність зернопереробних виробництв.</p> |
| <p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>  |   |
| <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 нефахівців.</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 реалізовувати технології раціонального використання малопоширених й районованих сортів зерна, аналізувати показники якості, безпечності проміжних та готових до споживання зернопродуктів.</p> <p>ПРН 13. Оцінювати енерговитрати та формувати стратегії ресурсозбереження підприємств елеваторної, борошномельної, круп'яної, комбікормової та масло-екстракційної промисловостей за врахуванням сортових особливостей сировини.</p> |   |
| <p><b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>  |   |
| <p><b>Кадрове забезпечення</b></p>   | <p>Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету.</p> <p>Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.</p>                                      |
| <p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навчальні корпуси;</li> <li>- гуртожитки;</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навчально-наукова лабораторія «Оцінювання якості зерна та продуктів його перероблення»<br/><a href="https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/navchalno-naukova-laboratoriya-ocinyuvannya-yakosti-zerna-i-produktiv-jogo-pereroblennya1.html">https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/navchalno-naukova-laboratoriya-ocinyuvannya-yakosti-zerna-i-produktiv-jogo-pereroblennya1.html</a></li> <li>- науково-дослідна лабораторія «Технолог»<br/><a href="https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/naukovo-doslidna-laboratoriya-tehnolog.html">https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/naukovo-doslidna-laboratoriya-tehnolog.html</a></li> <li>- навчальна лабораторія «Дипломного та курсового проектування»;</li> <li>- навчальна лабораторія «Спеціалізованого технологічного обладнання зернопереробної промисловості»;</li> <li>- навчальна лабораторія «Технології хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів»</li> <li>- навчальна лабораторія «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення»</li> <li>- Навчальна лабораторія «Технологічного обладнання харчових виробництв»</li> <li>- навчальна лабораторія «Менеджменту якості сировини, продуктів харчування та комбікормів»</li> <li>- навчальна лабораторія «Аналізу якості продукції рослинництва та виробництва круп'яних продуктів»</li> <li>- пункти харчування;</li> <li>- точки безкоштовного бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>- мультимедійне обладнання;</li> <li>- спортивний зал;</li> <li>- спортивне обладнання;</li> <li>- борошномельний комплекс МВР навчально-виробничого відділення УНУС;</li> <li>- круп'яний комплекс УКР-2 навчально-виробничого відділення УНУС;</li> <li>- цех із виробництва кормів здрібнених навчально-виробничого відділення УНУС.</li> </ul> <p>Детальні відомості про машини та обладнання розміщені на сайті кафедри Харчових технологій (доступ за посиланням: <a href="https://ft.udau.edu.ua/">https://ft.udau.edu.ua/</a>).</p> |
| <p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p> | <p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека Уманського НУС <a href="http://library.udau.edu.ua/">http://library.udau.edu.ua/</a>.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС <a href="https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master">https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master</a></p> <p>Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi).</p>   |
| <p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>                       |   |



|   |  |
|---|--|
| <b>Національна кредитна мобільність</b>           | Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом садівництва та вищими навчальними закладами України.   |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>            | Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою професійною школою в Плоцьку (Республіка Польща).<br>Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою школою ім. Папи Павла II (Республіка Польща).<br>Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським природничим університетом (Республіка Польща).<br>Координуючим структурним підрозділом Уманського НУС, створеним для розробки та впровадження стратегії міжнародної діяльності університету, розширення та поглиблення закордонних контактів, сприяння розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки є відділ міжнародних зв'язків ( <a href="https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvyazkiv-umanskogo-nus.html">https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvyazkiv-umanskogo-nus.html</a> ). |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> | Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва передбачена можливість навчання іноземних студентів.   |

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

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

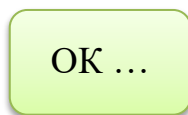
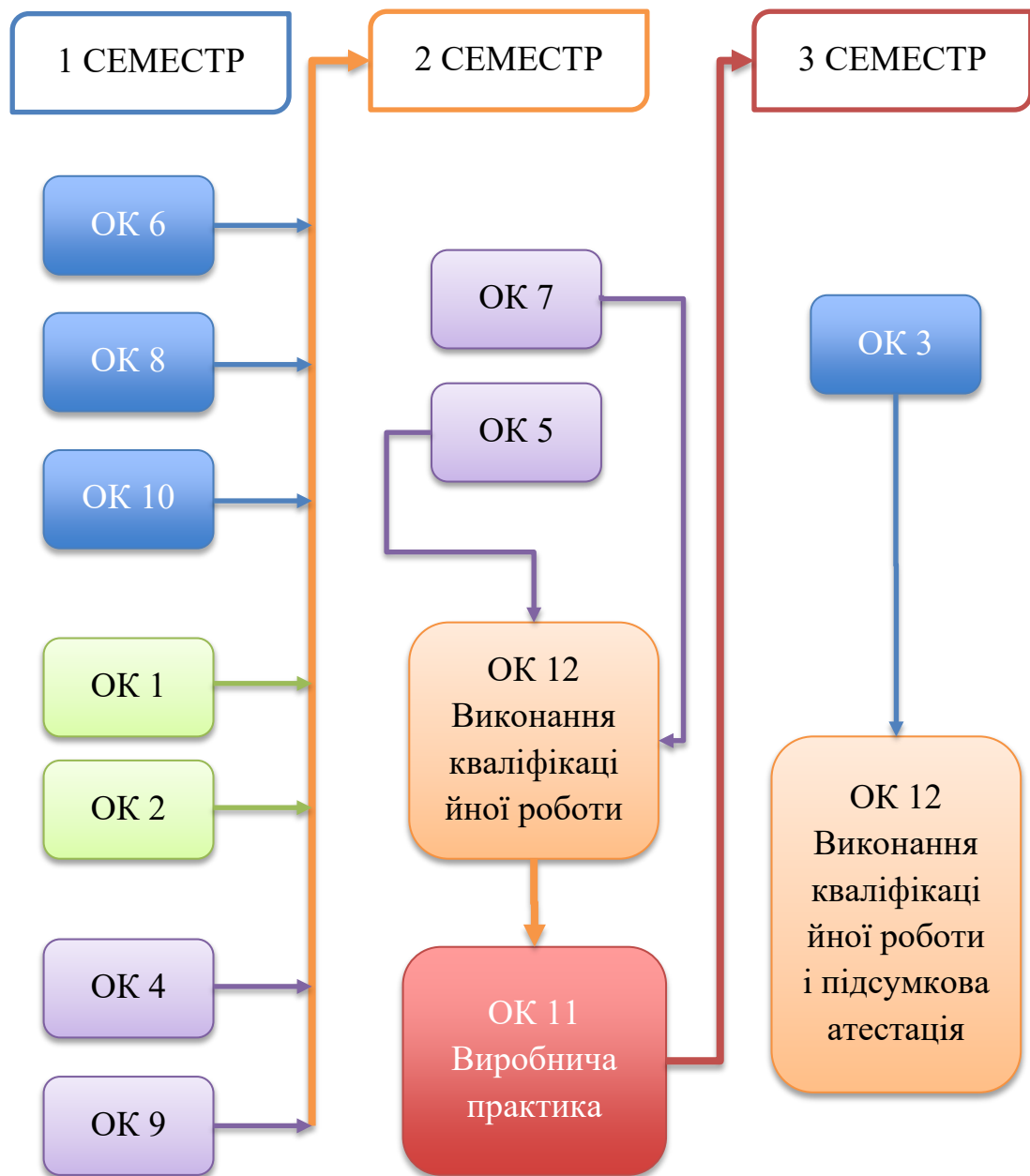
| Код н/д                                      | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|---|--------------------|-----------------------------|
| 1  | 2   | 3                  | 4                           |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>             |   |                    |                             |
| <b>1. Соціально-гуманітарна підготовка</b>   |   |                    |                             |
| ОК 1.  | Ділова українська та професійна іноземна мова   | 3                  | залік                       |
| ОК 2.  | Інтелектуальна власність  | 3                  | залік                       |
| <b>2. Професійна та практична підготовка</b> |   |                    |                             |
| ОК 3.  | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами   | 6                  | екзамен                     |
| ОК 4.  | Методологія харчової науки  | 6                  | екзамен                     |
| ОК 5.  | Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів   | 5                  | екзамен                     |
| ОК 6.  | Інноваційні технології та енергоефективне обладнання зернопереробних виробництв                                 | 5                  | екзамен                     |
| ОК 7.  | Науково-дослідницький практикум   | 6                  | залік                       |

|   |   |                    |                               |
|---|---|--------------------|-------------------------------|
| ОК 8.   | Керування якістю та безпечністю продуктів зернопереробних підприємств                         | 6                  | екзамен                       |
| ОК 9.   | Наукові основи раціонального використання продукції рослинництва                              | 4                  | екзамен                       |
| ОК 10.  | Курсовий проєкт "Інноваційні технології та енергоощадне обладнання зернопереробних виробництв | 1                  | залік                         |
| ОК 11.  | Виробнича практика  | 9                  | залік                         |
| ОК 12.  | Виконання кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація                                       | 9                  | захист кваліфікаційної роботи |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b> |   | <b>63</b>          |                               |
| <b>Вибіркові компоненти ОП<sup>1</sup></b>    |   |                    |                               |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>    |   | <b>27</b>          |                               |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>     |   | <b>90 кредитів</b> |                               |

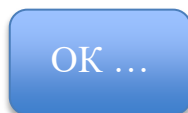
---

<sup>1</sup> Формують відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва;  
Вибір здійснюють із каталогів: фахових елективних дисциплін; загальноуніверситетських елективних дисциплін, розміщених на офіційному сайті УНУС (<https://www.udau.edu.ua/>).

## 2.2 Структурно-логічна схема



Дисципліни, орієнтовані на розвиток комунікативних та управлінських навичок



Дисципліни, що орієнтовані на професійно-виробничу підготовку



Дисципліни, що орієнтовані на науково-дослідну підготовку

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно відповідно до положення: «Про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському національному університеті садівництва».

#### 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 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| ЗК 1 | +    |      |      | +    |      |      | +    |      |      |       | +     | +     |
| ЗК 2 |      |      |      | +    |      |      | +    |      |      |       |       | +     |
| ЗК 3 |      | +    | +    |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |
| ЗК 4 |      | +    |      |      |      |      | +    |      |      |       |       | +     |
| ЗК 5 | +    |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |
| ФК 1 |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      | +     |       | +     |
| ФК 2 |      |      |      | +    |      |      | +    |      |      |       |       | +     |
| ФК 3 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |
| ФК 4 |      |      | +    |      |      | +    |      |      |      | +     |       |       |
| ФК 5 |      |      |      | +    |      |      | +    |      | +    |       |       | +     |
| ФК 6 |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      |       | +     | +     |
| ФК 7 |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |
| ФК 8 |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |

### 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 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| 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 |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |