ПРОЕКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ректора
Полтавського університету економіки і торгівлі
№ _____від_____ 2025 року
Ректор
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і торгівлі
Протокол №__від _____ 2025 року
Голова Вченої ради
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА»

Другого (магістерського) рівня
вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація Магістр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

Полтава 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор Навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	д.т.н., доцент	
4.	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Горобець Олександра Михайлівна	к. т. н., доцент	
5.	Гарант освітньо-професійної програми	Олійник Людмила Борисівна	к. т. н., доцент	

Розроблено робочою групою ОП:

1. Олійник Л.Б., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Наконечна Ю.Г., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент.
3. Гередчук А.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
4. Молчанова Н.Ю. - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент.
5. Тюрікова І.С.- професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор
6. Хомич Г.П. - професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор
7. Юрко Ігор Вікторович - доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, к.е.н., доцент
8. Черненко М. І. – головний технолог ковбасного цеху м'ясопереробної фабрики «Алан», м. Дніпро.
9. Гнатюк М. Б. – директор ТОВ «Карлівський м'ясокомбінат» «Агропромисловий комплекс «Докучаєвські чорноземи Карлівщини»», випускник 2008 року.
10. Новоселець В.Ю. - здобувач другого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м’яса».
11. Бондаренко Д.І. - здобувач другого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м’яса».

Освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» розроблено на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво зі спеціальності G13 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295).

Освітню програму розглянуто та схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол № від 2025 р.)

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, Навчально-науковий інститут денної освіти, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Освітня кваліфікація	магістр з харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітня програма – Технології зберігання, консервування та переробки м'яса Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність – G13 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальністю G13 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. Україна. ІІІ № 1788338 від 02.03.2017 р., протокол № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 р. № 375). Термін дії сертифіката до 01.07.2027 р. http://puet.edu.ua/sites/default/files/181_harchovi_tehnologiyi_0.jpg
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 7 рівень, Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – другий цикл, Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQFLL) – 7 рівень
Передумови	Наявність диплома бакалавра, магістра, спеціаліста спеціальності Харчові технології. За іншої спеціальності – вступне випробування щодо компетентності та результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності G13. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Полтавського університету економіки і торгівлі у 2024 році.
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До закінчення строку навчання здобувачів вищої освіти відповідного року набору
Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php

2 - Мета освітньо-професійної програми	
ОП спрямована на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог, зокрема здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення, здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в галузі харчової індустрії, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2023-2027 роки (http://www.puet.edu.ua/sites/default/files/str_rozv_puet_2023_2027.pdf).	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – G Інженерія, виробництво та будівництво *Спеціальність* – G13 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів з професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі: *цикл загальної підготовки* – 10 кредитів ЄКТС, 11 %; *цикл професійної підготовки* – 34 кредитів ЄКТС, 38 %; *вибіркові компоненти* – 25 кредитів ЄКТС, 27,7 %; *практична підготовка* – 8 кредитів ЄКТС, 9 %; *атестація* – 15 кредитів ЄКТС, 16,7 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування знань щодо сучасного стану та перспектив розвитку харчової індустрії; теоретико-методологічних та прикладних аспектів харчових технологій; інноваційних технологій розвитку м'ясопереробної галузі; методів прогнозування та планування діяльності, антикризового управління закладами ресторанного господарствами. Поглиблені знання з інноваційних технологій м'ясних продуктів, реінжинірингу бізнес-проектів, методології і організації наукових досліджень, методології організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологобезпечності й ресурсозбереження

	технологічних процесів їх виробництва; Спрямована на отримання науково-методичних засад дослідницько-інноваційної діяльності; виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Професійна освіта в галузі технологій у м'ясопереробній галузі. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, м'ясопереробна галузь, керівник, управлінець.
Особливості програми	Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду у м'ясопереробній галузі, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі. Наявність значної практичної складової (8 кредитів) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного циклу. Професори та доценти, що забезпечують навчальний процес, підтримують тісні зв'язки із підприємствами м'ясопереробної галузі м. Полтави та інших регіонів України, Державним підприємством «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації» та впроваджують в освітній процес вимоги європейської моделі оцінювання якості і безпеки харчових продуктів, розширення науково-інформаційного обміну, презентацій новаторських ідей шляхом проведення майстер-класів з використання інноваційних технологій мясопродуктів провідними фахівцями м'ясопереробної галузі тощо.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Види економічної діяльності (за КВЕД 009:2010): С - Переробна промисловість (розділи: 10 – Виробництво харчових продуктів, 11- Виробництво напоїв), М - Професійна, наукова та технічна діяльність

	(розділи: 70 - Діяльність головних управлінь (хед-офісів); консультування з питань керування, 74 - Інша професійна, наукова та технічна діяльність). Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за ДК 003:2010: 1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1221.2 Керуючий дільницею (сільськогосподарською) 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності 1229.3 Керівні працівники апарату місцевих органів державної влади 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1238 Керівники проектів та програм 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1493 Менеджери (управителі) систем якості 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи 2359 Інші професіонали в галузі навчання 2419 Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами 247 Професіонали з безпеки та якості 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08): 1210 Director, accounts 1222 Director, advertising

	1229 Director, business development 1234 Director, product development 1237 Manager, programme: research 1238 Manager, project: research 1313 Manager 1317 Manager 1319 Manager 2149 Technologist 2359 Counsellor, college 2419 Manager, business development 2447 Director, business development 2471 Director, quality and safety 2482 Director
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих за іншими спеціалізаціями.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/) Ефективність практичних занять забезпечується розв'язанням завдань проблемного характеру, їх індивідуалізації відповідно до рівня підготовленості студентів, відпрацювання методів досліджень, які дозволяють засвоювати матеріал освітніх компонентів.
Оцінювання	Види контролю: поточний та підсумковий контроль знань. Форми контролю: тестування, виконання завдань самостійної роботи, поточних модульних робіт, презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК), екзамен, підсумкова атестація (кваліфікаційна робота). Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова

	шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX).
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 (ФК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообгрунтовані 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 проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ***Додаткові компетентності*** СК 7. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі СК 8. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах СК 9. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. СК 10. Здатність формулювати задачі моделювання,

	створювати моделі об’єктів і процесів у харчових технологіях СК 11. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв’язки підприємств та галузевих організацій. СК 12. Здатність оцінювати безпеку харчової сировини і продукції на основі принципів НАССР.

7 – Програмні результати навчання

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

РН 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.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп’ютерне моделювання для розв’язання складних задач у харчових технологіях.

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

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

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

РН 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.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

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

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

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

Додаткові результати навчання

РН 12. Вміти моделювати харчові системи, розробляти нові технології, планувати, організовувати та управляти харчовими технологіями з метою їх оптимізації.

РН 13. Проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне та кадрове забезпечення. РН 14. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності РН 15. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. РН 17. Вміти ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення, генерувати нові ідеї при розв'язуванні дослідницьких і практичних завдань та володіти методами наукових досліджень.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 7 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі харчових технологій та інженерії до освітнього процесу. Гарант ОП та науково-педагогічний склад забезпечують її реалізацію відповідно вимогам, визначеним Ліцензійними умовами впровадження освітньої діяльності закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріальна база та технічні ресурси відповідають потребам навчального процесу, зокрема: навчання здійснюється в навчальних спеціалізованих лабораторіях і кабінетах, що відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін за ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6, №107/32,4, №107а/43,0, №108/40,6, №109/100, №110/67,5, №223/69,1, № 227/60,7, №235/53,3,

	№327/40,9, № 329/48,9, № 338/52,6, №403/72,5, №426/38,9, №3/34,6, №10/60,6, №20/60,6, №20а/50,7. 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6; 5) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 6) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 7) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 8) музей університету №343/66,3; 9) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 10) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 11) медіатека № (136)/140,7 12) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості м. Полтава та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Викладання всіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій та інженерії
9 – Академічна мобільність	
Національна академічна	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в

мобільність	університетах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна академічна мобільність	-
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Передбачено викладання освітніх складових на англійській мові за наявності студентів-іноземців

2. Загальна характеристика освітньої програми

2.1. Перелік компонентів освітньої програми

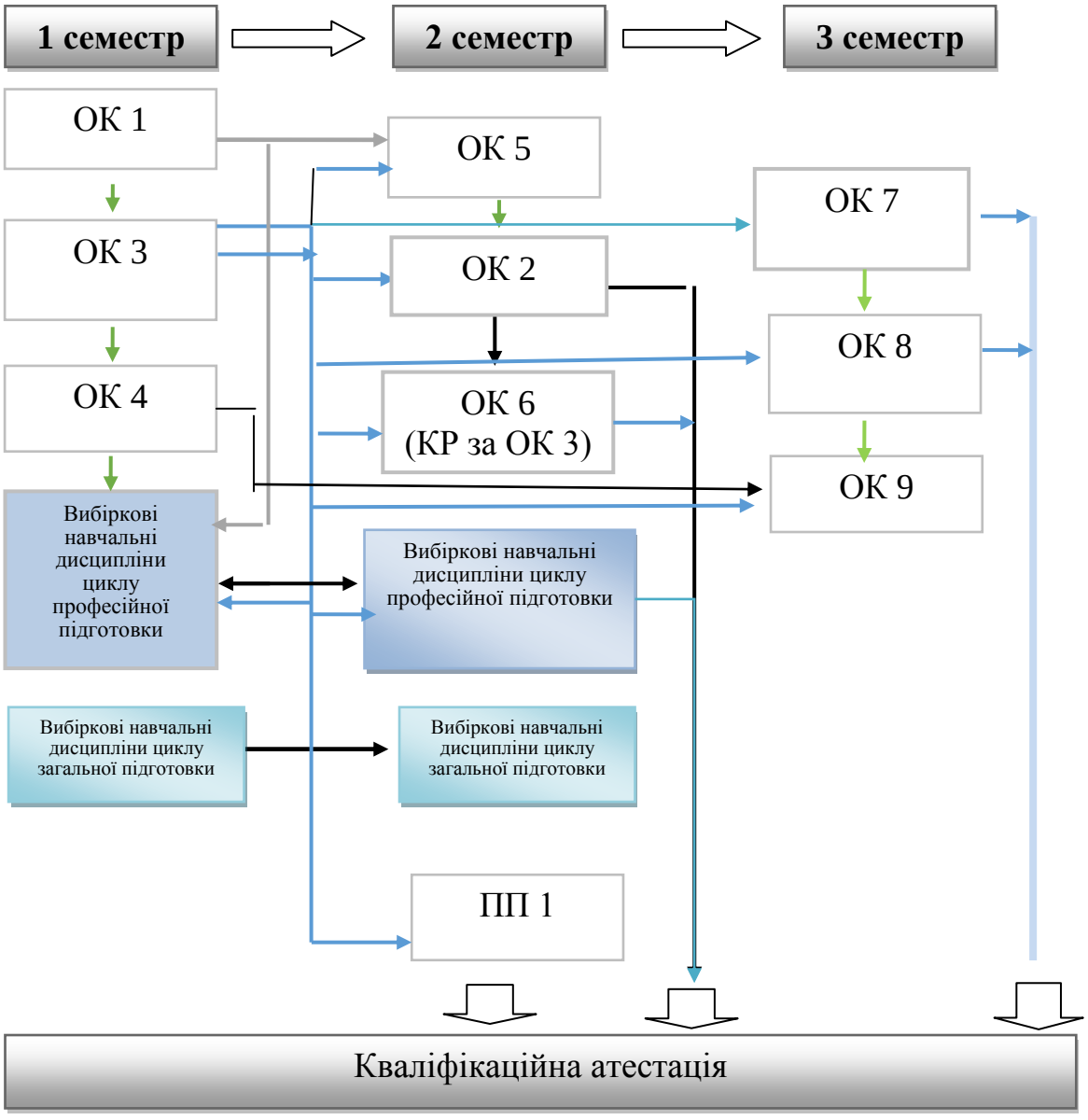
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові освітні компоненти	**1170/39**	
	Цикл загальної підготовки	**180/6**	
ОК 1	Ділова іноземна мова	90/3	ПМК
ОК 2	Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	90/3	екзамен
	Цикл професійної підготовки	**990/33**	
ОК 3	Інноваційні технології м'ясних продуктів	150/5	екзамен
ОК 4	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	150/5	екзамен
ОК 5	Інтелектуальна власність у харчовій індустрії	150/5	екзамен
ОК 6	Курсова робота зі спеціальності	90/3	ПМК
ОК 7	Міжнародні стандарти якості та безпечності харчових продуктів	150/5	екзамен
ОК 8	Сучасні дослідження харчової науки	150/5	ПМК екзамен
ОК 9	Бізнес-планування та реінжиніринг у харчовій індустрії	150/5	ПМК
	Вибіркові освітні компоненти	**750/25**	
	Цикл загальної підготовки		
	Вибіркова дисципліна 1*	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2*	150/5	ПМК
	Цикл професійної підготовки		
	Дисципліна професійного вибору 1**	150/5	ПМК

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Дисципліна професійного вибору 2**	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3**	150/5	ПМК
	Практична підготовка	**330/11**	
ПП	Виробнича практика	330/11	ПМК
	Атестація	**450/15**	
	Кваліфікаційна робота	390/14	
	Захист кваліфікаційної роботи	30/1	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**750/25**	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		**2700/90**	

**Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін»* https://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/

***Перелік навчальних дисциплін професійного вибору: оновлюється щороку та розміщується на сайті кафедри та додається до освітньої програми.*

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь магістра з харчових технологій, передбачає використання методу комплексної діагностики у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	1. Кваліфікаційна робота є самостійною науково-професійною роботою магістра, яка містить особистий внесок студента в наукову розробку обраної проблеми з елементами наукової новизни, характеризується логічною єдністю змісту (за зменшеним обсягом науково-дослідної частини в порівнянні з магістром наукового спрямування) та додатково розробляються технологічні картки на нові види харчових продуктів, що передбачає впровадження у виробництво результатів наукової розробки та відповідає вимогам, визначеним у методичних рекомендаціях. Магістрант через наукове дослідження доводить рівень своєї кваліфікації, уміння здійснювати науковий пошук та вирішувати самостійно наукові проблеми. Обов'язковою складовою кваліфікаційної роботи є розроблення нових або удосконалення існуючих технологій. 2. Підготовлена до захисту кваліфікаційна робота повинна містити висунуті здобувачем науково обґрунтовані теоретичні або експериментальні результати, наукові положення і свідчити про особистий внесок здобувача в науку. 3. Кваліфікаційна робота виконується з галузі науки та за спеціальністю відповідно до переліку, який затверджено на випусковій кафедрі технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, і повинна відповідати освітньо-професійній програмі, схваленій Вченою радою Полтавського університету економіки і торгівлі. 4. До кваліфікаційного роботи, що містить аналітичні та науково-прикладні результати, повинні додаватися документи, що підтверджують практичне використання отриманих здобувачем результатів - впровадження у виробництво, проекти технічних документів, отримання нових кількісних і якісних показників, суттєві переваги запропонованих технологій, зразків продукції, матеріалів та рекомендації щодо їх використання. 5. Теми кваліфікаційних робіт пов'язуються, як правило, з основними науково-дослідними роботами, що

	виконуються в Університеті, випусковою кафедрою і затверджуються кафедрою для кожного магістра з одночасним призначенням наукового керівника. 6. Кваліфікаційна робота повинна відповідати основним критеріям оцінки наукових результатів дослідження, а саме: - актуальності обраної теми наукового дослідження; - науковій новизні здобутих результатів; - самостійності виконаних наукових досліджень, особистому внеску магістранта в отримання наукових результатів; - достовірності дослідження; - практичному значенню здобутих наукових результатів; - апробації результатів наукового дослідження, впровадженню їх у практику, навчальний процес тощо. 7. Основні наукові результати кваліфікаційних робіт обов'язково повинні бути опубліковані студентом у вигляді наукових праць (статей, тез, доповідей на наукових конференціях та семінарах). 8. На захист кваліфікаційна робота подається у вигляді рукопису, оформленого згідно з державним стандартом. 9. Атестація здобувачів вищої освіти ступеня магістра здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою наказом по Університету, на підставі публічного захисту кваліфікаційної роботи. 10. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) 11. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії закладу вищої освіти (http://dspace.puet.edu.ua/).
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня магістра з присвоєнням освітньої кваліфікації: магістр з харчових технологій *Кваліфікація в дипломі мовою оригіналу:* Освітня програма – Технології в ресторанному господарстві Ступінь вищої освіти – магістр. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності																
		Загальна					Спеціальні (фахові)											
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
ОК-1 Ділова іноземна мова	+	+				+					+						+	
ОК-2 Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	+				+		+							+				
ОК-3 Інноваційні технології м'ясних продуктів	+	+	+	+			+	+			+	+	+		+			
ОК-4 Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	+	+						+			+		+	+				
ОК-5 Інтелектуальна власність у харчовій індустрії	+			+	+				+									

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності																
		Загальна					Спеціальні (фахові)											
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
ОК-6 Курсова робота за ОК-3	+	+		+					+		+				+			
ОК-7 Міжнародне регулювання якості та безпечності харчових продуктів	+				+	+				+		+					+	+
ОК-8 Сучасні дослідження харчової науки	+	+	+				+	+			+				+	+		
ОК 9 Бізнес-планування та реінжиніринг у харчовій індустрії	+	+	+	+		+				+			+					
ПП-Виробнича практика	+	+	+				+	+						+		+	+	+

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

Освітні компоненти	Програмні результати навчання																
	РН 01	РН 02	РН 03	РН 04	РН 05	РН 06	РН 07	РН 08	РН 09	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17
ОК-1 Ділова іноземна мова	+								+								
ОК-2 Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я		+				+											
ОК-3 Інноваційні технології м'ясних продуктів		+	+				+			+	+	+					
ОК-4 Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	+				+	+					+		+				
ОК-5 Інтелектуальна власність у харчовій індустрії	+							+		+							+
ОК-6 Курсова робота за ОК-3	+		+	+			+			+		+					
ОК-7 Міжнародне регулювання якості та безпечності харчових продуктів		+				+					+				+	+	
ОК-8 Сучасні дослідження харчової науки	+		+	+			+			+		+	+				+
ОК-9 Бізнес-планування та реінжиніринг у харчовій індустрії	+	+	+		+	+								+			
ПП Виробнича практика	+	+	+	+	+					+		+	+		+	+	

Гарант освітньої програми _____ **Людмила Олійник**
(підпис) (ім'я, прізвище)

Додаток А

Перелік вибіркових дисциплін професійного спрямування для ОПП «Технології в ресторанному господарстві», другого (магістерського) рівня вищої освіти