



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку
людини «Україна»
протокол № 04 від 02 липня 2020 року

ОСВІТНЬО–ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: магістр із харчових технологій

Освітня програма вводиться в дію
наказом № 93 від 09 липня 2020 року

Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

_____ П. М. Таланчук

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
181 Харчові технології

Проректор з навчально-виховної роботи	_____ <u>О.П. Коляда</u>
Начальник відділу методичної роботи	_____ <u>В. М. Баула</u>
Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій	_____ <u>М.М. Калакура</u>
Директор Інженерно-технологічного інституту	_____ <u>В.В. Малишев</u>
Гарант освітньої програми професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор	_____ <u>М.М. Калакура</u>
<u>Представник роботодавців:</u> директор Державного підприємства «Їдальня Управління справами Апарату Верховної Ради»	_____ <u>І.М. Плохотіна</u>
<u>Представник студентського самоврядування:</u> студент групи ТХ-19.1м-іті спеціальності 181 «Харчові технології»	_____ <u>А.Бондаренко</u>

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Калакура М.М., (керівник) професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор;
2. Ратушенко А.Т., завідувач кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
3. Бублік Г.А., доцент кафедри, к.т.н., доцент;
4. Юліна А.І., доцент кафедри, к.т.н., доцент.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій у складі:

1. Калакура М.М., (голова) професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор;
2. Ратушенко А.Т., завідувач кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
3. Юліна А.І., доцент кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
4. Бублик Г. А., доцент кафедри технології харчування, к.т.н., доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: Директор Державного підприємства «Їдальня Управління справами Апарату Верховної Ради», Плохотіна І.М.
2. Представник студентського самоврядування: студент групи ТХ-19.1м-іті спеціальності 181 «Харчові технології», Бондаренко А.

Склад проектної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «16» квітня 2020 р. № 58.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (протокол № 07 від «30» квітня 2020 р.).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол № 04 від «26» травня 2020 р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 "Харчові технології"

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», Інженерно-технологічний інститут, кафедра технології харчування
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр із харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Форма навчання	денна, заочна, дистанційна
Освітня кваліфікація	Магістр із харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію серія НІ № 11898 від 09.10.2017 р. (наказ МОН України від 26.12.2016 р. № 1613) Термін дії сертифіката до 01.07.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (диплом бакалавра, спеціаліста, магістра (зі споріднених спеціальностей)
Мова(и) викладання	українська, англійська
Термін дії освітньої програми	2020-2022 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2020-21
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальних професійних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології» Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Мета навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і

	принципи проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази у виробничих умовах. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Комплекс технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методи і методики контролю якості та безпеки харчових продуктів, методи планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.
Особливості програми	Визначені особливістю профілю майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти за спеціальністю.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проєктних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп: 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 1456.1 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки; 1456.2 Менеджер (управитель) у ресторанах; 1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні); 1456.3 Менеджер (управитель) на підприємствах, які готують та постачають готові страви;

	1456.4 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв; 1475 Менеджер (управитель) з маркетингу; 1475.4 Менеджер (управитель) з адміністративної діяльності; 1475.4 Менеджер (управитель) з логістики; 1475.4 Менеджер (управитель) з постачання; 1225 Начальник (керуючий) їдальні; 1225 Завідувач підприємства громадського харчування; 1225 Начальник (керуючий) їдальні; 2419.2 Викладач професійно-технічного навчального закладу; 2320 Фахівець з методів розширення ринку збуту (маркетолог); 2419.2 Фахівець з раціоналізації виробництва; 2419.2 Фахівець із якості; 2419.2 Фахівець із ресторанної справи; 8270 Контролер харчової продукції; 1237.1 Головний технолог; 1210.1 Директор (начальник) професійно-технологічного училища; 1210.1 Директор технікума, коледжу; 1210.1 Директор підприємства; 1210.1 Директор лабораторії; 1210.1 Директор навчально-виробничого комбінату; 1210.1 Директор навчального центру; 1210.1 Директор курортного комбінату; 1210.1 Керуючий підприємством харчування; 1210.1 Начальник курсів підвищення кваліфікації.
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за третім (аспірантура) освітньо-науковим рівнем вищої освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання з використанням тренінгів для розвитку професійних навичок та вміння працювати самостійно і в команді.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, дослідницької та стажувальної практик: поточний контроль, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, захист курсових робіт (проектів), захист магістерської кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру в процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів. ЗК 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні. ЗК 5. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку. ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 9. Здатність працювати в команді та автономно. ЗК 10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції. ЗК 11. Здатність розробляти та керувати проєктами. ЗК 12. Володіння навичками безпечної діяльності. ЗК 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально. ЗК 14. Прагнення до удосконалення володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах. ФК 2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації. ФК 3. Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, в тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати. ФК 4. Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо). ФК 5. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, доповіді, статті та ін. ФК 6. Здатність розробляти і реалізовувати інноваційні наукові проєкти фундаментального та прикладного спрямування. ФК 7. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та з обґрунтуванням доцільності їх реалізації. ФК 8. Уміння управляти технологічними процесами, використовуючи технічне, інформаційне і програмне забезпечення. ФК 9. Уміння застосувати на практиці ресурсо- та енергоощадні технології. ФК 10. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій.

	ФК 11. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. ФК 12. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства. ФК 13. Володіння навичками усної та письмової презентації результатів наукових досліджень. ФК 14. Володіння навичками викладацької діяльності, сучасними методами та засобами навчання.
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 1. Базові уявлення про основи філософії, психології, педагогіки, етики, які сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості. ПРН 2. Базові знання з економіки, права, вітчизняної та світової історії і культури, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й умінь їх використовувати у професійній і соціальній діяльності. ПРН 3. Базові знання з фундаментальних природничих наук та математики в обсязі, необхідному для освоєння загальнопрофесійних технічних дисциплін та використання математичних методів в обраній професії. ПРН 4. Базові знання в галузі інформатики, сучасних інформаційних технологій, нанотехнологій. ПРН 5. Базові уявлення про організацію планування та управління виробництвом і персоналом. ПРН 6. Сучасні уявлення про використання новітніх технологічних процесів у харчових виробництвах. ПРН 7. Володіння методами аналізу сучасних харчових виробництв. ПРН 8. Здатність використовувати професійно-профільні знання, умінь й навички для дослідження й удосконалення технологічних процесів. ПРН 9. Здатність використовувати знання в галузі математики та математичної статистики для статистичної обробки експериментальних даних і математичного моделювання технологічних процесів на виробництві. ПРН 10. Умінь створювати професійно-орієнтовані бази даних, використовувати інформаційні технології для вирішення експериментальних і практичних завдань. ПРН 11. Здатність використовувати професійно-профільні знання і практичні навички. ПРН 12. Умінь спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та однією з іноземних мов. ПРН 13. Здатність використовувати різноманітні методи, зокрема інформаційні технології, для ефективно спілкування на професійному та соціальному рівнях. ПРН 14. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення. ПРН 15. Здатність усвідомлювати необхідність навчання упродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань. ПРН 16. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. ПРН 17. Здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці і безпеки життєдіяльності та їх застосування.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану, не менше 90% від кількості годин, у тому числі частка осіб, які працюють в університеті за основним місцем роботи, не менше 75% від кількості годин. Частка докторів наук або професорів – не менше

	25% від кількості годин.
Матеріально-технічне забезпечення	Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення: - сучасне лабораторне та технологічне обладнання; - аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - Україно-корейський центр інформаційного доступу; - медичний кабінет; - Медико-реабілітаційний центр; - Центр інклюзивних технологій навчання; - їдальня (кав'ярня); - гуртожитки; - спортивні майданчики, зали і стадіон; - наявність пандусів; - наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: • бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; • навчально-методичних комплексів дисциплін; • методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; • пакетів ККР; • програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики; • методичних матеріалів для самостійної роботи студентів; • навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; • відеолекцій та аудіолекцій та ін. Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Ресторан «PESTO CAFE», мережа ресторанів «Самобранка», ресторан «PESTO CAFE», компанія «Конкорд».
Міжнародна кредитна мобільність	Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй). Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ВНЗ-партнері.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян: - перший рівень вищої освіти – бакалавр за спеціальністю «Харчові технології»; – умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до Університету «Україна».

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семестри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Дидактика вищої школи	3	90	i	1
ОК 1.2	Академічна іноземна мова	6	180	з,i	1,2
ОК 1.3	Оздоровче харчування	6	180	i	1
Всього ОК за циклом загальної підготовки		15	450		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		6	180		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	3	90	з	2
ВК 1.2		3	90	з	2
Всього за циклом загальної підготовки		13	390		
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Економіка закладів ресторанного господарства	4	120	i	1
ОК 2.2	Спеціальні технології харчової продукції	9	270	з, i	1
ОК 2.3	Технологічне проектування закладів ресторанного господарства	4	120	i, кп	2
ОК 2.4	Інноваційні технології продуктів харчування	6	180	з,i	2,3
ОК 2.5	Маркетинг у ресторанному господарстві	3	90	з	3
ОК 2.6	Наукові основи конструювання харчових продуктів	6	180	з,i	2,3
ПР 1	Дослідницька практика	4,5	135	дз	2
ПР 2	Стажувальна практика	4,5	135	дз	3
	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	10	300		3
	Захист магістерської кваліфікаційної роботи				3
Всього ОК за циклом професійної підготовки		51	1530		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		18	540		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	3	90	з	1
ВК 2.2		3	90	з	2
ВК 2.3		3	90	з	3
Всього за циклом професійної підготовки		69	2070		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		24	620		
РАЗОМ:		90	2700		

Вибіркові компоненти – 24 кредити (26,6%), із них:
 з циклу загальної підготовки – 6 кредитів (6,6%),
 з циклу професійної підготовки – 18 кредитів (20%)

Освітня компонента обирається студентом із запропонованих найменувань:

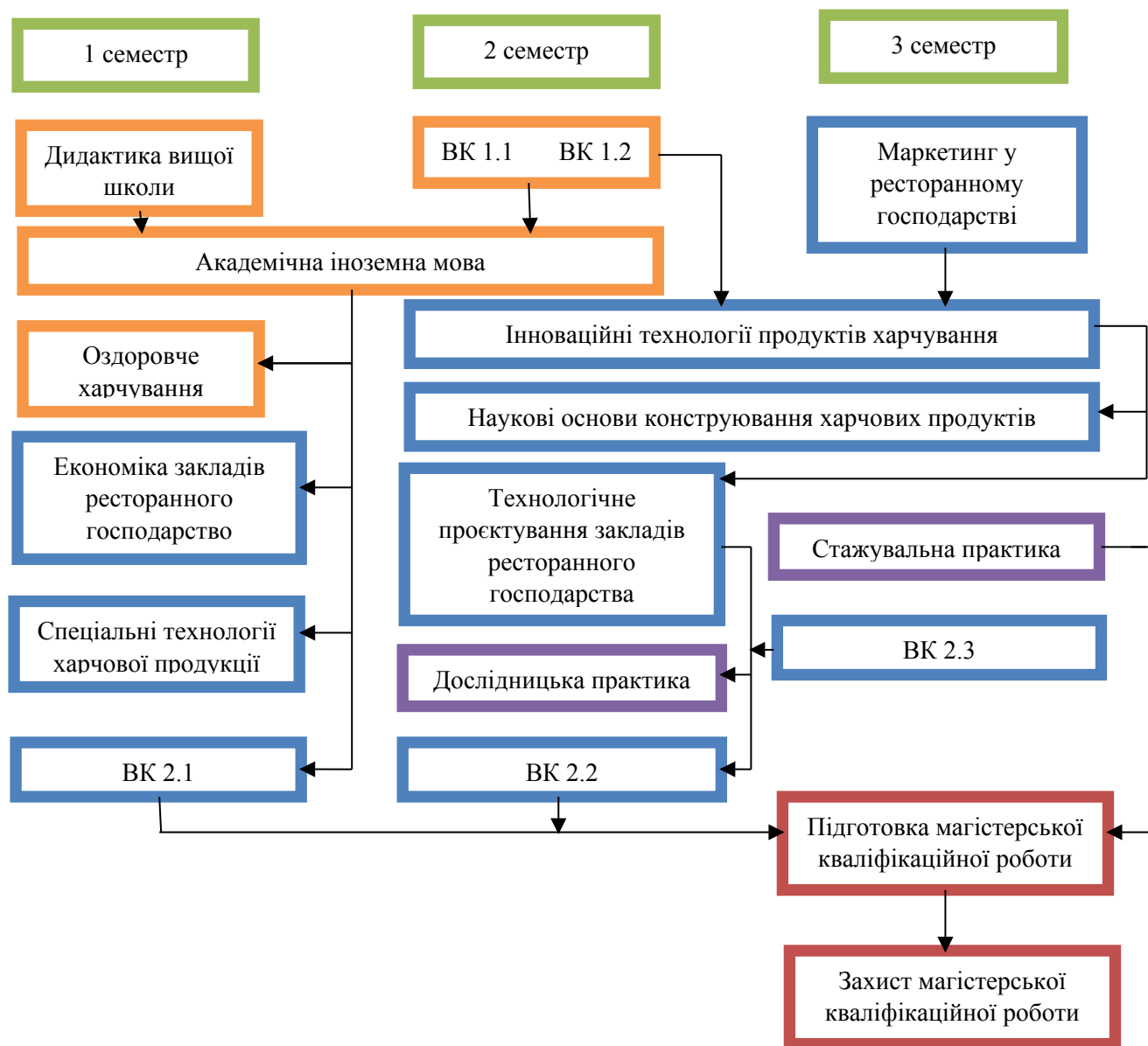
Цикл загальної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 1.1	Біологічно активні речовини в харчовій промисловості	3	90	3	2
	Методологія та організація наукових досліджень				
	Моделювання та проєктування виробничих процесів				
ВК 1.2	Сучасні методи досліджень галузі	3	90	3	2
	Актуальні проблеми галузі				
	Мікроструктурний аналіз харчових продуктів				

Цикл професійної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 2.1	Основи виробничого дизайну	3	90	3	1
	Технологічна експертиза в закладах ресторанного господарства				
	Логістичні системи та моніторинг				
ВК 2.2	Інноваційний інжиніринг	3	90	3	2
	Логістичні системи в ресторанному господарстві				
	Стратегічний маркетинг у ресторанному господарстві				
ВК 2.3	Мерчандайзинг ресторанного господарства	3	90	3	3
	Перспективні методи обробки сировини				
	Інноваційні ресторани технології				

2.2. Структурно-логічна схема ОП
Структурно-логічна схема підготовки магістрів спеціальності
181 «Харчові технології»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі публічного захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації «Магістр із харчових технологій за спеціалізацією технології харчування».

3.1. Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна магістерська робота здобувача ступеня вищої освіти магістра зі спеціальності «Харчові технології» є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок із основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру. Випускник повинен засвідчити, що оволодів необхідними знаннями та навичками їх практичного застосування в конкретних умовах.

Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти магістра до захисту визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром його індивідуального навчального плану.

До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти магістра самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат. Кваліфікаційна робота за тиждень до захисту розміщується на офіційному сайті Університету.

Захист магістерської роботи здійснюється відкрито і публічно.

3.2. Вимоги до публічного захисту (демонстрації)

Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається за допомогою презентації, розробленої у програмі Microsoft Office Power Point.

Встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти, затвердженому рішенням Вченої ради Університету «Україна» від 22 лютого 2018 року, протокол № 1.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

- Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту».- [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
 - Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
 - Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». - [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
 - Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». - [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>];
 - Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». - [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
 - Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010. - [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
 - Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» 11 ДК 003: 2010ДК 003:2010. - [Режим доступу: <http://www.dk003.com/>];
 - Тимчасовий стандарт вищої освіти України за спеціальністю «Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти Університету «Україна», затверджений Вченою радою Університету «Україна» (протокол № 03 від 23 квітня 2020 року).
- Інші джерела
- Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). - [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
 - International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
 - ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics. - [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
 - Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf]; - Національний освітній глосарій: вища освіта. - [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
 - Положення про систему забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» від 22 лютого 2018 року. - [Режим доступу: <http://vo.ukraine.edu.ua/course/index.php?categoryid=374>];
 - Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна». - [Режим доступу: <http://vo.ukraine.edu.ua/course/index.php?categoryid=374>]

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до другого (магістерського) рівня вищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму другого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології

Сучасна інженерно-технологічна освіта передбачає активне розширення своєї сфери шляхом активізації міждисциплінарних зв'язків, пошуку нових освітніх можливостей, спрямованих на формування фахівців високого рівня. У цьому контексті рецензована освітня програма видається своєчасною й необхідною, адже спрямована на розширення як фахових, так і загальних компетентностей фахівця з харчових технологій.

Пропоновані програмою дисципліни спрямовані на розширення та поглиблення теоретичних і практичних знань і навичок зі спеціальності. Опанування заявлених дисциплін дозволить сформувати у студентів необхідні професійні компетенції (здійснення науково-дослідної, педагогічної, організаційно-технологічної, проєктно-технологічної, організаційно-управлінської системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності) та загальні навички (здатність аналізувати, синтезувати, оцінювати, виявляти технологічні проблеми і знаходити рішення щодо їх усунення, набуття гнучкого способу мислення, навичок усної та письмової презентації результатів наукових досліджень). Цикл обов'язкових дисциплін забезпечує якісну підготовку кваліфікованих технологів для викладання спеціальних дисциплін у закладах вищої освіти, здійснення навчально-виховної діяльності на основі сучасних наукових досягнень, педагогічної та інженерної теорії і практики. Успішне втілення освітньої програми передбачає здобуття функціональних та професійно зорієнтованих знань та вмінь, здатність вирішувати комплексні завдання харчової промисловості та ресторанного господарства, здійснювати дослідницько-інноваційну діяльність.

Отже, рецензована освітня програма є важливою і актуальною, адже орієнтована на новітні практики в освітній сфері. Реалізація програми забезпечить удосконалення освітньо-наукового процесу та розширення теоретичних, практичних фахових і загальних компетентностей магістрів з харчових технологій. Важливими перевагами програми є її спрямованість на формування здатності до виконання проєктних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових і удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.

Директор
державного підприємства
«Ідальня Управління справами
Апарату Верховної Ради»

І.М. Плохотник

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму другого рівня вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології

Як студентка 2 курсу магістратури кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» вважаю, що сфера якісної технологічної освіти на сучасному ринку праці є вкрай важливою.

Вважаю, що кваліфікація магістра з харчових технологій вкрай важлива, оскільки дає розуміння теоретико-методологічних наукових та прикладних аспектів сучасного стану і закономірностей розвитку харчових технологій.

Студент набуває професійні знання, що використовуються для наукового пояснення принципово нових явищ та закономірностей у харчових системах під час цілеспрямованого впливу на них зовнішніх чинників, отримує ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів для прогнозування високого рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологобезпечності й ресурсозбереження виробництва.

Після ознайомлення з освітньою програмою я можу зробити висновок, що нею передбачено формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.

Магістр з харчових технологій набуває загальні і спеціальні компетентності відповідно до спеціалізації «Технології харчування».

Студент групи ТХ-19.1м –іті
спеціальності 181 «Харчові технології»

А. Бондаренко

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ВК 1.1	ВК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ПР 1	ПР 2	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3
ЗК 1	+			+	+					+	+			+	+	
ЗК 2	+		+		+	+			+		+	+	+	+		
ЗК 3	+			+				+		+		+			+	
ЗК 4				+						+				+	+	
ЗК 5	+	+		+			+		+							+
ЗК 6			+							+	+	+			+	+
ЗК 7					+			+		+					+	
ЗК 8	+				+		+		+		+			+		+
ЗК 9									+			+	+			
ЗК 10										+	+					
ЗК 11	+				+		+		+						+	
ЗК 12	+					+									+	+
ЗК 13			+					+			+	+		+		
ЗК 14	+	+		+												
ФК 1	+			+	+			+			+					
ФК 2		+	+	+	+	+								+		+
ФК 3	+					+		+								
ФК 4	+	+					+		+				+		+	
ФК 5	+			+		+						+				
ФК 6			+	+			+									
ФК 7				+					+	+						+
ФК 8	+			+	+							+			+	
ФК 9			+				+							+		
ФК 10	+					+			+				+			
ФК 11			+	+	+		+	+			+				+	
ФК 12				+						+			+			+
ФК 13	+							+			+					
ФК 14	+	+							+			+			+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ВК 1.1	ВК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ІП 1	ІП 2	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3
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	+	+		+	+											
ПРН 14	+															
ПРН 15		+	+		+	+				+						
ПРН 16					+		+	+				+	+		+	
ПРН 17	+		+			+			+		+			+		+