

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ТНТУ

(протокол № 3 від «19» березня 2024р.

Голова вченої ради  / Микола МИТНИК

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з 1 вересня 2024 р.

Наказ № 47-ж від «22» березня 2024р.

Ректор

 / Микола МИТНИК



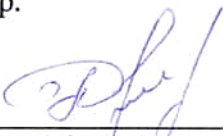
Тернопіль, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Обговорено та схвалено вченою радою факультету інженерії машин, споруд та технологій

Протокол № 7 від « 18 » березня 2024р.

Декан



(підпис)

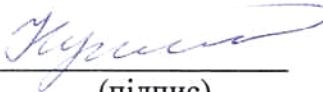
Роман ЛЕЩУК
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Програма погоджена з випусковою кафедрою

харчової біотехнології і хімії
(назва кафедри)

Протокол № 9 від « 14 » березня 2024р.

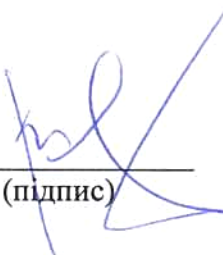
Завідувач кафедри



(підпис)

Микола КУХТИН
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Голова експертної ради роботодавців
кафедри харчової біотехнології і хімії
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
ТНТУ імені Івана Пулюя,
Генеральний директор – Голова правління
ПрАТ «Тернопільський молокозавод»



(підпис)

Віталій КОВАЛЬЧУК
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «**Харчові технології**» підготовки магістра за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»** розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»** для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020р. № 1195 та з урахуванням змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 15 листопада 2021 р. № 1223, та є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (ТНТУ) у складі:

1. **Ольги КРУПИ** — гарант освітньої програми, керівник проєктної групи, к.т.н., доц., доцент кафедри харчової біотехнології і хімії;
2. **Галини КАРПИК** — член проєктної групи, к.т.н., доц., доцент кафедри харчової біотехнології і хімії;
3. **Катерини ДАЦИШИН** — член проєктної групи, к.т.н., доц., доцент кафедри харчової біотехнології і хімії;
4. **Світлани ЛУГОВОЇ** — технолог ФГ «Дністрянські зорі»;
5. **Тамари САЛВОНОВ** — здобувач вищої освіти Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Рустам ЕРГЕШОВ**, директор ТОВ «М'ЯСОКОМБІНАТ ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ».
2. **Борис ЛУКІЯНЧУК**, головний технолог ПрАТ «Тернопільський молокозавод».
3. **Василина ДАВИДА**, технолог філії АТ «ДПЗКУ» Тернопільський комбінат хлібопродуктів.

Рецензії-відгуки фахівців ЗВО:

1. **Галина ПОЛІЩУК**, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій, д.т.н., професор.
2. **Орися ЦІСАРИК**, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, д.с-г.н, професор.
3. **Ірина РОМАНЧУК**, заступник директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д.т.н., старший науковий співробітник.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 “Харчові технології”

1 – Загальна інформація	
<i>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</i>	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя http://tntu.edu.ua/?p=uk/main Кафедра харчової біотехнології і хімії https://hb.tntu.edu.ua/
<i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікаційною мовою оригіналу</i>	Магістр Магістр з харчових технологій
<i>Офіційна назва освітньо-професійної програми</i>	Освітньо-професійна програма « Харчові технології »
<i>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</i>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<i>Наявність акредитації</i>	Сертифікат про акредитацію освітньої програми №2628, виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, чинний до 01.07.2027
<i>Цикл/рівень</i>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень вищої освіти
<i>Передумови</i>	Наявність ступеня «бакалавр»
<i>Мова(и) викладання</i>	Українська
<i>Термін дії освітньо-професійної програми</i>	Не перевищує терміну дії акредитації.
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</i>	Опис освітньо-професійної програми розміщено на інтернет сторінці https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000484/op181m.pdf

2 – Мета освітньо-професійної програми

Підготовка висококваліфікованих та конкурентноспроможних фахівців із сучасним креативним мисленням і компетентностями, здатних до комплексного розв’язання складних завдань у науково-дослідній, педагогічній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової промисловості.

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Галузь знань 18 “Виробництво та технології” Спеціальність 181 “Харчові технології” Освітня програма “Харчові технології”</p> <p>Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв’язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог</p> <p>Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p>Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп’ютерні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп’ютерну техніку та інформаційні технології з метою навчитися виконувати проєктні і науково-дослідні роботи, пов’язані з дослідженням технологічних процесів виготовлення продуктів, удосконаленням існуючих технологій харчових виробництв та впровадженням нових.</p> <p>Ключові слова: технології харчових виробництв, технологічні процеси, проектування, аналіз, синтез, наукові дослідження.</p>

Особливості програми	Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних та виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник з освітньою кваліфікацією «Магістр з харчових технологій» може бути працевлаштованим на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (згідно з чинною редакцією Класифікатора професій (ДК 003:2010)).</p> <p><i>1210.1</i> Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p><i>1237.2</i> Завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, конструкторського, проектного та ін.)</p> <p><i>1222.1</i> Головні фахівці керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості;</p> <p><i>1222.2</i> Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділянок (підрозділів) у промисловості;</p> <p><i>1237.2</i> Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p><i>2149.1</i> Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи);</p> <p><i>2149.2</i> Інженери (інші галузі інженерної справи);</p> <p><i>2320</i> Викладачі середніх навчальних закладів;</p> <p><i>2419.2</i> Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності;</p> <p><i>2447.1</i> Наукові співробітники (проекти та програми);</p> <p><i>2447.2</i> Професіонали з управління проектами та програмами;</p> <p><i>2471</i> Професіонали з контролю за якістю.</p>
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти за третім (освітньо-науковим) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>

5 – Викладання та оцінювання

<i>Викладання та навчання</i>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, практичної підготовки, виконання курсових робіт і проєктів та підготовки кваліфікаційної (магістерської) роботи з використанням розроблених посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p> <p>Основна частина навчання відбувається в малих групах, що дозволяє практикувати студентоцентроване навчання з дискусіями, диспутиами та підготовкою презентацій і проєктів самостійно та/або в групах. У освітньому процесі застосовуються такі методи: словесні, наочні та практичні, а також змішане навчання із розв'язанням ситуаційних завдань, які розвивають аналітичні здібності та навички роботи в колективі, самостійне навчання.</p> <p>Під час останнього семестру навчання (4 місяців) більшу частину часу відведено для написання кваліфікаційної роботи магістра, яка обговорюється за участі викладачів та одногрупників, презентується і захищається перед екзаменаційною комісією.</p>
<i>Оцінювання</i>	<p>Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЄКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</p> <p>Види контролю: поточний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Можливий ректорський контроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи та їх захисти, тестовий контроль, захист проєктів, звітів з практик, презентації.</p> <p>Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт і проєктів, захист кваліфікаційної магістерської роботи за визначеними критеріями.</p>

6 – Програмні компетентності

<i>Інтегральна компетентність</i>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
--	---

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<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>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7.* Здатність створювати технологічні інновації для виробництва харчових продуктів.</p> <p><i>* сформульовано на основі пропозицій стейкхолдерів</i></p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні</p>

	<p>методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 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>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>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 не фахівців.</p> <p>РН 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>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 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>РН 12.* <i>Розробляти та впроваджувати інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.</i></p> <p><i>* сформульовано на основі пропозицій стейкхолдерів</i></p>
--	---

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Реалізація освітньої програми забезпечується кадрами високої кваліфікації з науковими ступенями та вченими званнями або кадрами, які мають підтверджений рівень наукової і професійної активності, а також значний досвід навчально-методичної і науково-дослідної роботи, відповідають вимогам щодо забезпечення провадження освітньої</p>
------------------------------------	--

	<p>діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).</p>
<p><i>Матеріально-технічне забезпечення</i></p>	<p>ТНТУ повністю забезпечує освітній процес необхідними і доступними для здобувачів за даним рівнем вищої освіти матеріальними та технічними ресурсами.</p> <p>Всі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, плавальний басейн, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені технічними засобами для здійснення освітньо-професійної діяльності.</p>
<p><i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i></p>	<p>Офіційний веб-сайт http://tntu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, начальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Використання системи дистанційного навчання ТНТУ Atutor https://dl.tntu.edu.ua/ матеріалів, розміщених в інституційному репозитарії університету ELARTU http://elartu.tntu.edu.ua/; електронного каталогу бібліотеки https://koha.tntu.edu.ua/; навчальних матеріалів у традиційній (паперовій) формі у приміщеннях бібліотеки університету; вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань у друкованому та електронному доступі, у т.ч. до баз даних англійських періодичних наукових видань; забезпечення доступу до Інтернет за допомогою Wi-Fi або інших бездротових технологій в основних навчальних, лабораторних, бібліотечних приміщеннях, гуртожитках; системи АСУ «Університет» та авторських розробок професорсько-викладацького складу</p>

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність

Національна кредитна мобільність здобувачів, науково-педагогічних працівників університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво ТНТУ з закладами вищої освіти України.

Міжнародна кредитна мобільність

Міжнародна діяльність ТНТУ спрямована на підвищення ефективності співпраці з ЗВО партнерами, пошук, вивчення і застосування кращого закордонного досвіду науково-дослідної та навчально-методичної роботи, розширення мобільності науково-педагогічних працівників і студентів, адаптація до європейських та світових стандартів із збереженням кращих напрацювань національної освіти, підвищення іміджу університету в Україні та за її межами. Головними напрямками діяльності в сфері міжнародного співробітництва є:

- залучення науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти до участі у міжнародних проєктах;
- співробітництво з міжнародними освітніми установами та агенціями;
- навчання іноземних громадян в університеті;
- організація стажувань, підвищення кваліфікації викладачів та студентів, професійної практики студентів за кордоном;
- використання міжнародного досвіду в навчально-методичній та культурно-виховній роботі;
- сприяння науковій співпраці з іноземними колегами.

Невід’ємною частиною міжнародної академічної мобільності є стажування та виробнича практика.

Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя укладено двохсторонні договори про наукову й академічну співпрацю із Університетом аграрних наук та ветеринарної медицини Клюй-Напока та Університетом Галата (Румунія), Університетом Східного Сараєво (Боснія та Герцоговина), Каунаським технологічним університетом (Литва), Кошалінським технологічним університетом та Лодзьким технічним університетом (Польща), Словацьким технічним університетом в Братиславі (Словаччина), Університетом Томаса Бати в Зліні та

	<p>Брненським технічним університетом (Чехія), <u>Університетом Валенсії</u> (Іспанія).</p> <p>Здобувачі вищої освіти мають можливість брати участь у програмах академічної мобільності за програмою Еразмус+ в Технічному університеті Клуй-Напока (Румунія) та Каунаському технологічному університеті (Литва), <u>Університеті Валенсії</u> (Іспанія) та проходити практику й стажування за кордоном у компаніях та закладах харчування в Італії й Польщі («Устронянка», «Panorama Morska»).</p>
<p><i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i></p>	<p>Іноземні громадяни навчаються в Університеті за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності Університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами державної мови як окремої навчальної дисципліни. Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах або за індивідуальним графіком.</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.	Інноваційні технології харчової продукції, курсовий проєкт	4,0	залік, дифер.залік
ОК 2	Інтелектуальна власність	4,0	залік
ОК 3.	Статистичні методи обробки результатів досліджень	4,0	залік
ОК 4	Біологічно активні сполуки у харчових продуктах, курсова робота	4,0	залік, дифер.залік
ОК 5.	Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах	4,0	залік
ОК 6	Іноземна мова фахового спрямування	4,0	залік
ОК 7.	Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості	4,0	залік
ОК 8.	Науково-дослідна робота	4,0	залік
ОК 9	Сучасні дослідження у харчових технологіях	4,0	екзамен
ОК 10.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4,0	екзамен
ОК 11	Фахова практика	9,0	дифер.залік
ОК 12	Практика за тематикою кваліфікаційної роботи	7,5	дифер.залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		56,5	
Вибіркові компоненти ОПП*			
ВК 1	Вибіркові компоненти II-го семестру	8,0	
ВК 2	Вибіркові компоненти III-го семестру	16,5	
Загальний обсяг вибірових компонент:		24,5	
Атестація			
А	Виконання кваліфікаційної роботи магістра	9,0	захист
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		90,0	

* Вибіркові компоненти ОПП здобувачі вищої освіти обирають освітні компоненти із запропонованого переліку у середовищі електронного навчання ТНТУ ATutor (Вкладка – Навчальні дисципліни для вибору студентами) https://dl.tntu.edu.ua/users/browse_elective.php (доступ до переліку вибірових дисциплін мають усі здобувачі вищої освіти, зареєстровані у середовищі ЕН ТНТУ ATutor)

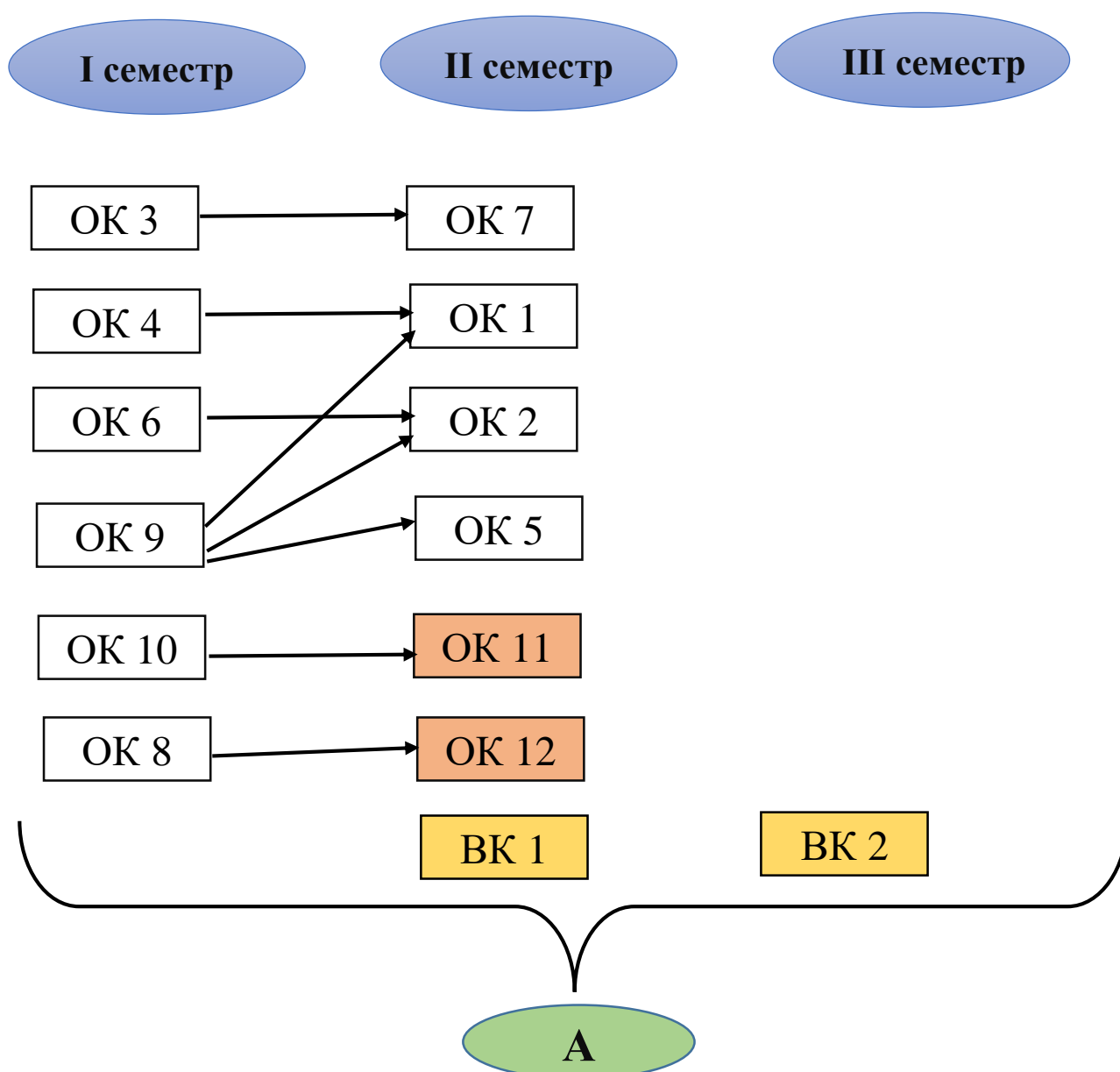
Згідно із Законом України «Про вищу освіту» здобувачі мають право на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні

дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу. Заклади вищої освіти самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін («Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - наказ №4/7-196 від 24.02.2023»):<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>

Вибіркові компоненти, рекомендовані випусковою кафедрою:

1. Інжиніринг підприємств харчової промисловості
2. Мікробіологічні процеси в технологіях харчових продуктів.
3. Інноваційні технології борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
4. Модифіковані види сировини у хлібобулочних та кондитерських виробках
5. Особливості виробництва борошняних та кондитерських виробів у світі.
6. Сучасні технології молока і молочних продуктів.
7. Інновації переробки вторинної молочної сировини
8. Технології молочних продуктів спеціального призначення.

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістр і присвоєнням кваліфікації магістр харчових технологій.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Згідно «Положення про кваліфікаційні роботи студентів Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - наказ №4/7-241 від 15.04.2020 - зі змінами від 26.01.2021 - наказ №4/7-73 від 02.02.2021» <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=496>, кваліфікаційна робота підлягає перевірці на академічний плагіат та оприлюдненню шляхом розміщення в інституційному репозитарії університету. Перевірка на наявність академічного плагіату здійснюється у відповідності до «Положення про недопущення академічного плагіату в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя» – наказ №4/7-964 від 01.11.2019 зі змінами від 19.12.2019 – наказ №4/7-114 від 12.02.2020, зі змінами від 26.01.2021 – наказ №4/7-72 від 02.02.2021. <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОПШ

	<i>OK1</i>	<i>OK2</i>	<i>OK3</i>	<i>OK4</i>	<i>OK5</i>	<i>OK6</i>	<i>OK7</i>	<i>OK8</i>	<i>OK9</i>	<i>OK10</i>	<i>OK11</i>	<i>OK12</i>	<i>A</i>
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2				+			+	+		+		+	+
ЗК 3	+	+			+	+	+	+	+		+	+	+
ЗК 4		+								+	+	+	+
ЗК 5					+	+			+	+		+	+
СК 1			+	+			+	+	+		+	+	+
СК 2	+			+			+	+	+	+		+	+
СК 3		+						+				+	+
СК 4	+				+						+		+
СК 5				+		+	+	+	+		+	+	+
СК 6										+	+	+	+
СК 7	+											+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами ОПШ

	<i>OK1</i>	<i>OK2</i>	<i>OK3</i>	<i>OK4</i>	<i>OK5</i>	<i>OK6</i>	<i>OK7</i>	<i>OK8</i>	<i>OK9</i>	<i>OK10</i>	<i>OK11</i>	<i>OK12</i>	<i>A</i>
РН 1		+		+		+		+	+	+	+	+	+
РН 2	+				+				+	+	+	+	+
РН 3							+					+	+
РН 4			+									+	+
РН 5					+				+		+	+	+
РН 6					+						+	+	+
РН 7	+			+			+	+	+	+		+	+
РН 8		+									+	+	+
РН 9						+				+	+	+	+
РН 10								+		+		+	+
РН 11										+	+	+	+
РН 12	+										+	+	+

6. Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти

ТНТУ імені Івана Пулюя введено в дію положення та документи, які описують структуру системи забезпечення якості (СУЯ), її мету, форми проведення контролю, відповідальних за його проведення осіб. Основними документами є положення «Система управління якістю Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя», «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» - наказ №4/7-968 від 01.11.2019), що передбачають 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 чи в інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у 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 дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

В системі дистанційного навчання ATutor проводиться опитування методом анкетування згідно з «Положенням про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ ім. І. Пулюя» (наказ №4/7-962 від 01.11.2019)

Процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм Тернопільського національного технічного університету імені І. Пулюя» (наказ 4/7-668 від 25.09.2020) <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>. Окрім цього застосовується «Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя - наказ №4/7-340 від 21.05.2015 із змінами від 25.06.2019 - наказ №4/7-622 від 27.06.2019 та від 14.04.2020 - наказ №4/7-243 від 15.04.2020 та від 24.04.2023 - наказ №4/7-443 від 27.04.2023.

Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

1. Закон України «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 7.07.2021) // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/762-2021-%D0%BF#n2>
4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 29.12.2022) // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
5. Стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1195, зі змінами, затвердженими і введеними в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 15.11. 2021 р. № 1223.
6. Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя - наказ №4/7-965 від 01.11.2019 зі змінами від 18.09.2020 - наказ №4/7-668 від 25.09.2020 URL: <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>

Гарант освітньої програми,
керівник проєктної групи, к.т.н., доц.,
доцент кафедри харчової біотехнології і хімії



Ольга КРУПА