|  |
| --- |
| **ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ** **СТУПЕНЯ МАГІСТР** **ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"** |
| *Освітній ступінь* | Магістр  |
| *Галузь знань* | 18 "Виробництво та технології" |
| *Спеціальність* | 181 – «Харчові технології» |
| *Кваліфікація* | **Магістр з харчових технологій** ***Спеціалізації:*** *Технології зберігання і переробки зерна**Технології жирів та жирозамінників* *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів**Технології зберігання, консервування та переробки м’яса**Технології зберігання та переробки водних біоресурсів**Технології продуктів бродіння і виноробства**Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів**Технології зберігання, консервування та переробки молока**Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення**Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв*  *Технології харчування* *Технологічна експертиза та безпека харчової продукції* |
| *Обсяг програми* | Обсяг освітньо-професійної та освітньо-наукової програмимагістра становить 120 кредитів ЄКТС.Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти. |
| *Вищий навчальний заклад* | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького  |
| *Організація, що здійснює акредитацію* | Акредитаційна комісія України |
| *Період акредитації* | Сертифікат серії НД - ІV № 1475461 дійсний до 1 липня 2025 р. спеціалізація «Технологія зберігання, консервування і переробки м’яса»Сертифікат серії НД - ІV № 1475463 дійсний до 1 липня 2025 р. спеціалізація «Технологія зберігання, консервування і переробки молока»Сертифікат серії НД - ІV № 1471935 дійсний до 1 липня 2024 р. спеціалізація «Технології жирів і жирозамінників» |
| *Рівень програми* | 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК).6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL).Перший цикл Європейського простору вищої освіти (НРFQ EHEA ) |
| *Рівень вищої освіти* | Другий (магістерський) рівень |
|  |
| **А** | **Мета освітньої програми** |
|  | 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. |
|  |
| **В**  | **Характеристика програми** |
| 1 | *Предметна**область, напрям* | Виробництво та технології |
| 2 | *Фокус програми* | технологічні процеси і харчові продукти.  |
| 3 | *Орієнтація**програми* | комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.  |
| 4 | *Особливості**програми* | * теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;
* грунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства;
* методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологобезпечності й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва;
* науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;
* методологія викладацької діяльності;
* виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконален-ням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.
 |
|  |
| **С** | **Працевлаштування та продовження освіти** |
| 1 |  *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 проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управліннявідповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій»  ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп: 1210.1\* Керівники підприємств, установ та організацій1222.1\* Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229.1\* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади1229.3\* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади1229.4\* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання1229.7\* Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності1233\* Директор з маркетингу1237.1\* Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники1237.2\* Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва 1238\* Керівник установи (структурного підрозділу) із стандартизації, сертифікації та якості1312\* Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості1317\* Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні1319\* Керівники інших малих підприємств без апарату управління1456\* Менеджер (управитель) систем харчової безпеки2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи)2310 Викладачі університетів і вищих навчальних закладів2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів2320 Викладачі середніх навчальних закладів2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю  |
| 2 | *Продовження освіти* *(академічні права)* | Можливе подальше продовження освіти за третім (аспірантура) освітньо-науковим рівнем вищої освіти, для здобуття ступеня доктора філософії. |
|  |
| **Д** | **Стиль та методика навчання** |
| 1  | *Підходи до викладання* *та навчання* | Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет |
| 2  | *Система оцінювання*  | Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт, державна атестація випускника |
|  |
| **Е** | **Програмні компетентності** |
| 1. |

|  |
| --- |
| *Інтегральна компетентність*  |

 | Здатність розв’язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у 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 |
| 2. | *Загальні* | 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів 1. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку
3. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення
4. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
5. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми
6. Здатність працювати в команді та автономно
7. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції
8. Здатність розробляти та керувати проектами
9. Здатність володіння навичками безпечної діяльності
10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально

14.Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування |
| 3.  | *Фахові*  | Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах2. Здатність до аналізу сучасних напрямів, трендів розвитку галузі, синтезу нових ідей та їх реалізації3. Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати4. Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо)5 Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, патенти та ін. 6. Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування 7. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств8. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій9. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за домогою сучасних автоматизованих систем10. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання11. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження 12. Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах13. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв’язки підприємств та організацій14. Здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів15. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, охорони праці, питань правового характеру та забезпечення екологічної чистоти роботи підприємства16. Навички усної та письмової презентації результатів наукових досліджень.17. Навички викладацької діяльності та володіння сучасними методами та засобами навчання з врахуванням основ психології та педагогіки |
|  |
| **F** | **Програмні результати навчання** |
|  | 1. На основі загально-професійної теоретичної підготовки формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності2. Вивчати і впроваджувати передовий досвід організації наукової та виробничої діяльності3. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів4. Самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформлювати науково-технічну документацію, наукові звіти, патенти, статті5. Розвивати зовнішньоекономічні зв’язки підприємств та організацій6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій7. Реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування8. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами 9. Розроблювати короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових та ін.).10. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності11. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування12. Обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації13. Розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсо- та енергозаощадження14. Володіти методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, розробці соціальних та економічних заходів, організації міжлюдських відносин15. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до НАССР та ISO.16. Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти, забезпечувати персонал високопрофесійним навчанням та відповідною інструктивно-методичною документацією з вказаних питань 17. Вільно орієнтуватися у вирішенні питань правового характеру в своїй діяльності18. Вміти логічно, точно і послідовно формулювати думки. Володіти ораторською майстерністю і культурою мовлення. Дотримуватися норм сучасної наукової термінології19. Володіти сучасними методами і засобами науково-педагогічної діяльності 20. Підвищувати фаховий і культурний рівень, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі21. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств22. Володіти методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань23. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських, міжнаціональних відносин 24. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.  |