



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНОПРОДУКТІВ ТА ЗЕРНОВІ РЕСУРСИ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології

**ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з харчових технологій за
спеціалізацією технології зернопродуктів та зернові ресурси**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 5 від «14» квітня 2022р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2022р.**

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/



Харків – 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» підготовки здобувачів вищої освіти (ЗВО) другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є документом, в якому визначено цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

1. РОЗРОБЛЕНО кафедрою технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету
2. ЗАТВЕРДЖЕНО та надано чинності рішенням Вченої ради університету, протокол № 5 від 14.04.2022р.
3. ВВЕДЕНО в дію з 01.09.2022 р.
4. РОЗРОБНИКИ:

Гавриш Т.В., к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Шаніна О.М., д.т.н., професор, професор технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Фоміна І.М., к.т.н., доцент, кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Рецензії-відгуки:

Камбулова Ю.В., д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету технологій зберігання і переробки зерна.

Могутова В.Ф., к.с-г.н., доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр Кваліфікація – магістр з технологій зберігання і переробки зерна за спеціалізацією технології зернопродуктів та зернові ресурси
Офіційна назва освітньої програми	«Технології зернопродуктів та зернові ресурси»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 академічний рік 5 місяців,
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію серія УД № 21003193 .Наказ МОН України від 08.01.2019р. № 13
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, FQ ENEA- другий цикл, EQF LLL-7 рівень,
Передумови	Попередній рівень освіти або(та) професійної підготовки: – на перший курс здобувачів вищої освіти ступеня магістра приймаються громадяни України та зарубіжних країн, які мають освіту за першим (освітньо-професійним) рівнем бакалавр. Вступники повинні мати державний документ встановленого зразка про освіту за першим (освітньо-професійним) рівнем – диплом бакалавра
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Строк дії сертифіката про акредитацію до 1 липня 2024р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/
2. Мета освітньої програми	
Мета програми: забезпечити умови формування і розвитку магістрами програмних компетентностей, що дозволять їм оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно-наукової діяльності	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»
Орієнтація освітньої програми	Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна,

	проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування зернопереробних та зернозберігаючих підприємств, організацій та установ усіх форм власності
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Цілі навчання – формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Акцент на формування інноваційної здатності до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, науково-дослідної, проектної, конструкторської, технологічної, експлуатаційної діяльності на харчових і переробних підприємствах усіх форм власності, зокрема тих, що спрямовані на технології зернопереробних та зернозберігаючих підприємств.</p>
Особливості програми	Освітня складова програми реалізується упродовж 3-х семестрів, тривалістю 90 кредитів і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.
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 проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.
Подальше навчання	Можливе продовження освіти за третім (доктор філософії) рівнем вищої освіти. Підвищення професійного та наукового рівня, стажування за спеціальністю. Можливість викладання, доступ до спеціалізованих наукових досліджень та інформаційних баз.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>За домінуючими методами та технологіями навчання: пасивні (пояснювальні-ілюстративні); активні (проблемні, інтерактивні, студентоцентровані, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвивальні тощо).</p> <p>За організаційними формами: колективного та інтегративного навчання тощо.</p> <p>За орієнтацією педагогічної взаємодії: позиційного та контекстного навчання, технології співпраці викладач-студент тощо.</p>
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100 бальною системою («відмінно»–90-100

	<p>балів, «добре»–75-85 балів, «задовільно» – 60-65 балів, «незадовільно»– 40-59).</p> <p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний (семестровий), підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, усні та письмові екзамени, захист лабораторних та практичних робіт, захист курсових тощо.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технологій зберігання і переробки зерна
Загальні компетентності (ЗК)	<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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері технологій зберігання і переробки зерна</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 технологій зберігання і переробки зерна</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств зернопереробної промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>Додатково для освітньо-наукових програм:</p> <p>СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p>СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p>СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.</p>
7. Програмні результати навчання	

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій зберігання і переробки зерна.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері технологій зберігання і переробки зерна, 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 технології зернопродуктів.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі технологій зберігання і переробки зерна, 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 технологій зберігання і переробки зерна.

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 технологій зберігання і переробки зерна, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері технологій зберігання і переробки зерна, 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 технологій зберігання і переробки зерна.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері технологій зберігання і переробки зерна, 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 зернопродуктів.

Додатково для освітньо-наукових програм:

РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

РН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері технологій зберігання і переробки зерна та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Розробники і науково-педагогічні працівники кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів: 3 д.т.н, професори, 4 к.т.н, доценти, 1 ст. викладача, 2 асистент. Всі викладачі є штатними співробітниками Державного біотехнологічного університету.

Керівник групи забезпечення: О.М. Шаніна – професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів.

	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями інших кафедр Державного біотехнологічного університету, а також висококваліфіковані спеціалісти переробної і харчової галузі.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси; - лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням; - тематичні кабінети; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні класи; - спортивний зал, спортивні майданчики; - гуртожитки; - їдальня.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>наукова бібліотека, читальні зали в кожному корпусі; інформаційно-обчислювальний центр; точки доступу до мережі Інтернет (WiFi); внутрішня локальна мережа; віртуальне навчальне середовище Moodle; графіки навчального процесу навчально-методичні комплекси дисциплін; робочі програми навчальних дисциплін; робочі програми практик; дидактичні матеріали для самостійної роботи студентів з дисциплін; методичні вказівки щодо виконання лабораторно-практичних робіт, курсових проектів (робіт), дипломних проектів (робіт); критерії оцінювання рівня підготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • пакети комплексних контрольних робіт
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах законодавства України.
Міжнародна кредитна мобільність	Академія ВСБ (Akademia WSB) Люблінська Політехніка DAAD Hochschule Rhein – Waal (Rhine – Waal University of Applied Sciences)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Згідно з чинним законодавством України про підготовку іноземних громадян.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1.1	Інноваційні технології виробництва комбікормів	5	екзамен
ОК 1.2	Інноваційні технології переробки зерна	6	екзамен
ОК 1.3	Інноваційні технології зберігання зерна	5	екзамен
ОК 1.4	Методологія і методи наукових досліджень	8	залік, екзамен
	Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку		
ОК 1.5	Управління якістю продукції зернопереробних виробництв	4	екзамен
ОК 1.6	Функціональні зернопродукти і сучасна кулінарія	6	залік, екзамен
	Технологічна майстерність і дієтичні зернопродукти		
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств з КП / Моделювання технологічних процесів	4	залік
ОК 1.8	Безпека продукції галузі	4	залік
ОК 1.9	Виробнича практика	3	залік
ОК 1.10	Виробнича практика	6	залік
ОК 1.11	Кваліфікаційна робота	24	атестація ЕК
Вибіркові компоненти			
ВК 1.1	Вибіркова 1	3	залік
ВК 1.2	Вибіркова 2	3	залік
ВК 1.3	Вибіркова 3	3	залік
ВК 1.4	Вибіркова 4	3	залік
ВК 1.5	Вибіркова 5	3	залік

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері технологій зберігання і переробки зерна, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

4. 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Код н/д	Дисципліна	ІК	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності								
			ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОК 1.1	Інноваційні технології виробництва комбікормів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 1.2	Інноваційні технології переробки зерна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 1.3	Інноваційні технології зберігання зерна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 1.4	Методологія і методи наукових досліджень															
	Стратегії оптимізації технологій та	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			

	наукового пошуку														
ОК 1.5	Управління якістю продукції зернопереробних виробництв	+	+		+	+	+	+	+				+		
ОК 1.6	Функціональні зернопродукти і сучасна кулінарія														
	Технологічна майстерність і дієтичні зернопродукти	+	+		+	+			+						
ОК 1.7	Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств з КП / Моделювання технологічних процесів	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+
ОК 1.8	Безпека продукції галузі		+		+	+							+		
ОК 1.9	Виробнича практика		+		+	+		+					+		
ОК 1.10	Виробнича практика		+		+	+		+					+		
ОК 1.11	Кваліфікацій на робота	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ВК 1.1	Вибіркова 1		+		+	+						+		+	+
ВК 1.2	Вибіркова 2		+		+	+						+		+	
ВК 1.3	Вибіркова 3		+		+	+						+			
ВК 1.4	Вибіркова 4		+		+	+				+		+			+
ВК 1.5	Вибіркова 5		+		+	+						+			

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньої програми

Код н/д	Дисципліна	Програмні результати навчання													
		PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 0	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OK 1.1	Інноваційні технології виробництва комбікормів	+	+			+		+	+	+		+		+	+
OK 1.2	Інноваційні технології переробки зерна	+	+			+		+	+	+		+		+	+
OK 1.3	Інноваційні технології зберігання зерна	+	+			+		+	+	+		+		+	+
OK 1.4	Методологія і методи наукових досліджень														
	Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку	+		+	+		+			+	+	+			
OK 1.5	Управління якістю продукції зернопереробних виробництв	+	+			+	+			+		+			
OK 1.6	Функціональні зернопродукти і сучасна кулінарія														
	Технологічна майстерність і дієтичні зернопродукти	+								+					
OK 1.7	Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств з КП / Моделювання	+	+	+	+	+			+	+					+

	технологічних процесів														
ОК 1.8	Безпека продукції галузі	+	+				+			+		+			
ОК 1.9	Виробнича практика	+	+			+				+		+			
ОК 1.10	Виробнича практика	+	+			+				+		+			
ОК 1.11	Кваліфікаційна робота	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ВК 1.1	Вибіркова 1	+					+	+		+					+
ВК 1.2	Вибіркова 2	+						+		+			+		
ВК 1.3	Вибіркова 3	+								+					
ВК 1.4	Вибіркова 4	+							+	+					+
ВК 1.5	Вибіркова 5	+					+	+	+		+			+	