



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО
ПОХОДЖЕННЯ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 «Харчові технології»

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ: 18 «Виробництво та технології»

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Державного біотехнологічного університету

Протокол № 9 від «16» травня 2023 р.

та вводиться в дію «01» вересня 2023 р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов /

Харків – 2023

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технології харчових продуктів тваринного походження» 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 м'яса Державного біотехнологічного університету

2. ЗАТВЕРДЖЕНО та надано чинності рішенням Вченої ради університету, протокол № 9 від 16.05.2023 р.

3. ВВЕДЕНО в дію наказом ректора ДБТУ від 01.09.2023 р.

4. РОЗРОБНИКИ:

Гринченко Н.Г., д.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса

Янчева М.О., д.т.н., професор, професор кафедри технології м'яса

Большакова В.А., к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'яса

Рецензії-відгуки:

Некрасов Ф.В., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХП»

Стойка В.М., головний технолог ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», м. Харків

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

<i>1. Загальна характеристика</i>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології харчових продуктів тваринного походження
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг освітньо-професійної програми магістра становить 90 кредитів ЄКТС. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №21003596 від 08 січня 2019 р.
Цикл / рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Особа має право здобувати другий (магістерський) рівень вищої освіти за умови наявності диплому бакалавра (спеціаліста, магістра) підтверджений документом державного зразка, що виданий вищим навчальним закладом III- IV рівня акредитації). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії до 1 липня 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
<i>2. Мета освітньої програми</i>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців високого рівня, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, та здатні інтегрувати свої знання та розв'язувати складні комплексні завдання	

підприємств м'ясопереробної галузі, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<i>3. Характеристика освітньої програми</i>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Виробництво та технології Харчові технології
Опис предметної області	<i>Об'єктами вивчення та діяльності</i> магістрів з харчових технологій є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування харчових підприємств, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчових підприємств, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> - теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; - ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування харчових підприємств; - методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції харчових підприємств, екологічної безпеки 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 удосконаленням існуючих технологій харчової продукції на харчових підприємствах. <i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</i> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-

	інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта у сфері харчових технологій продуктів тваринного походження, підготовка висококваліфікованих кадрів, які використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій переробки сировини тваринного походження. Ключові слова: харчові технології, продукція тваринного походження, м'ясопереробна галузь, виробництво, технологічний процес, харчова цінність, якість та безпека харчової продукції
Особливості програми	Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими фундаментальними знаннями з технологій виробництва продуктів тваринного походження та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій. Наскрізна програма практичної підготовки, можливість закордонного стажування, використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів
4 Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування	Магістр з харчових технологій може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на

	підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності. Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, конспектів, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання в системі Moodle або e-Front, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. <i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати завдання дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технологій продуктів тваринного походження
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та

	програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері технологій харчових продуктів тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері технологій харчових продуктів тваринного походження СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств м'ясопереробної промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів тваринного походження під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
--	---

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 харчових продуктів тваринного походження. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері технологій харчових продуктів тваринного походження, 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 технологіях м'ясопереробної галузі. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку м'ясопереробної галузі. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері технологій харчових продуктів тваринного походження, виконувати відповідні
--	---

	патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері технологій харчових продуктів тваринного походження, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів тваринного походження.
<i>8 Ресурсне забезпечення реалізації програми</i>	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам. Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 75%. Професорсько-викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год)
Матеріально- технічне забезпечення	Відповідно до Відомості про державне майно (нерухоме державне майно, яке перебуває на балансі юридичної особи, Форма 2б(д)) Державного біотехнологічного університету, загальна площа навчального закладу складає 47 994 446,53 м² (з них: будівлі, забудови, майданчики – 342 169,53 м²; землі, рілля, пасовища, сіножаті, лісові землі – 47 312 277,00 м²; водойми, болота – 340 000,00 м²), площа університету, яка використовується для реалізації освітнього процесу складає 47 856 166,32 м² (з них: будівлі, забудови - 203 889,32 м² ; землі, рілля, пасовища, сіножаті, лісові землі – 47 312 277,00 м²; водойми, болота – 340 000,00 м²). Загальна площа, що займає кафедра технології м'яса, складає 128,2 м². Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %. Комп'ютерна підготовка здійснюється на базі центру нових інформаційних технологій. Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі INTERNET. Здобувачі освіти мають вільний

	безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет. Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу. У навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти.
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	- офіційний сайт: http://btu.kharkov.ua/; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище e-Front та Moodle; - репозитарій. Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Кожен здобувач вищої освіти має можливість у рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО–партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.1 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практика, кваліфікаційна робота)	кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність	3	диф. залік
ОК 1.2	Ділова іноземна мова	3	диф. залік
ОК 1.3	Інноваційні технології м'ясних продуктів	13	Іспит, іспит, КП
ОК 1.4	Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	5	Іспит
ОК 1.5	Систем менеджменту якості та безпечності у м'ясопереробній галузі	5	Іспит
ОК 1.6	Методологія наукових досліджень	8	Залік, диф. зал
ОК 1.7	Оцінка ефективності бізнес-проектів	5	Іспит
ОК 2.1	Виробнича практика	6	Залік
ОК 2.2	Переддипломна практика	3	диф. залік
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)	16	атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67	
Вибіркові компоненти ОПП			
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері технологій продуктів тваринного походження, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Unichек. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у Державному біотехнологічному університеті, передбачає здійснення таких процедур і заходів, передбачених Законом України «Про вищу освіту»:

- 1) визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету, на інформаційних стендах тощо;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації 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.

Система забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням університету 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 затверджується Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартом і рекомендаціями щодо забезпечення якості вищої освіти.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння/Навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, не передбачуваними та потребують нових стратегічних підходів АВ2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів АВ3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3
ЗК2	Зн1	Ум1, Ум3	-	АВ2
ЗК3	Зн1	Ум1, Ум2	-	АВ3
ЗК4	Зн2	Ум3	-	АВ2
ЗК5	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ1
СК2	Зн1	Ум1	-	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4	Зн2	Ум2	К1, К2	АВ2
СК5	Зн2		К1, К2	АВ3
СК6	Зн2	Ум3	-	АВ1, АВ2

Таблиця 2.

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності										
	Інтегральна компетентність										
	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН1	+			+	+		+	+			
РН2		+		+	+		+	+			+
РН3			+			+			+		
РН4			+			+			+		
РН5	+	+		+	+	+		+			+
РН6		+		+				+			
РН7										+	
РН8	+			+			+				
РН9					+					+	
РН10			+	+		+			+	+	
РН11		+	+			+					+

**Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми**

[illegible]

Таблица 4.

Матриця забезпечення компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми

[illegible]

**Структурно-логічна схема ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження»
СВО магістр**

