СХВАЛЕНО
Вченою радою Львівського
торговельно-економічного університету
від «31» травня 2017 р.
протокол № 9

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор ЛТЕУ _____ П.О. Куцик
від «31» травня 2017 р.

Профіль освітньо-професійної програми магістра за спеціальністю181"ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"		
Тип диплому та обсяг програми		Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС за 1рік 6 місяців
Вищий навчальний заклад		Львівський торговельно-економічний університет
Акредитаційна установа		Міністерство освіти і науки України
Період акредитації		Впроваджується вперше у 2017 р.
Рівень програми		EQF-LLL –7 рівень, НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл
Кваліфікація		магістр з харчових технологій
А	**Ціль програми**	
	Ціль програми – створення умов для оволодіння студентом загальними і фаховими компетенціями, які будуть сприяти його соціальній мобільності та стійкості на ринку праці; формування соціально-особистісних якостей випускників; здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі харчових технологій	
В	**Характеристика програми**	
1	*Предметна область*	Виробництво та технології
2	*Фокус програми: загальна/спеціальна*	Загальна програма: "Харчові технології".
3	*Орієнтація програми*	Освітньо-професійна
4	*Особливості програми*	Програма охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Практика у підприємствах харчової і переробної промисловості
С	**Працевлаштування та продовження освіти**	
1	*Працевлаштування*	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, конструкторських, проектних і ін. організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління. Відповідно до ДК 003: 2010 випускник за кваліфікацією магістр з харчових технологій може займати такі первинні посади: керівник підприємства, установи та організації; головний фахівець-керівник та технічний керівник виробничого підрозділу у промисловості; начальник (ін. керівник) та майстер виробничої дільниці (підрозділу) у промисловості; керівник виробничого підрозділу у закладі ресторанного господарства, готелю та інших; керівний робітник апарату центрального органу державної влади; керівний робітник апарату місцевого органу державної влади;

		керівник підрозділу у сфері освіти та виробничого навчання; керівник іншого основного підрозділу у інших сферах діяльності; головний фахівець - керівник науково-дослідного підрозділу та підрозділу з науково-технічної підготовки виробництва та ін. керівник; начальник (завідувач) науково-дослідного підрозділу і підрозділу з науково-технічної підготовки виробництва; керівник установи (структурного підрозділу) із стандартизації, сертифікації та якості; керівник малого підприємства без апарату управління в промисловості; керівник малого підприємства без апарату управління в комерційному обслуговуванні; керівник іншого малого підприємства без апарату управління; менеджер (управитель) систем харчової безпеки; науковий співробітник (інші галузі інженерної справи); інженер (інші галузі інженерної справи); викладач університету і вищого навчального закладу; викладач середнього навчального закладу; науковий співробітник (ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність); професіонал у сфері маркетингу, ефективності госп. діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності; науковий співробітник (проекту та програми); професіонал з управління проектом та програмою; професіонал з контролю за якістю
2	*Продовження освіти*	Можливість продовжити навчання за програмою третього освітньо-наукового рівня в галузях, що узгоджуються з отриманим дипломом магістра або суміжних
D	**Стиль та методика навчання**	
1	*Підходи до викладання та навчання*	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання. У навчальному процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультації із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання
2	*Система оцінювання*	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист дипломної роботи
E	**Програмні компетентності**	
1	*Загальні*	***Здатність до навчання.*** Сприйняття, засвоєння та відтворення навчальної інформації. Розуміння сутності і соціальної значущість своєї майбутньої професії, виявлення до неї стійкого інтересу.

		Аналіз та синтез. Здатність до аналізу та синтезу явищ та процесів на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ***Управління інформацією.*** Здатність до пошуку, систематизації та обробки інформації за допомогою сучасних інформаційних технологій. ***Здатність до критики та самокритики.*** Критичне осмислення поведінки і здатності до самокритики. ***Групова робота.*** Здатність працювати в групі, організовувати ефективну взаємодію членів групи, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом, споживачами. Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн. ***Системність.*** Системність щодо аналізу явищ, процесів. **Самостійність.** Самостійне засвоєння системи знань та умінь, навчальної інформації. ***Комунікаційні навички.*** Здатність до комунікаційної взаємодії в господарській діяльності. Здатність до професійного дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі.
2	*Фахові*	***Глибокі знання та розуміння.*** Приймати рішення в стандартних і нестандартних ситуаціях і нести за них відповідальність. ***Застосовування знань на практиці.*** Організовувати власну діяльність, обирати типові методи і способи виконання професійних завдань, оцінювати їх ефективність і якість. ***Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва.*** ***Навички розробки та організації.*** Організовувати та контролювати підготовку організацій готельно-ресторанного господарства. до прийому споживачів. ***Навички дослідження.*** Виявляти потреби споживачів в новій продукції і послугах. ***Навички планування.*** Визначати чисельність працівників, зайнятих обслуговуванням, у відповідності із замовленням і встановленими вимогами. Керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів. ***Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва.*** Розробляти і подавати пропозиції щодо підвищення якості обслуговування. ***Навички оцінювання.*** Аналізувати ефективність обслуговування споживачів. ***Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.*** Здійснювати інформаційне забезпечення процесу обслуговування в організаціях готельно-ресторанного господарства.
F	**Програмні результати навчання**	
	Володіння методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань. Здатність впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності. Уміння планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів. Здатність самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію, патенти, наукові звіти і статті. Володіння інформаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій. Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств	

	харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах. Уміння обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти. Уміння підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі. Володіння методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань

Гарант освітньо-професійної програми,
д.т.н., проф. І.М. Ощипок