

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**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

Львівського торговельно-економічного університету

Голова Вченої ради



П. О. Куцик

Протокол №8 від “22” квітня 2019 р.

Освітня програма вводиться в дію з вересня 2019 р.

Ректор _____ /проф. П. О. Куцик/

(наказ № 144/01 від «30» травня 2019 р.)

Львів – 2019

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ

Другий (магістерський)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
магістр з харчових технологій

Розробники програми:

1. Ощипок І.М., д.т.н., проф.
2. Лозова Т.М., д.т.н., проф.
3. Петришин Н.З., к.т.н., доц.



ВНЕСЕНО


Кафедрою харчових технологій
Протокол № 5 від 17 квітня 2019 р.
Завідувач кафедри



І. М. Ощипок

ПОГОДЖЕНО

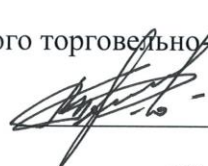
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 7 від 19 квітня 2019 р.
Голова вченої ради



В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 5 від 19 квітня 2019 р.
Голова науково-методичної ради



М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 8 від 22 квітня 2019 р.
Голова Вченої ради



П. О. Куцик

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ЛТЕУ № 144/01 від 30 травня 2019 р.

Передмова

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів у галузі 18 “Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” заснована на компетентністному підході підготовки магістра у галузі 18 “Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” розроблена робочою групою кафедри харчових технологій ЛТЕУ у складі:

1. Ощипок І.М., – д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій – гарант освітньої програми, керівник проектної групи;
2. Лозова Т.М. – д.т.н., проф., професор кафедри харчових технологій та товарознавства технологій і управління якістю харчових продуктів – член робочої (проектної) групи;
3. Петришин Н.З. – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої (проектної) групи.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015 р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р., “Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)” від 23.03.2016 р. № 261.

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін у освітньо-професійну програму регулюється “Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському торговельно-економічному університеті”.

Програма погоджена з вченою радою факультету, схвалена Науково-методичною радою та затверджена Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Львівського торговельно-економічного університету.

1. ПРОФІЛЬ

освітньо-професійної програми “ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ” спеціальність 181 “Харчові технології” другий (магістерський) рівень вищої освіти

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет, факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС “Магістр” магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, Одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС за 1,5 академічних років
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Сертифікат про акредитацію ОПП УП №14008245 від 8.02.2019р., термін дії до 1.07.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень; QF-EHEA – другий цикл; EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра Вступні іспити з фаху та іноземної мови. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму магістра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2019-2021 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Osvita/OPP_Magistr/2018_181_Harchovi_tehn_Mag.pdf
2 – Мета освітньої 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	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18– Виробництво та технології 181 – Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна програма: “Харчові технології”
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

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до 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 господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності; науковий співробітник (проекту та програми); професіонал з управління проектом та програмою; професіонал з контролю за якістю
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою: 8 рівня НРК України, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «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
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
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК – Здатність розв’язувати складні задачі і проблеми у галузі управління системою маркетингу або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Сприйняття, засвоєння та відтворення навчальної інформації. Розуміння сутності і соціальної значущість своєї майбутньої професії, виявлення до неї стійкого інтересу. ЗК 2. Здатність до аналізу та синтезу явищ та процесів на основі логічних аргументів та перевірених фактів. ЗК 3. Здатність до пошуку, систематизації та обробки інформації за допомогою сучасних інформаційних технологій. ЗК 4. Критичне осмислення поведінки і здатності до самокритики. ЗК 5. Здатність працювати в групі, організовувати ефективну взаємодію членів групи, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом, споживачами. Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн. ЗК 6. Системність щодо аналізу явищ, процесів. ЗК 7. Самостійне засвоєння системи знань та умінь, навчальної інформації. ЗК 8. Здатність до комунікаційної взаємодії в господарській діяльності. Здатність до професійного дискурсу на рідній та іноземній мові, здатність до роботи в іншомовному середовищі.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Приймати рішення в стандартних і нестандартних ситуаціях і нести за них відповідальність. ФК 2. Організовувати власну діяльність, обирати типові методи і способи виконання професійних завдань, оцінювати їх ефективність і якість. ФК 3. Уміння вносити корективи в технологічний режим виробництва. ФК 4. Організовувати та контролювати підготовку організацій готельно-ресторанного господарства. до прийому споживачів. ФК 5. Виявляти потреби споживачів в новій продукції і послугах. ФК 6. Визначати чисельність працівників, зайнятих обслуговуванням, у відповідності із замовленням і встановленими вимогами. Керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів. ФК 7. Розробляти і подавати пропозиції щодо підвищення якості обслуговування. ФК 8. Аналізувати ефективність обслуговування споживачів. ФК 9. Здійснювати інформаційне забезпечення процесу обслуговування в організаціях готельно-ресторанного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
<p>ПРН 1. Володіння методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ПРН 2. Здатність впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності.</p> <p>ПРН 3. Уміння планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення та розроблення нових технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН 4. Здатність самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань,</p>	

оформляти науково-технічну документацію, патенти, наукові звіти і статті.

ПРН 5. Володіння інформаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій.

ПРН 6. Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами.

ПРН 7. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах.

ПРН 8. Уміння обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

ПРН 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти.

ПРН 10. Уміння підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі.

ПРН 11. Володіння методологією творчої діяльності при вирішенні професійних завдань

8 – Ресурсне забезпечення програми

Кадрове забезпечення	<p>Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології”, до складу якої входять 2 доктори наук, професори, 1 кандидат наук, доцент, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету.</p> <p>Гарант освітньої програми: Ощипок І.М. – завідувач кафедри харчових технологій, д.т.н., професор.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів.</p> <p>Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом роботи за фахом (дослідницької, управлінської, інноваційної або практичної роботи).</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники, які забезпечують виконання програми відповідають Ліцензійним умовам.</p> <p>Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності – д.т.н., проф. Ощипок І.М.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п’ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.</p> <p>Наявні трудові договори, укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>ЛТЕУ має розвинену інфраструктуру: 4 навчальних корпуси, 3 студентські гуртожитки, які є власністю університету.</p> <p>Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечено відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання.</p> <p>В університеті наявні спеціалізовані лабораторії; бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною</p>

	літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; 2 їдальні власного комбінату громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво; спортивно-оздоровчий табір “Латориця”. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. Наявний доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою. Наявний офіційний веб-сайт ЛТЕУ: http://www.lute.lviv.ua , на якому розміщена основна інформація про освітню, освітньо-наукову, видавничу діяльність університету, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Moodle; інтернет-зв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, в т.ч. у системі дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. В університеті наявні: навчальні плани і робочі навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі навчальні програми дисциплін; належне навчально-методичне забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів із дисциплін; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання курсових проектів (робіт), дипломних робіт (проектів); критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт; підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожної навчальної дисципліни, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах-партнерах.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну з Лодзьким університетом (Республіка Польща); Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща); Угода з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Пардубіце (Чеська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Дебрецена (Угорщина) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Варни (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом прикладних соціальних наук Клайпеди (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+;

	Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти
Довузівська підготовка іноземних громадян	Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями для іноземних громадян.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОП			
1. 1. Дисципліни, які формують загальні компетентності			
ОЗК 1.	Ділова іноземна мова	4	екзамен
ОЗК 2.	Інтелектуальна власність	3	залік
ОЗК 3.	Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці	3	залік
ОЗК4.	Реінжиніринг бізнес процесів	4	екзамен
Всього		14	
1. 2. Дисципліни, які формують професійні компетенції			
ОПК 1.	Інноваційні технології харчової продукції	4	екзамен
ОПК 2.	Сучасні досягнення харчової науки	3	залік
ОПК 3.	Проектування і дизайн закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ОПК 4.	Оптимізація технологічних процесів	5	екзамен
ОПК 5.	Інноваційні ресторани технології	5	екзамен
Всього		22	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36	
2. Вибіркові компоненти ОП			
ВК2.1	Інноваційний розвиток підприємства	4	залік
ВК2.2	Управління розвитком підприємства	4	залік
ВК2.3	Стратегічний менеджмент	4	екзамен
ВК2.4	Бренд-менеджмент	4	екзамен
ВК2.5	Міжнародне технічне регулювання	4	залік
ВК2.6	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	4	залік
ВК2.7	Сучасні способи зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	5	залік
ВК2.8	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	5	залік
ВК2.9	Технологія харчових продуктів функціонального призначення	6	екзамен
ВК2.10	Технологія виробництва пива в ресторанному господарстві	6	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
Практика		18	
Захист кваліфікаційного проекту (роботи)		13	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП другого (магістерського) рівня освіти за спеціальністю 181“Харчові технології”

1 курс (1семестр)	1 курс (2семестр)	2 курс (1семестр)
ОЗК 1. Ділова іноземна мова	ОЗК3. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці	ОПК 5. Інноваційні ресторанны технології
ОЗК 2. Інтелектуальна власність	ОЗК4. Реінжиніринг бізнес процесів	
ОПК1. Інноваційні технології харчової продукції	ОПК 4. Оптимізація технологічних процесів	
ОПК2. Сучасні досягнення харчової науки		
ОПК3. Проектування і дизайн закладів ресторанного господарства		
ВК1. Інноваційний розвиток підприємства	ВК3. Стратегічний менеджмент	ВК9. Технологія харчових продуктів функціонального призначення
ВК2. Управління розвитком підприємства	ВК4. Бренд-менеджмент	ВК10. Технологія виробництва пива в ресторанному господарстві
	ВК5. Міжнародне технічне регулювання	
	ВК6. Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	
	ВК7. Сучасні способи зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	
	ВК8. Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 “Харчові технології” проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної дипломної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації магістр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10
ПРН 1		+	+			+			+	+	+	+	+	+				
ПРН 2	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 3		+				+			+	+	+	+						
ПРН 4		+				+												
ПРН 5	+	+		+	+		+	+							+	+	+	+
ПРН 6				+	+	+	+								+	+	+	+
ПРН 7	+			+	+		+		+	+	+	+			+	+	+	+
ПРН 8								+										
ПРН 9	+			+	+		+	+					+	+	+	+	+	+
ПРН 10	+		+	+	+		+						+	+	+	+	+	+
ПРН 11		+						+					+	+				