

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 № _____ від “11” грудня 2020 р.

Освітня програма вводиться в дію з вересня 2020 р.

/проф. П. О. Куцик/




(наказ № 270/01 від “11” грудня 2020 р.)

Львів – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 “Виробництво та технології”
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 “Харчові технології”
КВАЛІФІКАЦІЯ	Магістр з харчових технологій

Розробники програми:

1. Лозова Т. М. (керівник проектної групи) 
2. Палько Н. С. (член проектної групи) 
3. Давидович О. Я. (член проектної групи) 


ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій
Протокол № 4 від 18 листопада 2020 р.
Завідувач кафедри

 I. М. Ощипок

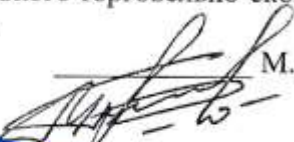
ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 3 від 25 листопада 2020 р.
Голова вченої ради

 В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 3 від 8 грудня 2020 р.
Голова науково-методичної ради


 М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 5 від 11 грудня 2020 р.

Голова Вченої ради



 П. О. Куцик

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ЛТЕУ № 270/01 від 11 грудня 2020 р.

Передмова

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, 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 компетентнісному підході підготовки магістра у галузі 18 “Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

За розроблення та впровадження освітньо-професійної програми відповідає проектна група у складі:

1. Лозова Тетяна Михайлівна – д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій –керівник проектної групи (гарант) освітньо-професійної програми;
2. Палько Наталія Степанівна – к.т.н., доцент, доценткафедри харчових технологій – член проектної групи;
3. Давидович Оксана Ярославівна – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій – член проектної групи.

Рецензенти освітньо-професійної програми:

1) Івашків Богдан Іванович – заступник Голови Правління ТОВ “Туристична фірма “Львів-Супутник” з громадського харчування, заслужений працівник сфери послуг України;

2) Неназванець Юрій Петрович – директор ресторану “Євроготель”.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого(магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015р., наказу МОН України від 22.10.2020 №1295 “Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” для другого (магістерського) рівня вищої освіти ”.

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

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Рецензована освітньо-професійна програма «Харчові технології» спрямована підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні, гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства.

Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері ресторанного господарства на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні ресторанний бізнес в Україні у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового потенціалу. Львівський торговельно-економічний університет має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма розроблена професорсько-викладацьким складом університету після консультації із науковцями і потенційними роботодавцями. Підтверджуємо потребу у підготовці фахівців стейкхолдерами. В освітньо-професійній програмі визначені компетентності виходячи із видів та завдань навчання. Вони розподіленні на загальні та професійні компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми.

Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми відповідає сучасним вимогам навчання. ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами. З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Харчові технології» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Заст. Голови Правління ТОВ

"Туристична фірма "Львів- Супутник"



Івацьків Б. І

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Розроблена освітньо-професійна програма «Харчові технології» є важливою складовою освітнього процесу Львівського торговельно-економічного університету.

Освітньо-професійна програма складає 90 кредитів та включає всі види аудиторної і самостійної роботи студентів, практики й часу, що відводиться на контроль якості засвоєння здобувачами освітньо-професійної програми.

Дуже важливо, що програма підготовки змістовно охоплює важливі сучасні критерії, які висуваються до навчання за магістерськими програмами, а саме: придатність до працевлаштування та академічну мобільність. Представлена освітня програма передбачає, що у результаті освоєння у випускників повинні бути сформовані компетентності: інтегральна, загальна, фахові, визначено їх перелік.

Особливістю даної програми є надання можливості щодо проходження стажування (в т.ч. за кордоном), вивчення іноземної мови, можливість поєднання навчання в університеті та відпрацювання набутих теоретичних навичок на практиці в підприємствах харчування.

Загалом, освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» повністю відповідає вимогам до такого типу освітніх документів, має комплексний, системний та цільовий підхід до підготовки кваліфікованого магістра, який володіє фаховими навиками та компетентностями, які є необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю та рекомендується для реалізації у Львівському торговельно-економічному університеті.

Директор ресторану "Євроготель"

Кухар Р.



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	Ступінь вищої освіти – Магістр Кваліфікація – Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 6 місяців
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	Ступінь вищої освіти “бакалавр”; освітньо-кваліфікаційний рівень “спеціаліст”. Зовнішнє незалежне оцінювання з іноземної мови. Вступне фахове випробування. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму магістра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2020-2022 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.lute.lviv.ua/osvita/osvitno-profesiini-programi/opp-magistra
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих, конкурентоспроможних магістрів з харчових технологій, які володіють глибокими знаннями для успішного здійснення виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, економічної, проектної, викладацької діяльності у сфері харчових технологій та які здатні вирішувати практичні проблеми у сфері харчових технологій, забезпечити своїм професіоналізмом високу якість харчових технологій	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 “Виробництво та технології” 181 “Харчові технології”
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для магістра. Орієнтована на методологію та фундаментальні засади науки та практики, а також на результати сучасних наукових досліджень, професійних досягнень у сфері виробництва та технологій, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар’єра здобувача

	вищої освіти
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна: підготовка фахівців високого рівня до організаційно-управлінської, аналітичної та науково-дослідної діяльності у сфері харчових технологій. Ключові слова: підприємства харчової галузі, технології харчових продуктів, виробничі процеси
Особливості програми	Програма ґрунтується на поняттях, категоріях, концепціях, принципах, методах, харчових технологіях. <u>Теоретичний зміст предметної області</u> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <u>Методи, методики та технології</u> : методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. <u>Інструменти та обладнання</u> : спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників підприємств з харчових технологій та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм: 1210.1 - керівники підприємства, установ та організацій; 122 – керівники виробничих та інших основних підрозділів; 1222 – керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.1 – головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 - начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1225 - керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства інших місцях розміщення 2310.2 – викладачі університетів та закладів вищої освіти; 1237 – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1312 – керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 1456 – менеджери (управителі) з організації харчування; 1493 – менеджери (управителі) систем якості; 247 – професіонали з безпеки та якості; 2471 – професіонали з контролю за якістю; 2482 – професіонали в галузі ресторанної справи 35 – фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; 357 – фахівці з технології харчування. Самостійне працевлаштування.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою 8 рівня НПК України, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL для здобуття ступеня доктор філософії PhD.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання базується на: компетентнісному підході; акценті на студентоцентроване навчання; самонавчанні; проблемно-орієнтованому навчанні; інтерактивному навчанні. Активні форми

	викладання, інтерактивне спілкування з викладачами, оволодіння професійними навичками, поєднання лекційних курсів з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, “мозковими штурмами”, аналіз конкретних ситуацій, самопідготовка із використанням дистанційних курсів у мережі Internet, робота з електронною бібліотекою, самостійна робота з сучасними науковими джерелами, підготовка наукових доповідей, участь у дискусіях, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка.
Оцінювання	Виконання завдань на платформі дистанційного навчання, контрольні, лабораторні та індивідуальні роботи, тестування знань, усні презентації, есе, захист звітів по практиці, семестрові заліки і екзамени, підсумкова атестація у формі захисту кваліфікаційного проекту (роботи).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
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	СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати та виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства 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 під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти. СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки. СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.
7 –Результати навчання (РН)	
РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових	

технологій, 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 харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціальне 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 харчових технологій.

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 харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземними мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, 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.

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 харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.

8 – Ресурсне забезпечення програми

Кадрове забезпечення

Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології”, до складу якої входять 1 доктор наук, професор, 2 кандидати наук, доценти, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету.

Керівник(гарант) освітньої програми: Лозова Т.М.–д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій.

До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані фахівці.

Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів.

Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом роботи за фахом.

Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов.

	<p>Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності – д.т.н., професор 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 забезпечене 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 літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; 2 їдальні власного комбінату громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво.</p> <p>Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, у т.ч. в електронному вигляді. Наявний доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою.</p> <p>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.</p> <p>Наявний 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.</p> <p>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.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних

мобільність	працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах-партнерах (НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ).
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Угода щодо семестрового академічного обміну з Лодзьким університетом (Республіка Польща);</p> <p>Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща);</p> <p>Угода з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+;</p> <p>Угода з університетом Пардубіце (Чеська Республіка) в рамках програми Erasmus+;</p> <p>Угода з університетом Дебрецена (Угорщина) в рамках програми Erasmus+;</p> <p>Угода з університетом Варни (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+;</p> <p>Угода з університетом прикладних соціальних наук Клайпеди (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+;</p> <p>Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+.</p>
Довузівська підготовка іноземних громадян	<p>Довузівська підготовка іноземних громадян.</p> <p>Передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем на україномовній програмі після довузівської підготовки та відповідно до Правил прийому у ЛТЕУ.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

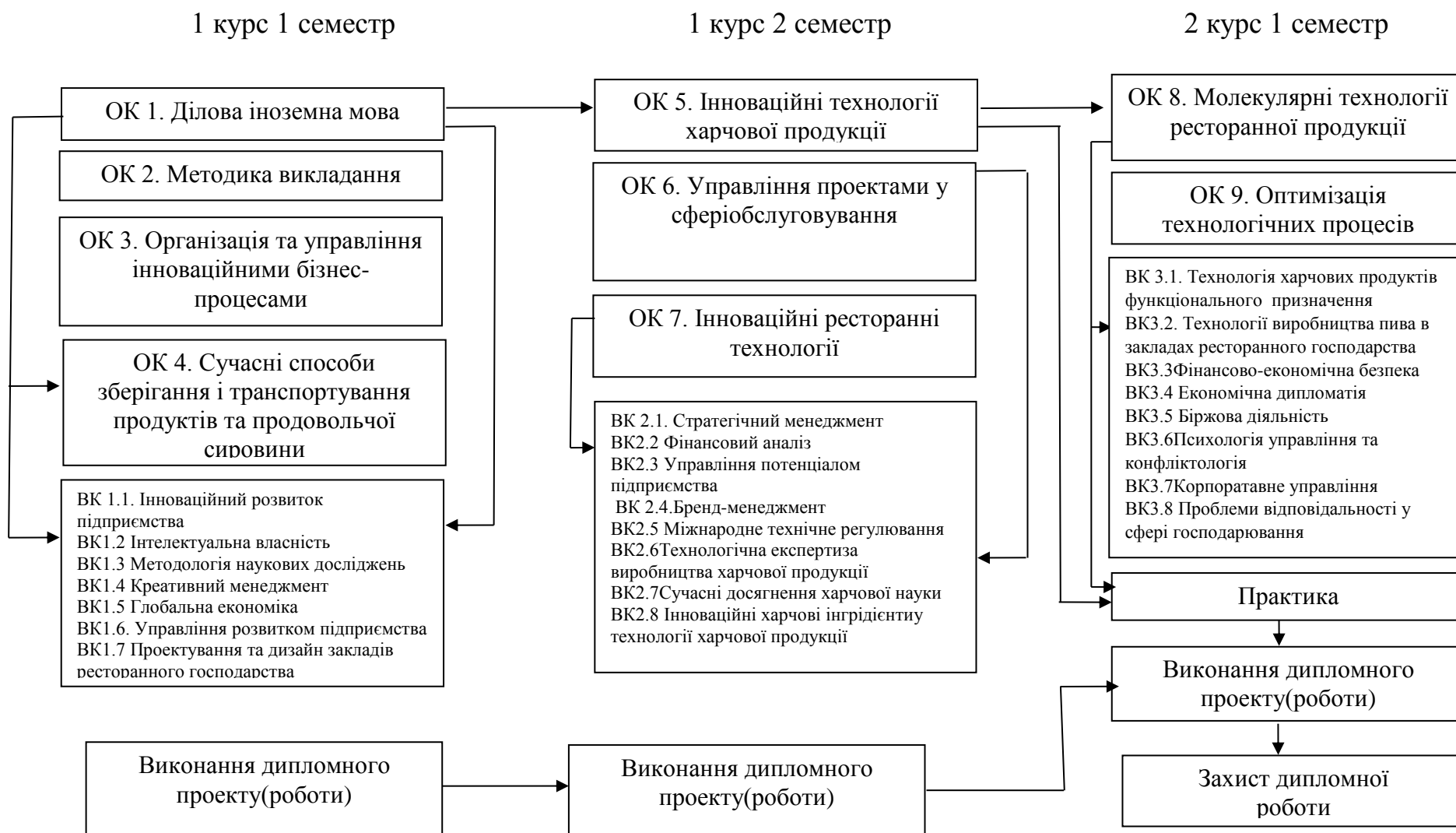
та їх логічна послідовність

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			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	4	екзамен
ОК 2.	Методика викладання	4	залік
ОК 3.	Організація та управління інноваційними бізнес-процесами	4	екзамен
Всього		12	
1.2. Дисципліни, які формують професійні компетенції			
ОК 4.	Сучасні способи зберігання і транспортування харчових продуктів та продовольчої сировини	4	екзамен
ОК 5.	Інноваційні технології харчової продукції	4	екзамен
ОК 6.	Управління проектами у сфері обслуговування	4	залік
ОК 7.	Інноваційні ресторанні технології	4	екзамен
ОК 8.	Молекулярні технології ресторанної продукції	4	екзамен
ОК 9.	Оптимізація технологічних процесів	4	екзамен
Всього		22	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36	
1.3. Практична підготовка			
ОК10.	Практика	15	
ОК11.	Педагогічна практика	3	
1.4. Атестація			
ОК12.	Підготовка та захист кваліфікаційного проекту (роботи)	12	
Разом обов'язкових компонент:		66	
2. Вибіркові компоненти ОП			
Перший семестр - студент обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК1.1	Інноваційний розвиток підприємства	4	залік
ВК1.2	Інтелектуальна власність	4	залік
ВК1.3	Методологія наукових досліджень	4	залік
ВК1.4	Креативний менеджмент	4	залік
ВК1.5	Глобальна економіка	4	залік
ВК1.6	Управління розвитком підприємства	4	залік
ВК1.7	Проектування і дизайн закладів ресторанного господарства	4	залік
Другий семестр - студент обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК2.1	Стратегічний менеджмент	4	залік
ВК2.2	Фінансовий аналіз	4	залік
ВК2.3	Управління потенціалом підприємства	4	залік

ВК2.4	Бренд-менеджмент	4	залік
ВК2.5	Міжнародне технічне регулювання	4	залік
ВК2.6	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	4	залік
ВК2.7	Сучасні досягнення харчової науки	4	залік
ВК2.8	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	4	залік
Третій семестр - студент обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК3.1	Технологія харчових продуктів функціонального призначення	4	залік
ВК3.2	Технологія виробництва пива в ресторанному господарстві	4	залік
ВК3.3	Фінансово-економічна безпека	4	залік
ВК3.4	Економічна дипломатія	4	залік
ВК3.5	Біржова діяльність	4	залік
ВК3.6	Психологія управління та конфліктологія	4	залік
ВК3.7	Корпоративне управління	4	залік
ВК3.8	Проблеми відповідальності у сфері господарювання	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

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



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Кваліфікаційна робота повинна свідчити про опанування магістром з харчових технологій системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння відповідними компетентностями, необхідними для аналізу виконання діяльності з харчових технологій і діяльності суб’єктів харчової індустрії задля виконання головних функцій, проектування харчового продукту і вироблення практичних рекомендацій зі сталого розвитку харчових технологій. Кожна кваліфікаційна робота повинна пройти перевірку на плагіат та незалежне експертне оцінювання (рецензування) фахівцями харчової технології. Атестація здобувачів здійснюється екзаменаційною комісією, робота якої регулюється Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії (http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhennya/Polozhennya_Ekzam_Komisii.pdf).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей 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 осіб, які навчаються. К2. Використання іноземних мов у професійній діяльності.	Відповідальність і автономія АВ1. Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними 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.
1	2	3	4	5
Загальні компетентності				
ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3-
ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	Зн1	Ум1, Ум3	-	АВ2-
ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	Зн1	Ум1, Ум2	-	АВ3-
ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	Зн2	Ум3	-	АВ2-
ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3

1	2	3	4	5
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ1
СК2. Здатність планувати та виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	Зн1	Ум1	-	АВ1-
СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	Зн2	Ум2	К1, К2	АВ2
СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	Зн2	-	К1, К2	АВ3
СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	Зн2	Ум3	-	АВ1, АВ2

1	2	3	4	5
СК7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум3	К1, К2	АВ1
СК8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.	Зн2	-	К1	-
СК9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.	Зн1, Зн2	Ум1	-	АВ3

