

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

“ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”

(зі змінами від 01.04.2021р. та переглядом 15.04.2022р.)

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 № 10 від “15” квітня 2022 р.

Освітня програма введена в дію з вересня 2020р.



/проф. П. О. Куцик/

(наказ № 270 від “11” грудня 2020 р.)

Львів – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Другий (магістерський)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

18 «Виробництво та технології»

181 «Харчові технології»

Магістр з харчових технологій

Розробники програми:

1. Ощипок І.М. (керівник робочої групи – гарант ОПП)
2. Лозова Т.М. (член робочої групи)
3. Давидович О.Я. (член робочої групи)
4. Івашків Богдан Іванович (член робочої групи)
5. Гудзовата Оксана Олегівна (член робочої групи)
6. Туриця Максим Юрійович (член робочої групи)
7. Шимчак Роман Сергійович (член робочої групи)



ВНЕСЕНО

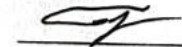
Кафедрою харчових технологій
Протокол № 5 від 17 лютого 2022 р.
Завідувач кафедри



І. М. Ощипок

ПОГОДЖЕНО

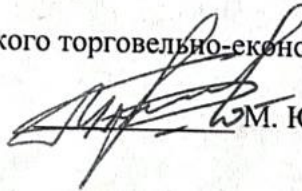
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 7 від 21 березня 2022 р.
Голова вченої ради



В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 6 від 12 квітня 2022 р.
Голова науково-методичної ради



М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 10 від 15 квітня 2022 р.

Голова Вченої ради



П. О. Куцик

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ЛТЕУ № 115/01 від 15 квітня 2022 р.

© ЛТЕУ, 2022

Передмова

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги в 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”.

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

1. Ощипок Ігор Миколайович – д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій – *керівник робочої групи (гарант) освітньо-професійної програми;*

2. Лозова Тетяна Михайлівна – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якості – *член робочої групи;*

3. Давидович Оксана Ярославівна – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій – *член робочої групи.*

4. Івашків Богдан Іванович – заступник Голови Правління з громадського харчування ТОВ “Туристична фірма “Львів-Супутник”, Заслужений працівник сфери послуг України (*член робочої групи*);

5. Гудзовата Оксана Олегівна – д.е.н., директор ТОВ "Хліб-Трейд (*член робочої групи*);

6. Туриця Максим Юрійович – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 «Харчові технології», (*член робочої групи*);

7. Шимчак Роман Сергійович – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 «Харчові технології», (*член робочої групи*);

Рецензенти освітньо-професійної програми:

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

2) Гудзоватий А.В. – директор ТзОВ "Олімпіум".

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 30.12.2015р. №1187 у редакції від 24.03.2021р. №365, наказу МОН України від 22.10.2020 №1295 “Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” для другого (магістерського) рівня вищої освіти ”, наказу МОН України від 15.11.2021р. №1223 «Про внесення змін до Стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

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” за спеціальністю 181 “Харчові технології”

1. Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет, факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, кафедра харчових технологій
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти	магістр
Галузь знань	18 “Виробництво та технології”
Спеціальність	181 “Харчові технології”
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Форма здобуття освіти	Очна (денна), заочна
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти «Магістр» Спеціальність 181 «Харчові технології» ОПП “Харчові технології”
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти магістр	90 кредитів ЄКТС. Термін навчання 1 рік 6 місяців Мінімум 35% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю «Харчові технології», визначених стандартом вищої освіти. Не менше 8 кредитів ЄКТС відведено для практики. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста), не має перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми.
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Період акредитації — 27.12.2018 р. - 01.07.2024 р. Сертифікат про акредитацію ОПП УП №14008245 від 8.01.2019 р., термін дії до 1.07.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень; QF-EHEA – другий цикл; EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім 181 – Харчові технології спеціальністю) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 – Харчові технології. Єдиний вступний іспит (ЄВІ), що проводиться Українським центром оцінювання якості освіти, та фаховий іспит або фаховий іспит та/або мотиваційний лист. Решта вимог визначаються правилами прийому на освітньо-професійну програму магістра.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2022 р.-2024 р.

Інтернет-адреса постійного розміщення 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 комплексного розв’язання складних завдань харчових технологій у виробничо-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової промисловості і викладацької діяльності у цій сфері та які здатні вирішувати практичні проблеми харчових технологій, забезпечити своїм професіоналізмом високу якість харчової продукції.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на магістра . Спрямована 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	Поєднання освітніх компонентів технологічного, економічного, гуманітарного спрямування, опанування яких сприяє формуванню висококваліфікованого фахівця, який здатен вирішувати практичні проблеми у сфері харчових технологій, забезпечить своїм професіоналізмом високу якість харчової продукції, спроможність проявляти креативність і підприємницьку ініціативу, формувати сучасний інструментарій діяльності харчових підприємств і застосовувати комплекси спеціальних прийомів для різних суб’єктів бізнесу. Ключові слова: фахівець, харчові підприємства, якість, продукція.
Особливості програми	- враховано регіональний та галузевий контекст; - інтегрований підхід у сфері харчових технологій; - акцент на здатності здійснювати організаційно-технологічну, управлінську і дослідницьку діяльність; - залучення до навчального процесу професіоналів-практиків; - практична підготовка дозволяє працевлаштовуватись на підприємствах-базах практики та за обсягом перевищує вимоги Стандарту; - можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію; - здобувачам для вибору пропонуються освітні компоненти, що викладаються іноземними мовами (англійською, польською); - можливість брати участь у програмах академічної мобільності.
4 – Працевлаштування випускників та академічні права	
Придатність до працевлаштування	Випускник є придатним для працевлаштування на підприємствах, в організаціях, установах і закладах, що функціонують на посадах (за чинним Класифікатором професій України ДК 003:2010): 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 та 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.
Академічні та професійні права випускників	Мають право продовжити навчання за програмою 8 рівня НРК України, третього циклу FQ-EHEA та 8 рівня EQF-LLL для здобуття ступеня доктор філософії PhD; на академічну мобільність; набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
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 методиками, аналіз кейсів та конкретних ситуацій, самопідготовка із використанням дистанційних курсів у мережі Інтернет, самостійна робота з використанням сучасних наукових джерел, робота з електронною бібліотекою, підготовка наукових доповідей, участь у наукових дискусіях, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка.
Оцінювання	Тестування, виконання завдань на платформі дистанційного навчання, усні презентації, контрольні та індивідуальні роботи, захисти звітів з практики, семестрові заліки і екзамени, підсумкова атестація у формі захисту кваліфікаційної роботи.

6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<i>ІК - Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій</i>
Загальні компетентності	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) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-предметні) компетентності обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і 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 застосовувати основи методики викладання в освітньому процесі з використанням сучасних методик і технологій, відповідних технік комунікації, із застосуванням соціально-психологічних засад комунікації у групі, принципів та прийомів налагодження продуктивної й етичної взаємодії на рівні «студент-викладач» та «викладач-викладач».
7 – Програмні результати (ПР)	
ПР 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПР 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. ПР 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПР 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. ПР 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПР 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 іноземною 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. Застосовувати сучасні методики та технології викладання у закладах передвищої та вищої освіти

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Наявна робоча група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю “Харчові технології”, до складу якої входять <u>2</u> доктори наук, професори і один кандидат наук, доцент, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету. Керівник робочої групи (гарант) освітньо-професійної програми: Ощипок Ігор Миколайович – д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані професіонали-практики. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, у т. ч. докторів наук, професорів. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності - д.т.н., професор Ощипок І.М. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники протягом п’яти років проходять стажування, в т.ч. закордонні обсягом не менше 6 кредитів (180 годин). Наявні трудові договори, укладені з усіма науково-педагогічними працівниками, та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	ЛТЕУ має розвинену інфраструктуру: 4 навчальних корпуси, 3 студентські гуртожитки, які є власністю університету. Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Більше половини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання. В Університеті наявні спеціалізовані лабораторії; бібліотека (наукова та електронна) у т. ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; дві їдальні власного комбінату

	громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком. Для проведення аудиторних занять з освітніх компонент Програми, які формують спеціальні (фахові) компетентності, використовуються спеціалізовані лабораторії: «Технології виробництва продукції», "Лабораторія загальної технології і пекарського виробництва", «Лабораторія обладнання», «Комп'ютерний клас спеціалізованого програмного забезпечення».
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, у 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 тощо. 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, у т. ч. у системі дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. Освітньо-професійна програма має: навчальні плани, робочі навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі навчальні програми дисциплін, силабуси навчальних 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 кваліфікаційної роботи; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт; підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожної освітньої компоненти, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів.

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у закладах вищої освіти – партнерах, зокрема Львівському національному університеті імені Івана Франка, Національному університеті “Львівська політехніка”, ВНЗ Укоопспілки “Полтавському університеті економіки і торгівлі”, Національному університеті харчових технологій, Одеському національному технологічному університеті, Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського, Державному торговельно-економічному університеті, Львівському національному аграрному університеті, Київському національному університеті архітектури та будівництва та інших ЗВО. Участь здобувачів вищої освіти в програмах обміну вітчизняних закладів вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	<i>Угоди про співробітництво із закладами освіти іноземних держав:</i> Економічний університет у Кракові, Економічний університет у Вроцлаві, Технологічний університет в Ченстохові, Папський університет Івана Павла II в Кракові,

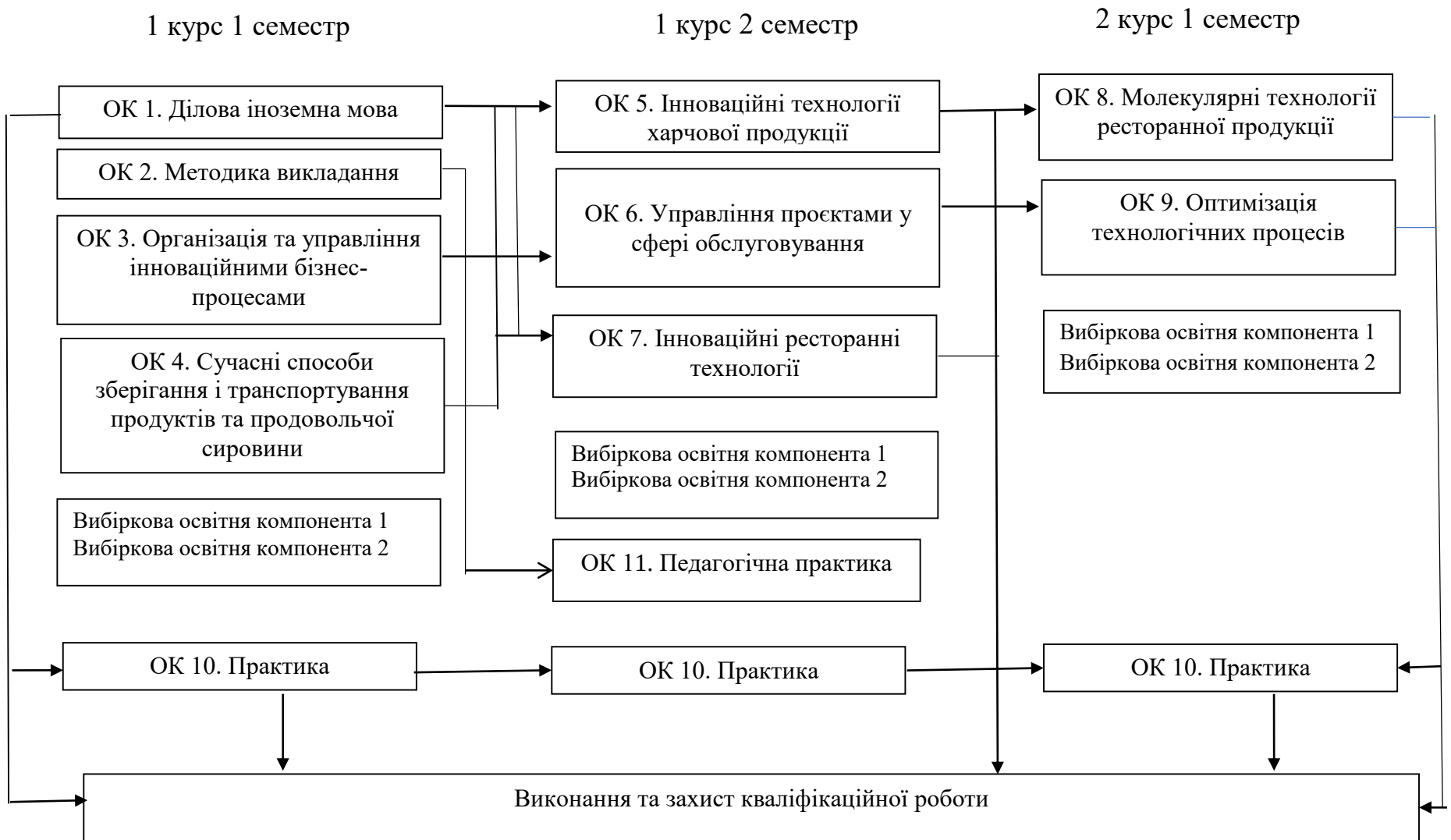
	Опольський політехнічний університет, Академія готельного бізнесу та громадського харчування в Познані, Вища школа торгівлі та послуг в Познані, Вища школа туризму і готельного бізнесу в Гданську, Сілезький Університет в Катовіце, Державний університет технології та економіки ім. Броніслава Маркевича в Ярославі (<i>Республіка Польща</i>); Варненський університет менеджменту (<i>Республіка Болгарія</i>); Університет Пардубіце (<i>Чеська Республіка</i>); Кооперативно-торговий університет Молдови, Молдавська економічна академія (<i>Республіка Молдова</i>); Єреванський державний університет (<i>Республіка Вірменія</i>); Азербайджанський університет кооперації (<i>Республіка Азербайджан</i>); Фінансово-економічний університет (<i>Республіка Таджикистан</i>); Самаркандський інститут економіки і сервісу (<i>Республіка Узбекистан</i>); Університет міста Страсбург (<i>Французька Республіка</i>); Політехнічний університет Браганси (<i>Португальська Республіка</i>); Академія туризму (<i>Турецька Республіка</i>); Чжецяньський інститут економіки і торгівлі, Баптистський Університет Гонг-Конгу (<i>Китайська Народна Республіка</i>); Угоди із закладами освіти у рамках програми Erasmus+ Економічний університет у Вроцлаві; Папський університет Івана Павла II в Кракові; Політехніка Опольська (<i>Республіка Польща</i>); Економічний університет (<i>Республіка Болгарія</i>); Західний університет Тімішоари (<i>Румунія</i>); Осієцький університет імені Йосипа Юрая Штросмаєра (<i>Хорватія</i>); Університет Нове Место (<i>Словенія</i>); Університет Сакар'я (<i>Турецька Республіка</i>) Освітні приватні та громадські організації: ГО "Українське товариство товарознавців та технологів"
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Передбачає можливість навчання іноземних здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти на україномовній програмі після довузівської підготовки та відповідно до Правил прийому у Львівський торговельно-економічний університет

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. Освітні компоненти загальної підготовки			
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. Освітні компоненти професійної підготовки			
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		24	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36	
1. 3. Практична підготовка			
ОК10.	Практика	15	
ОК11.	Педагогічна практика	3	
1. 4. Атестація			
ОК12.	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	12	
Разом обов'язкових компонент:		66	
2. Вибіркові компоненти ОП			
Перший семестр - здобувач вищої освіти обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК1.1	Вибіркова компонента 1	4	залік
ВК1.2	Вибіркова компонента 2	4	залік
Другий семестр - здобувач вищої освіти обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК2.1	Вибіркова компонента 1	4	залік
ВК2.2	Вибіркова компонента 2	4	залік
Третій семестр - здобувач вищої освіти обирає дві дисципліни (8кредитів)			
ВК3.1	Вибіркова компонента 1	4	залік
ВК3.2	Вибіркова компонента 2	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв’язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

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://surl.li/evxkh>).

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Львівському торговельно-економічному університеті відповідно до Закону України “Про вищу освіту”, “Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти” та згідно з “Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛТЕУ” (<http://surl.li/evkve>) функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, що є визначальною складовою системи управління якістю університету. Система управління якістю ЛТЕУ сертифікована згідно ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) “Системи управління якістю. Вимоги”, (сертифікат № UA.MS.070-23 від 06.03.2023 р.) (<http://surl.li/kulab>).

В академічній спільноті Університету сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку освітніх програм і освітньої діяльності. У ЛТЕУ функціонує структура забезпечення якості освітнього процесу, що включає: робочі групи з якості на чолі з гарантими ОП, комісії з якості факультетів та рада з якості, до яких залучені здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні працівники, роботодавці, представники академічної та наукової спільноти, органів державної

влади та місцевого самоврядування, громадських організацій та інших зацікавлених осіб.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Львівському торговельно-економічному університеті передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- розроблення стратегії забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти;
- втілення політики в сфері якості, її моніторинг та перегляд;
- перегляд освітніх програм з визначеною періодичністю та постійним моніторингом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- залучення здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників та зовнішніх стейкхолдерів до забезпечення якості освітнього процесу;
- моніторинг якості освітньої діяльності;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти, зокрема створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, зокрема самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- систематичне оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти, результатів роботи науково-педагогічних працівників, кафедр та інших структурних підрозділів Університету та регулярне оприлюднення показників таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету, на інформаційних стендах та іншими способами;
- формування системи відповідальності всіх структурних підрозділів та співробітників за забезпечення якості;
- здійснення інших процедур і заходів.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності						
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7
OK1	+		+		+					+		
OK2	+		+	+								+
OK3	+	+	+	+			+		+	+		
OK4	+		+	+			+				+	
OK5	+		+	+			+			+	+	
OK6	+		+				+		+	+		
OK7	+	+	+					+	+	+	+	
OK8			+			+	+			+	+	
OK9	+	+		+		+	+		+		+	
OK10	+	+	+	+		+	+			+	+	
OK11												+
OK 12	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	

6. Матриця відповідності результатів навчання (РН) обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

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 ресторанный 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 розподілені 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"

У процесі модернізації підприємств харчової промисловості важлива роль належить підготовці конкурентоздатних фахівців. Проблема формування професійних компетентностей магістра з харчових технологій є однією з найактуальніших, оскільки з ними пов'язані оновлення виробництва харчової продукції як комплексу знань. Професійна компетентність магістра з харчових технологій включає відшукування, систематизування та аналізування науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, дослідницьку підготовку й виявляється на високому рівні готовності до виробничої діяльності.

Перелік компонентів освітньої програми, представлений зокрема такими освітніми компонентами, як "Інноваційні технології харчової продукції", "Інноваційні ресторанні технології", "Молекулярні технології ресторанної продукції" "Оптимізація технологічних процесів", виробнича практика, виконання кваліфікаційної роботи тощо, засвідчує можливість належної теоретичної та практичної професійної підготовки й формування вищезазначених складників професійної компетентності магістра з харчових технологій. Позитивно, що в програмі враховано потребу в орієнтованості навчання на вимоги сучасного харчового виробництва.

Сформульовані в освітній програмі 181 "Харчові технології" результати навчання, що базуються на комплексі теоретичних знань та практичних умінь і навичок, відповідають сьомому рівню Національної рамки кваліфікацій і є достатніми для успішного виконання професійних обов'язків здобувачами факультету ТУСО Львівського торговельно-економічного університету за обраною спеціальністю.

Отже, освітня програма 181 "Харчові технології", за якою здійснюється підготовка здобувачів магістратури, демонструє орієнтацію на набуття ключових компетентностей та створення ефективних механізмів їх запровадження, забезпечує відповідні програмні результати навчання, які відповідають запитам до професійної підготовки магістра з харчових технологій.

Директор ТЗОВ "Олімпіум"



Гудзоватий А. В.