МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ПРОЄКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

«Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

кваліфікація Магістр з харчових технологій

Розглянуто і схвалено на засіданні
вченої ради ДВНЗ «Херсонський
державний аграрний університет»
протокол № ___
від «____»_____ 2018р.

Голова вченої ради
_____/ Ю.Є. Кирилов

Херсон – 2018

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
«Харчові технології»

рівень вищої освіти – **другий (магістерський)**
спеціальність – **181 «Харчові технології»**
галузь знань – **18 «Виробництво та технології»**
кваліфікація – **магістр з харчових технологій**

Освітньо-професійна програма відповідає другому (магістерському) рівню вищої освіти та сьомому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій

РОЗРОБЛЕНО:
Керівник
Освітньо-професійної програми
«Харчові технології»
_____Бурак В.Г.

ПОГОДЖЕНО
Перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи
ДВНЗ «Херсонський державний університет»
_____Яремко Ю.І.
«___» _____20__р.

СХВАЛЕНО:
Випусковою кафедрою інженерії харчового виробництва
Протокол № ___
від «___» _____20__р.
Завідувач кафедри
_____Бурак В.Г.

Начальник
навчально-методичного відділу університету
_____Федорова Т.В.
«___» _____20__р.

РЕКОМЕНДОВАНО
Вченою радою біолого-технологічного факультету
Протокол № ___
від «___» _____20__р.
Декан біолого-технологічного факультету
_____Балобанова І.О.

ПЕРЕДМОВА

Розроблені робочою групою у складі:

Бурак Валентина Геннадіївна	Голова робочої групи (гарант освітньої програми) завідувач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н, (05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів), доцент
Матвієнко Андрій Борисович	Член робочої групи, професор кафедри інженерії харчового виробництва, д.т.н. (05.18.12 – процеси, машини та агрегати харчових виробництв), професор
Воєвода Надія В'ячеславівна	Член робочої групи, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н. (05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур), ст. викладач

Профіль освітньої програми
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» Біолого – технологічний факультет Кафедра інженерії харчового виробництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр; Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо – професійна програма другого (магістерського) ступеня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація планується на 2020 рік
Цикл/рівень	QF for ENEA- другий цикл, EQF for LLL- 7 рівень, НРК України – 8 рівень; другий (магістерський) рівень
Передумови	Особа має право здобути ступінь магістра за умови наявності першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (освітнього рівня спеціаліст)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Освітня програма діє строком до 31 грудня 2020 року, до завершення періоду навчання здобувачів вищої освіти
Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ksau.kherson.ua/
2. Мета освітньої програми	
Метою освітньої програми «Харчові технології» є забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України, які мають глибокі практичні та наукові знання щодо дослідницько-інноваційної діяльності харчових виробництв, технохімічного контролю сировини та готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки магістра
Основний фокус освітньої програми	Комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств південного регіону України.
Особливості програми	Пріоритетом даної освітньої програми є тісний зв'язок науки з виробництвом, застосування сучасних інноваційних технологій

	харчових продуктів, проведення наукових досліджень і створення нових моделей та технологічних процесів. Дана ОП є продовженням результатів реалізації Міжнародних проєктів 159173 – TEMPUS-DE-TEMPUS JPCR з підготовки фахівців за спеціалізацією «Експертиза та контроль якості харчових продуктів» (2010-2012 рр.) та «Українського проєкту бізнес-розвитку плодоовочівництва» (UHBDP) з 2015 р., що надає можливість здобувачам стати учасниками конкурсного відбору по грантовій програмі стажування в агроінтернатурі. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій галузі, біологічно активних речовин в харчових технологіях, методології дослідницької діяльності, ресурсозберігаючих технологій, охорона праці в галузі тощо. Орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів - технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Враховує сучасні вимоги для вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й їх удосконалювати та розробляти на основі сучасних наукових досягнень.
4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та рганізаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, онсультаційних, консалтингових, конструкторських і проєктних рганізацій та установ; підрозділах органів державного та уніципального управління відповідно до Національного класифікатора країни «Класифікація професій» ДК 003:2010. 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій. 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості. 1229 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах іяльності. 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з ауково-технічної підготовки виробництва та інші керівники. 1238 Керівники проєктів та програм. 1313 Керівники малих підприємств без апарату управління в ромисловості. 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в омерційному обслуговуванні. 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління. 2359 Інші професіонали в галузі навчання. 2419 Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, фективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, нтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2471 Професіонал з безпеки якості 2482 Професіонал в галузі готельної та ресторанної справи.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання в аспірантурі за програмою третього циклу вищої освіти (НРК України – 9 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень), освітньо-науковому рівні (доктор

	філософії)
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково - педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка магістерської кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, звіти з практики. Підсумкова атестація здійснюється у формі захисту випускної магістерської кваліфікаційної роботи (проекту).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентності	Розуміти проблеми предметної області професії, розв'язувати комплексні завдання в сфері харчових технологій, визначати та презентувати цілі, завдання і результати власної та колективної професійної діяльності.
Загальні компетентності	Програма включає загальні компетентності (ключові навики), якими повинен володіти випускник другого циклу. ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області і професії. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність спілкуватися з непрофільними фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей). ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. ЗК 10. Прагнення до збереження довкілля.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі ФК 2. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові, спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі. ФК 3. Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. ФК 4. Здатність складати бізнес-план підприємства з переробки продукції тваринництва та рослинництва, прогнозувати ринкове середовище харчових продуктів, оцінювати і визначати оптимальний технологічний процес виробництва продукції і розробка шляхів її реалізації за зовнішньоекономічної діяльності. ФК 5. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів

	спостережень. ФК 6. Здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій ФК 7. Уміння оцінювати якість сировини і розробляти науково-обґрунтовані системи контролю якості продуктів та процесів. ФК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах. ФК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі. ФК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі. ФК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності ФК 12. Володіння сучасними методами контролю якості сировини та готової продукції, ФК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва. ФК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування. ФК 15. Здатність організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. ФК 16. Володіння сучасними методами переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. ФК 17. Володіння сучасними технологіями утилізації відходів промисловості. ФК 18. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій. ФК 19.Володіння навиками проектування та експлуатації об'єктів промисловості. ФК 20. Володіння прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності. ФК 21. Здатність до пошуку і узагальненню інформації про основні методи захисту персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих.
7. Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів

	персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва. ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості. ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості. ПРН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства. ПРН 5.Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію. ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами ПРН 11. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.

	ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів. ПРН 14. Володіння методами моделювання технологічних процесів. ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво. ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції. ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки. ПРН 20. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації. ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес. ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів. ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження. ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти. Науково-педагогічні (педагогічні) працівники, які обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, або за сумісництвом, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями,

	підготовкою підручників та навчальних посібників. Проектна група: 1 доктор і 2 кандидата наук. Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): кандидат технічних наук, доцент Бурак Валентина Геннадіївна. Член проектної групи Матвієнко Андрій Борисович**,** доктор технічних наук, професор кафедри інженерії харчового виробництва; Член проектної групи Воєвода Надія В'ячеславівна**,** кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва. Усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками ДВНЗ «ХДАУ», мають науковий ступінь та/ або вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально - технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі. Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедр: інженерії харчових виробництв, технологій виробництва продукції тваринництва, технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції. Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, електронні ваги, термостат, сушильна шафа). Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %. ДВНЗ «ХДАУ» використовує власний Інформаційний центр міжнародного-зв'язку для отримання інформації з бібліотек світу через Інтернет, а також для листування електронною поштою.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність опису освітньої програми. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик. Забезпеченість здобувачів вищої освіти навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно законодавчої бази України та відповідно до «Правилами прийому Херсонського державного аграрного університету», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ»

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

2.1. Перелік компонент (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.01	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	залік
ОК 1.02	Охорона праці та цивільний захист	3	залік
ОК 1.03	Сучасні методи наукових досліджень	4	іспит
ОК 1.04	Дослідницький практикум	5	іспит
ОК 1.05	Виробнича логістика	3	іспит
ОК 1.06	Актуальні проблеми галузі	8	іспит, КР
ОК 1.07	Інноваційні технології харчових виробництв	6	іспит, КР
ОК 1.08	Мікроструктурний аналіз	4	залік
ОК 1.09	Інноваційні інгредієнти харчових продуктів	5	іспит
ОК 1.10	Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація	4	залік
ОК 2.01	Виробнича (науково-дослідна) практика	4	залік
ОК 2.02	Виробнича (переддипломна) практика	4	залік
ОК 2.03	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи (проекту)	2	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		55	-
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1(*за вибором закладу вищої освіти* **)**			
ВБ1.01	Філософія здоров'я	3	залік
ВБ1.02	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	іспит
ВБ1.03	Аграрна політика	3	залік

ВБ1.04	Менеджмент якості	4	іспит
Вибірковий блок 2 (*за вибором студента***)**			
ВБ2.01	Експертиза харчових продуктів	4	іспит
ВБ2.02	Технологія продуктів функціонального призначення	5	іспит
ВБ2.03	Оптимізація технологічних процесів	5	залік
ВБ2.04	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	4	залік
ВБ2.05	Технологія біологічно-активних речовин	4	залік
Вибірковий блок 3 (*за вибором студента***)**			
ВБ3.01	Інжинірінг харчових технологій	4	іспит
ВБ3.02	Оздоровче харчування	5	іспит
ВБ3.03	Технологія спеціальних харчових продуктів	5	іспит
ВБ3.04	Наукові основи безвідходних технологій	4	залік
ВБ3.05	Сучасні технології зберігання харчової продукції	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		35	
Загальний обсяг освітньої програми:		90	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої (професійної) програми «Харчові технології»

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти наведена на рис.2.1. У данній схемі застосовуються такі скорочення назв навчальних дисциплін: ІВТП – Інтелектуальна власність та патентознавство; ОПЦЗ – Охорона праці та цивільний захист; СМНД – Сучасні методи наукових досліджень; ДП – Дослідницький практикум; ВЛ – Виробнича логістика; ІТХВ – Інноваційні технології харчових виробництв; МА – Мікроструктурний аналіз; ІІХП – Інноваційні інгредієнти харчових продуктів; МРСС – Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація; ФЗ – Філософія здоров'я; ІМ – Іноземна мова (за професійним спрямуванням); АП – Аграрна політика; МЯ – Менеджмент якості; ЕХП – Експертиза харчових продуктів; ТПФП – Технологія продуктів функціонального призначення; ОТП – Оптимізація технологічних процесів; РТХП – Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості; ТБАР – Технологія біологічно-активних речовин; ІХТ – Інжинірінг харчових технологій; ОХ – Оздоровче харчування; ТСХП – Технологія спеціальних харчових продуктів; НОБТ – Наукові основи

безвідходних технологій; СТЗХП – Сучасні технології зберігання харчової продукції.

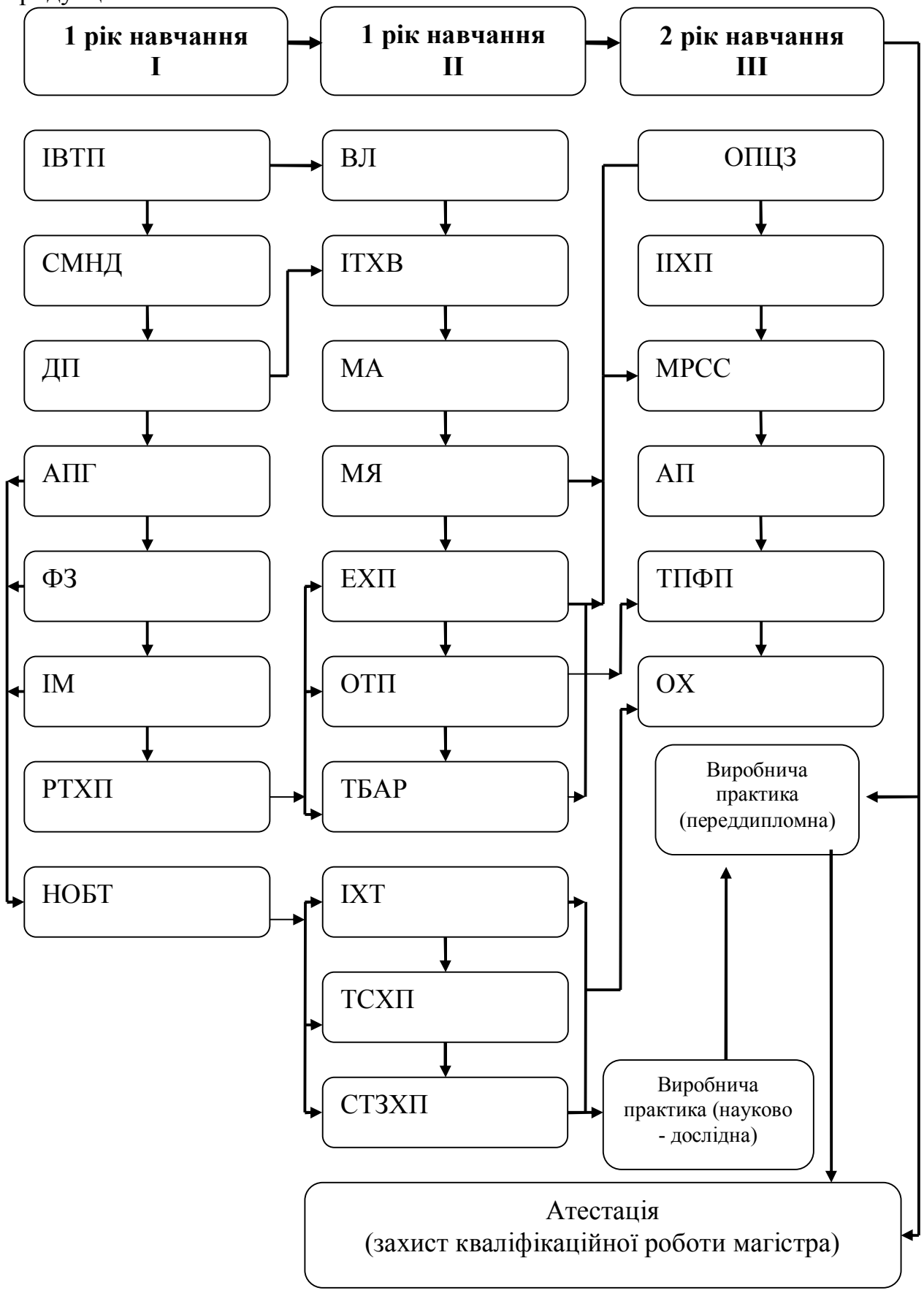

Рис. 2.1. Структурно-логічна схема

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1

Вимоги до атестації магістрів з харчових технологій

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти освітньо – професійної програми «Харчові технології» здійснюється у формі: публічного захисту кваліфікаційної роботи магістра та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій». Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до кваліфікаційної (магістерської) роботи	Кваліфікаційна робота магістра має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері харчових технологій і громадського харчування, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Кваліфікаційна робота магістра повинна бути перевірена на плагіат і розміщена на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ». Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ».
Вимоги до публічного захисту	Вимоги щодо процедури особливих умов проведення публічного захисту (демонстрації) визначаються внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1.Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

	ОК 1.01	ОК 1.02	ОК 1.03	ОК 1.04	ОК 1.05	ОК 1.06	ОК 1.07	ОК 1.08	ОК 1.09	ОК 1.10	ОК 2.01	ОК 2.02	ОК 2.03	ВБ 1.01	ВБ 1.02	ВБ 1.03	ВБ 1.04	ВБ 2.01	ВБ 2.02	ВБ 2.03	ВБ 2.04	ВБ 2.05	ВБ 3.01	ВБ 3.02	ВБ 3.03	ВБ 3.04	ВБ 3.05
ЗК 1	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•	•	•	•	•			•		•	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 3	•			•			•	•	•		•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 5	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 6	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
ЗК 7	•	•									•	•	•		•	•											
ЗК 8		•								•	•	•			•								•				
ЗК 9	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
ЗК 10		•									•	•	•	•		•											
ФК 1			•	•			•	•			•	•	•					•			•		•				
ФК 2											•	•	•		•								•				
ФК 3	•						•		•		•	•	•						•		•	•	•	•	•	•	•
ФК 4					•								•			•				•							
ФК 5							•						•						•	•	•		•	•	•		
ФК 6				•		•	•	•	•				•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК 7			•	•				•			•	•	•				•	•									
ФК 8						•	•		•		•	•	•						•	•	•	•		•	•	•	•
ФК 9						•	•		•		•	•	•						•		•	•	•	•	•	•	•
ФК 10		•				•	•				•	•	•							•	•		•				
ФК 11						•	•				•	•	•						•	•	•		•	•	•		
ФК12			•	•				•			•	•	•				•	•									
ФК13						•	•		•		•	•	•						•		•	•		•	•	•	•
ФК14						•	•		•	•	•	•	•						•	•	•	•		•	•	•	•
ФК15							•		•		•	•	•						•		•	•	•	•	•	•	•
ФК16									•		•	•	•									•	•			•	•
ФК 17											•	•	•			•				•							
ФК 18											•	•	•							•							
ФК 19		•					•						•							•	•		•				
ФК 20							•		•		•	•	•						•		•	•		•	•	•	•
ФК 21		•								•	•	•	•	•													

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентами освітньої програми

	ОК 1.01	ОК 1.02	ОК 1.03	ОК 1.04	ОК 1.05	ОК 1.06	ОК 1.07	ОК 1.08	ОК 1.09	ОК 1.10	ОК 2.01	ОК 2.02	ОК 2.03	ВБ 1.01	ВБ 1.02	ВБ 1.03	ВБ 1.04	ВБ 2.01	ВБ 2.02	ВБ 2.03	ВБ 2.04	ВБ 2.05	ВБ 3.01	ВБ 3.02	ВБ 3.03	ВБ 3.04	ВБ 3.05
ПРН 1			•				•	•			•	•	•							•			•				
ПРН 2	•					•	•		•				•							•	•	•	•			•	•
ПРН 3					•					•					•												
ПРН 4	•									•	•	•	•														
ПРН 5										•	•	•	•			•											
ПРН 6						•	•		•		•	•	•						•		•	•		•	•	•	•
ПРН 7						•	•		•		•	•	•			•			•		•	•		•	•	•	•
ПРН 8			•	•				•			•	•	•					•									
ПРН 9						•	•		•		•	•	•						•		•	•		•	•	•	•
ПРН 10						•	•						•						•	•			•	•	•		
ПРН 11										•			•														
ПРН 12							•		•		•	•	•						•			•		•	•	•	
ПРН 13				•		•							•								•		•				•
ПРН 14							•						•						•	•				•	•		
ПРН 15				•				•					•				•	•									
ПРН 16						•	•		•				•						•			•		•	•	•	
ПРН 17						•	•		•				•						•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН 18				•	•	•	•		•	•			•				•	•	•			•		•	•	•	
ПРН 19	•						•		•	•			•						•			•		•	•	•	
ПРН 20									•	•			•			•					•	•	•			•	•
ПРН 21						•	•		•				•						•	•		•		•	•	•	
ПРН 22				•					•		•	•					•	•				•				•	
ПРН 23						•	•		•				•						•	•		•		•	•	•	
ПРН 24		•			•	•							•			•					•		•				•
ПРН 25						•	•		•		•	•							•			•		•	•	•	
ПРН 26		•	•	•		•	•		•	•	•	•		•				•	•	•		•		•	•	•	
ПРН 27		•				•					•	•								•							
ПРН 28	•					•	•		•		•	•	•	•		•			•		•	•		•	•	•	•
ПРН 29	•	•				•	•		•	•			•	•		•			•			•	•	•	•	•	