

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Професійна освіта (Харчові технології)»**

**другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю № 015 Професійна освіта (Харчові технології)**

**галузі знань № 01 Освіта**

**Кваліфікація: Магістр професійної освіти. Інженер-дослідник в галузі харчових  
технологій, викладач закладів вищої освіти**

**Форма навчання: денна, заочна**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Голова вченої ради**

**\_\_\_\_\_ В. С. Курило  
(протокол № 1 від 30 серпня 2016 р.)**



**Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 1 вересня 2016 р.**

**Ректор \_\_\_\_\_ С. В. Савченко  
(наказ № 101/1 – ЗД від 02 вересня 2016 р.)**

**Старобільськ – 2016**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
освітньо-професійної програми**

**Професійна освіта (Харчові технології)**

**другого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю № 015 Професійна освіта (Харчові технології)  
галузі знань № 01 Освіта**

**Кваліфікація: Магістр професійної освіти. Інженер-дослідник в галузі харчових  
технологій, викладач закладів вищої освіти**

**Форма навчання: денна, заочна**

**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної роботи  
ДЗ „Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка”

\_\_\_\_\_ Д. В. Ужченко  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2016 р.

В. о. завідувача навчального відділу

\_\_\_\_\_ В. В. Леснова  
”\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2016 р.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології) у складі:

1. Бурдун Віктор Васильович кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
2. Крамаренко Дмитро Павлович кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності №015 015 Професійна освіта (Харчові технології)

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра технологій виробництва і професійної освіти
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр професійної освіти. Інженер-дослідник в галузі харчових технологій, викладач закладів вищої освіти
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Харчові технології)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1.5 роки
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: серія НД № 1389619. Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 2 березня 2017 року протокол № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 р. № 375), з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології). Термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	наявність ступеня бакалавра
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	
2. Мета освітньої програми	
Формування професійної готовності до самостійної дослідницько-інноваційної та педагогічної діяльності у закладах професійно-технічної та вищої освіти, компетенцій, необхідних для успішної роботи на підприємствах харчової промисловості і в закладах ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань 01 «Освіта»  <b>Спеціальність «Професійна освіта (Харчові технології)»</b>  <b>Програма передбачає такі компоненти:</b>  Цикл загальної підготовки (15 кредитів ЄКТС, 450 год.), цикл професійної підготовки (75 кредитів ЄКТС, 2250 год., разом з проходження практики на 1 р.н.).  <b>Об'єкт вивчення:</b> процес організації навчально-виховної, методичної, дослідницько-інноваційної та педагогічної діяльності у закладах професійно-технічної та вищої освіти і професійної та науково-дослідної діяльності у галузі харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.  <b>Теоретичний зміст</b> предметної області включає основні поняття, концепції, принципи педагогічної та технічної науки відповідної галузі.  Здобувач вищої освіти має навчитися застосовувати і використовувати сучасні технічні засоби навчання, а також сучасне промислове та дослідне обладнання в предметній галузі харчових технологій і ресторанного господарства.  <b>Методи, методики та технології:</b> методи відповідних наук.</p>

	<p>Освітні технології та методики формування ключових і предметних компетентностей, моніторингу педагогічної діяльності та аналізу педагогічного досвіду, проведення освітньої діагностики, ефективних способів взаємодії всіх учасників освітнього процесу.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> Обладнання та устаткування, необхідне для формування предметних компетентностей, технічні засоби навчання, друковані та Інтернет-джерела інформації необхідні в освітньому процесі; використання баз підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства для проведення технологічних практик і педагогічної практики в професійно-технічних навчальних закладах.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна та освітньо-наукова спрямована на формування системи знань, умінь та навичок ведення професійної і дослідницької діяльності в галузі освіти, харчової промисловості та закладах ресторанного господарства
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Акцент на здатності забезпечувати управління процесами навчальної діяльності, виховання та розвитку особистості учнів закладів професійної освіти і студентів закладів вищої освіти та виробничої і дослідницько-інноваційної діяльності у галузі харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.
<b>Особливості програми</b>	Програма виконується в активному навчально-дослідницькому середовищі, зорієнтована на підготовку фахівців для закладів вищої і професійної освіти.
<b>4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за спеціальністю 015.18 Професійна освіта (Харчові технології).</p> <p>Випускники можуть здійснювати викладацьку діяльність в галузі освіти і займати наступні посади:</p> <p><i>Викладачі:</i> 2310.2 викладачі університетів та вищих закладів освіти (асистент, викладач), 2320 та 2331 викладачі середніх навчальних закладів (викладач професійно-технічного навчального закладу, викладач професійного навчально-виховного закладу, педагог професійного навчання).</p> <p>В галузі харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства випускник може обіймати наступні посади:</p> <p>2482.2 <i>Фахівець із ресторанної справи</i>, 2411.2 <i>Аудитор систем харчової безпеки</i>, 2411.2 <i>Аудитор систем якості</i>: головний технолог, завідувач виробництва, шеф-повар, начальник зміни, начальник цеху, завідувач лабораторії, начальник відділу стандартизації, майстер виробничої дільниці, адміністратор, керівники виробничих підрозділів у харчовій промисловості, керівники виробничих підрозділів у ресторанах та готелях, керівники підрозділів матеріально-технологічного постачання, керівники малих підприємств без апарату управління.</p>
<b>Подальше навчання</b>	За освітніми програмами третього рівня вищої освіти галузі знань
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>- організаційні форми: колективне, групове та інтегративне навчання; лекції, семінарські, практичні, лабораторні, індивідуальні заняття, консультації;</p> <p>- технології навчання: інформаційно-комунікаційні, дистанційні, студентоцентричні, модульні, імітаційні, дискусійні, проблемні</p>

	технології навчання, технології дослідницького навчання, технології навчання у співробітництві, проєктивна освіта.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною шкалою (відмінно, добре, задовільно й незадовільно; зараховано, не зараховано). <b>Види контролю:</b> поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. <b>Форми контролю:</b> екзамени (усна форма проведення, письмова, тестова), заліки, захист звітів з практик (науково-педагогічна (виробнича)), захист магістерської роботи.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<b>ІК.</b> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру в освітній (професійно-технічна і вища освіта) та виробничій (харчова промисловість та ресторанне господарство) галузях професійної діяльності, або у процесі навчання, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Здатність підтримувати та відстоювати загальнолюдські цінності та патріотизм, повага до національних та міжкультурних цінностей. <b>ЗК 2.</b> Здатність і готовність дотримання етичних норм поведінки відносно інших людей та природного середовища, адаптивність та толерантність. <b>ЗК 3.</b> Здатність дотримання норм здорового способу життя, правил безпечної життєдіяльності, екологічна грамотність. <b>ЗК 4.</b> Здатність аналізувати соціально-значимі процеси і проблеми та діяти соціально, відповідально і свідомо. <b>ЗК 5.</b> Здатність до письмової та усної комунікації державною мовою, знання іноземної мови для використання в освітній та виробничій діяльності. <b>ЗК 6.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, уміння встановлювати логічні зв'язки, виявляти функціональні залежності між процесами. <b>ЗК 7.</b> Здатність до власного інтелектуального розвитку, самовиховання та навчання впродовж життя. <b>ЗК 8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт під час професійної діяльності. <b>ЗК 9.</b> Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень на високому професійному рівні та оброблення одержаних результатів
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<b>ФК 1.</b> Здатність використовувати форми, методи, технології та враховувати принципи науково-педагогічних досліджень, виявляти тенденції розвитку подій та прогнозувати розвиток педагогічних процесів у системі професійної і вищої освіти та підвищення професійної майстерності викладача, менеджера. <b>ФК 2.</b> Здатність з'ясовувати причинно-наслідкові зв'язки, аналізувати й узагальнювати новітню наукову інформацію для здійснення планованого та доцільного наукового пошуку в певних науках та предметних сферах пізнання; <b>ФК 3.</b> Здатність вести наукову і експертно-аналітичну роботу в

практичних та дослідницьких установах з використанням матеріалів іноземною мовою;

**ФК 4.** Здатність організувати ефективний освітній процес у закладах вищої освіти, застосовувати різноманітні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів, впроваджувати сучасні педагогічні технології, методи, форми та засоби в освітній процес;

**ФК 5.** Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній області.

**ФК 6.** Здатність з урахуванням співвідношень цілей, часу й простору планувати та організувати власну професійну діяльність, а також діяльність учнів чи підлеглих у галузі освіти або виробничій галузі, забезпечуючи необхідні умови для застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних та інших ресурсів.

**ФК 7.** Здатність самостійно планувати, організувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати.

**ФК 8.** Здатність організувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо).

**ФК 9.** Здатність здійснювати експлуатацію навчального обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень, контроль його стану, а також створювати методичне забезпечення лабораторно-практичних занять та різного виду практик.

**ФК 10.** Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів освітнього й виробничого процесів.

**ФК 11.** Здатність генерувати оригінальні, творчі ідеї щодо вирішення педагогічних та виробничих ситуацій.

**ФК 12.** Здатність до використання та адаптації програмного забезпечення освітнього та виробничого процесів.

**ФК 13.** Здатність приймати участь в підготовці графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для освітнього, так і для виробничого процесів.

**ФК 14.** Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.

**ФК 15.** Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.

**ФК 16.** Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності навчального і виробничого середовища у структурному підрозділі закладу, установи, організації чи підприємства, нормам безпеки життєдіяльності.

**ФК 17.** Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

## 7. Програмні результати навчання

<b>Знання (ЗН)</b>	<p><b>ЗН 1</b> Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p><b>ЗН 2</b> Володіння досвідом проведення занять з дисциплін в галузі харчових і ресторанних технологій у закладах професійно-технічної та вищої освіти.</p> <p><b>ЗН 3</b> Знати про сучасні тенденції, закономірності розвитку технологій, методик викладання дисциплін; сучасні наукові, методологічні та педагогічні засади, на яких побудовані навчальні дисципліни; методики підготовки та проведення освітнього процесу у закладах вищої освіти; особливості сучасних інноваційних технологій та методики їх втілення у освітній процес.</p> <p><b>ЗН 4</b> Володіти знаннями про організацію наукової, методичної та освітньої діяльності викладача закладу вищої і професійно-технічної освіти; знаннями про сучасні методи організації самостійної та науково-пошукової роботи студентів, навчально-пізнавальної та виховної діяльності учнів і студентів.</p>
<b>Уміння (УМ)</b>	<p><b>УМ 1</b> Уміння отримувати, опрацьовувати й відтворювати за допомогою графічних, математичних, лінгвістичних та інших засобів інформацію з предметної області державною та іноземною мовами.</p> <p><b>УМ 2</b> Уміння використовувати іноземну мову у міжособистісному спілкуванні та професійній діяльності, здійснювати письмове спілкування на іноземній мові, складати ділову документацію, здійснювати адекватний вибір мовних форм, використовувати і перетворювати їх залежно від стилю та характеру спілкування.</p> <p><b>УМ 3</b> Уміння розрізняти, узагальнювати й систематизувати передовий педагогічний та виробничий досвід (у галузі харчової промисловості та ресторанному господарстві).</p> <p><b>УМ 4</b> Уміння планувати та здійснювати прикладні педагогічні та інженерні (у галузі харчової промисловості та ресторанному господарстві) дослідження.</p> <p><b>УМ 5</b> Уміння візуалізувати навчальну і виробничу інформацію та розробляти й виготовляти навчально-методичну, конструкторську, проектну документацію.</p> <p><b>УМ 6</b> Володіння навиками конструювання і моделювання процесу навчання та технологічних процесів у харчовій промисловості та ресторанному господарстві, планування діяльності їх учасників.</p> <p><b>УМ 7</b> Уміння застосовувати нестандартні форми та методи контролю навчання та виробничої (у галузі харчової промисловості та ресторанному господарстві) діяльності.</p> <p><b>УМ 8</b> Уміння аналізувати особливості конструкції і принципу роботи обладнання загального та спеціального призначення, обґрунтовувати технічні інженерні рішення щодо його модернізації і технічного переоснащення.</p> <p><b>УМ 9</b> Уміння експлуатувати різні види технологічного обладнання у відповідності з вимогами техніки безпеки.</p> <p><b>УМ 10</b> Уміння організовувати та брати участь у роботі кафедри, в організації та проведенні семінарів, конференцій, виставок, конкурсів, у розробленні навчально-методичних матеріалів щодо покращення якості роботи та професійної майстерності.</p> <p><b>УМ 11</b> Здатність використовувати професійно-профільовані знання</p>



	<p>для розроблення програм розвитку та функціонування харчових підприємств.</p> <p><b>УМ 12</b> Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p><b>УМ 13</b> Уміння створювати продуктивні технології навчання фахових дисциплін у вищих навчальних закладах з урахуванням вимог розвитку сучасного суспільства та сучасного рівня науки і техніки.</p> <p><b>УМ 14</b> Готовність до систематичного підвищення своєї професійно-педагогічної майстерності; володіти знаннями про способи професійного самовдосконалення; уміти усвідомлювати рівень власної діяльності, своїх здібностей, бачити причини недоліків у своїй роботі, в собі; володіти навичками самовдосконалення, уміти використовувати механізм самооцінки власних досягнень в дослідницькій діяльності.</p> <p><b>УМ 15</b> Уміння обирати стратегію навчання відповідно до концептуальних положень філософії освіти.</p> <p><b>УМ 16</b> Уміння налагоджувати конструктивну педагогічну та виробничу (у галузі харчової промисловості та ресторанному господарстві) взаємодію.</p>
<b>Комунікація (КОМ)</b>	<p><b>КОМ 1</b> Володіти навичками публічної мови та ведення дискусії з колегами та цільовою аудиторією.</p> <p><b>КОМ 2</b> Працювати в міждисциплінарній команді, мати навички міжособистісної взаємодії з урахуванням етичних норм.</p>
<b>Автономія і відповідальність (АіВ)</b>	<p><b>АіВ 1</b> Уміти вчитись самостійно для безперервного професійного розвитку.</p> <p><b>АіВ 2</b> Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за власні судження та результати.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних класів, проекційної техніки, спеціалізованих лабораторій, стендів, наочних посібників. Використання сучасних прикладних програм:
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка” та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах у межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можлива у рамках програми ЄС Єразмус+ (проведення закордонних практик з укладанням угод щодо академічної мобільності за встановленою формою)
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе.

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.1	Логіка та методологія наукового пізнання	5,0	Екзамен
ОК 1.2	Педагогіка і психологія вищої школи	5,0	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>10,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1.	ВБ 1.1.1 Використання комп'ютерної техніки в науковій та педагогічній діяльності або ВБ 1.1.2 Патентознавство	5,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>5,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітніх компонентів циклу загальної підготовки:</b>		<b>15,0</b>	
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 2.1	Розробка харчових продуктів	6,5	Екзамен, Екзамен
ОК 2.2	Інноваційні технології харчових продуктів	6,0	Екзамен
ОК 2.3	Виконання магістерської роботи*	30,0	
ОК 2.4	Науково-педагогічна (виробнича)	12,0	Залік
ОК 2.5	Комплексний екзамен за фахом	3,0	Екзамен
ОК 2.6	Захист маг роботи	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу професійної підготовки:</b>		<b>57,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 2.1	ВБ 2.1.1 Методологія наукових досліджень у галузі або ВБ 2.1.2 Методика планування експерименту та обробки експериментальних даних у галузі	5,0	Екзамен
ВБ 2.2	ВБ 2.2.1 Методика викладання спецдисциплін або ВБ 2.2.2 Нові технології у ресторанному господарстві	5,0	Екзамен
ВБ 2.3	ВБ 2.3.1 Харчові і біологічно активні добавки або ВБ 2.3.2 Фізико-хімічні основи розробки харчових продуктів	7,5	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів циклу професійної підготовки:</b>		<b>17,5</b>	
<b>Загальний обсяг освітніх компонентів циклу професійної підготовки:</b>		<b>75,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90,0</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
1	Логіка та методологія наукового пізнання Педагогіка і психологія вищої школи Розробка харчових продуктів Науково-педагогічна(виробнича) Методика викладання спецдисциплін або Нові технології у ресторанному господарстві
2	Використання комп'ютерної техніки в науковій та педагогічній діяльності або Патентознавство Розробка харчових продуктів Виконання магістерської роботи* Методологія наукових досліджень у галузі або Методика планування експерименту та обробки експериментальних даних у галузі Харчові і біологічно активні добавки або Фізико-хімічні основи розробки харчових продуктів
3	Іноваційні технології харчових продуктів Виконання магістерської роботи* Захист маг роботи

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології) проводиться у формі комплексного кваліфікаційного іспиту і захисту магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр професійної освіти. Інженер-дослідник в галузі харчових технологій, викладач закладів вищої освіти

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2
ІК.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+	+											+			
ЗК 2	+	+											+			
ЗК 3	+	+		+										+	+	+
ЗК 4	+	+											+			
ЗК 5		+			+	+		+			+	+				
ЗК 6	+	+			+	+		+			+	+				
ЗК 7	+	+							+	+						
ЗК 8		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 9	+				+	+	+	+	+	+	+	+				
ФК 1	+	+							+							
ФК 2					+	+	+	+	+	+	+	+				
ФК 3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+

ФК 4	+	+				+			+							
ФК 5			+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+
ФК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 7	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+
ФК 8	+				+	+		+	+		+	+				
ФК 9		+												+		
ФК 10	+	+							+		+	+	+			
ФК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 12		+	+		+	+	+	+	+		+	+	+			
ФК 13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 14			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 15		+				+								+		
ФК 16		+			+	+		+						+		
ФК 17	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2
ЗН 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗН 2		+				+			+				+			
ЗН 3		+	+	+	+	+		+	+					+		
ЗН 4		+				+							+			
УМ 1	+				+	+	+	+	+				+			
УМ 2	+	+			+	+	+	+								
УМ 3	+	+	+	+		+			+					+		
УМ 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+
УМ 5		+			+	+	+	+	+				+			
УМ 6		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		
УМ 7		+				+					+					
УМ 8				+		+								+		
УМ 9				+		+								+		
УМ 10	+	+				+		+			+	+	+			
УМ 11			+	+	+	+	+	+						+		
УМ 12			+	+	+	+	+	+	+					+		
УМ 13		+							+				+			
УМ 14	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+		
УМ 15		+				+							+			
УМ 16		+				+							+			
КОМ 1		+											+			
КОМ 2		+				+							+			
АіВ 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			
АіВ 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			