ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)

за спеціальністю «А5 Професійна освіта (спеціалізації А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» – галузь сучасної науки і технологій, що базується на застосуванні глибокої теоретичної та практичної підготовки сучасних фахівців, які мають володіти: комплексом психолого-педагогічних, організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової й переробної промисловості.

Програма підготовки

З програмою підготовки можете ознайомитись на сайті:
https://drive.google.com/file/d/1ujHSRf2PfTSylDzV-r4p22ftWZ3dOBpZ/view

Освітній рівень: другий (магістерський)

Кваліфікація: магістр з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Форма навчання: Денна

Термін навчання: 1 рік 4 місяця

Кредитів: 90 кредитів ЄКТС

Бюджетних місць: 3

Ліцензійний обсяг: 60 (формується загалом за спеціальністю А5)

Платне навчання (вартість): 50960 грн (ДФН)

Опис програми

Програма «Професійна освіта (Харчові технології)» магістерського рівня забезпечує поглиблену підготовку фахівців, які володіють знаннями та навичками, необхідними для:

- Організації та керування науково-дослідницькими проектами в галузі харчових технологій;
- Розроблення та впровадження інноваційних технологій та обладнання в харчовій промисловості;
- Забезпечення відповідності харчової продукції міжнародним стандартам якості та безпечності;
- Організація та керування роботою переробних та харчових підприємств;
- Викладання загально-професійних та професійно-практичних дисциплін у закладах освіти;
- Викладання дисципліни професійної спрямованості англійською мовою;

- Здійснення експертної та аналітичної діяльності в галузі харчових технологій.

Особливість програми
Освітня програма «Професійна освіта (Харчові технології)» визначена пріоритетною Міністерством освіти і науки України у державному замовленні і забезпечується бюджетними місцями. Ця програма спрямована на підвищення престижу професійної освіти та навчання, підготовку кваліфікованих кадрів за професіями аграрної, переробної та харчової галузі, сфери обслуговування і торгівлі.
Програма орієнтована на глибоку практичну підготовку сучасних магістрів, що володіють методами та основними психолого-педагогічними підходами, а також глибоку спеціальну підготовку у галузі спеціалізації – харчових технологій

Орієнтація освітньої програми. Освітньо-професійна програма магістра прикладної орієнтації. Програма базується на застосуванні базових знань з фундаментальних педагогічних, технічних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних технічних дисциплін та використання професійних методів харчової галузі; знань в галузі педагогіки й психології.

Основним фокусом освітньої програми є формування та розвиток фахової компетентності магістра професійної освіти в харчовій галузі як інтеграційної діяльності, що включає педагогічну компоненту та знання з предмету спеціалізації (інженерну компоненту).

Метою освітньої програми є підготовка фахівців, здатних:
– здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери послуг, підприємств, установ та організацій у галузях освіти, аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій,
– розв’язувати складні задачі у харчових технологіях, застосовуючи спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп’ютерне моделювання;
– обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;
– планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

– формувати готовність до самоосвіти та професійного самовдосконалення впродовж життя.

Перевага програми полягає в тому, що вона поєднує такі аспекти підготовки фахівців:

- психолого-педагогічну підготовку;
- інженерну (технологічну) підготовку у галузі аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій;
- практичну підготовку до освітньої діяльності в закладах професійної (професійно-технічної) освіти та на підприємствах харчової галузі;
- створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.

Область професійної діяльності магістра з професійної освіти (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) включає:

1. Педагогічну діяльність:

- Викладання професійних дисциплін у закладах фахової передвищої освіти (коледжі, технікуми) з харчових технологій та переробки сільськогосподарської продукції.
- Розробка методичних матеріалів та навчальних програм.
- Керівництво дипломними роботами та курсовими проектами.
- Організація та проведення практичних занять.
- Використання новітніх педагогічних технологій у навчальному процесі.

2. Науково-дослідницьку діяльність:

- Проведення наукових досліджень у галузі переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.
- Розробка інноваційних технологій та методів виробництва.
- Участь у наукових конференціях та семінарах.
- Публікація наукових статей та монографій.

3. Виробничо-технологічну діяльність:

- Організація та управління виробничими процесами на підприємствах харчової промисловості.
- Розробка та впровадження нових технологій виробництва.
- Забезпечення якості та безпечності продукції.
- Контроль за дотриманням технологічних норм та правил.

4. Консалтингову діяльність:

- Надання консультацій з питань харчових технологій.
- Розробка та впровадження систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів.
- Проведення тренінгів та семінарів для фахівців харчової галузі.

5. Експертну діяльність:

- Проведення експертизи проектів та програм розвитку харчового сектору.
- Участь у роботі експертних рад та комісій.
- Здійснення експертизи харчової продукції.

Завдяки універсальності отриманої освіти випускники після завершення навчання можуть **обіймати посади** в закладах освіти та на підприємствах харчової й переробної промисловості будь-якої форми власності, а саме:

- науково-дослідні підприємства;
- заклади фахової передвищої освіти;
- підприємства харчової та переробної промисловості;
- консалтингові компанії;
- державні органи контролю та нагляду за якістю та безпечністю харчових продуктів.

з таких **видів діяльності**:

- освітньої;
- технологічної;
- організаційної;
- проєктно-технологічної;
- інженерно-дослідницької

Перспективи працевлаштування:

Після завершення освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)» випускник може продовжити навчання в аспірантурі, а також працювати за видами професійної діяльності на посадах:

- фахівця в галузі харчової та переробної промисловості;
- викладача загально-професійних та професійно-практичних дисциплін;
- викладача (методи навчання);
- інші професіонали в галузі методів навчання;
- інші професіонали в галузі навчання

Основними місцями працевлаштування випускників освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)» є заклади освіти, вітчизняні та

закордонні науково-дослідні центри, провідні харчові підприємства України та світу.

Про особливості освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)» можна дізнатись також на сторінці кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Навчально-наукового інституту «Українська інженерно-педагогічна академія» Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна.

Освітньо-професійна програма:
https://drive.google.com/file/d/1ujHSRf2PfTSylDzV-r4p22ftWZ3dOBpZ/view