

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**ЗМІНИ ДО
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Харчові технології

**Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

В. І. Аранчій

(протокол № 15 від 3 квітня 2018 р.)



Зміни до освітньо-професійної програми
вводяться в дію з 1 вересня 2018 р.

Ректор В. І. Аранчій

(наказ № 50 від 3 квітня 2018 р.)

м. Полтава, 2018 рік

1. Позицію «Цикл/рівень» пункту «1 – Загальна інформація» розділу «1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології» викласти в наступній редакції:

1 – Загальна інформація	
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень

2. Підпункт «2.1.1. Перелік компонент ОПП – для бакалаврів з нормативним терміном навчання» пункту «2.1. Перелік компонент ОПП» розділу «2 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність» для 2018 року набору викласти в наступній редакції:

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Біофізика	3,0	Залік
ОК 2	Біохімія	3,0	Залік
ОК 3	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 4	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 6	Інформаційні технології	4,0	Екзамен
ОК 7	Історія України	3,0	Екзамен
ОК 8	Історія української культури	3,0	Залік
ОК 9	Основи фахової діяльності	3,0	Залік
ОК 10	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 12	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 13	Філософія	3,0	Екзамен
ОК 14	Хімія	6,0	Екзамен
ОК 15	Автоматизація виробничих процесів	3,0	Екзамен
ОК 16	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 17	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,5	Екзамен
ОК 18	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 19	Курсова робота «Загальна технологія харчових виробництв»	3,0	Захист курсової роботи
ОК 20	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Захист курсового проекту
ОК 21	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	Залік
ОК 22	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 23	Прикладна механіка	4,0	Залік
ОК 24	Проектування харчових виробництв	4,0	Екзамен
ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	Залік

ОК 26	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	5,0	Залік
ОК 27	Технічна мікробіологія	3,0	Залік
ОК 28	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 29	Технологія бродильних виробництв	4,0	Екзамен
ОК 30	Технологія води і водопідготовки	3,5	Екзамен
ОК 31	Технологія жирів та жирозамінників	5,0	Екзамен
ОК 32	Технологія зберігання і переробки зерна	5,0	Екзамен
ОК 33	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	Залік
ОК 34	Технологія молока і молочних продуктів	4,5	Екзамен
ОК 35	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	4,5	Екзамен
ОК 36	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,5	Екзамен
ОК 37	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,0	Залік
ОК 38	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"	7,5	Залік
ОК 39	Навчальна практика "Загальна технологія харчових виробництв"	7,5	Залік
ОК 40	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 41	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 42	Захист кваліфікаційної роботи	3,0	
ОК 43	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок загальної підготовки</i>			
ВБ 1	Етика та естетика	3,0	Залік
ВБ 2	Психологія	3,0	Залік
ВБ 3	Конфліктологія	3,0	Залік
ВБ 4	Логіка	3,0	Залік
ВБ 5	Політологія	3,0	Залік
ВБ 6	Соціологія	3,0	Залік
<i>Вибірковий блок професійної підготовки</i>			
ВБ 7	Біохімія молока і м'яса	5,0	Екзамен
ВБ 8	Гігієна і санітарія харчових підприємств	4,5	Залік
ВБ 9	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3,0	Залік
ВБ 10	Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини	4,0	Залік
ВБ 11	Мікробіологія молока та м'яса	5,0	Екзамен
ВБ 12	Основи фізіології і гігієни харчування	4,0	Залік
ВБ 13	Реологія харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 14	Тваринництво	3,0	Залік
ВБ 15	Теоретичні основи харчових виробництв	3,0	Залік
ВБ 16	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	4,0	Залік
ВБ 17	Технологія продуктів дієтичного харчування	4,5	Залік
ВБ 18	Технологія харчових продуктів з водних	4,0	Залік

	біоресурсів		
ВБ 19	Товарознавство і пакування харчових продуктів	3,0	Залік
ВБ 20	Харчові добавки	3,0	Залік
ВБ 21	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	3,0	Залік
ВБ 22	Біоетика і біобезпека	3,0	Залік
ВБ 23	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	4,0	Залік
ВБ 24	Біотехнологія	4,0	Залік
ВБ 25	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва	4,5	Залік
ВБ 26	Матеріалознавство	4,5	Залік
ВБ 27	Основи криогенних і сушильних технологій	3,0	Залік
ВБ 28	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	5,0	Екзамен
ВБ 29	Прикладна екологія	3,0	Залік
ВБ 30	Раціональне харчування людей	4,0	Залік
ВБ 31	Технологія риби і рибопродуктів	4,0	Залік
ВБ 32	Технологія функціональних продуктів	3,0	Залік
ВБ 33	Управління якістю продуктів з основами НАССР	4,0	Залік
ВБ 34	Харчова хімія	5,0	Екзамен
Загальний обсяг вибіркового компонента		60,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

3. Підпункт «2.2.1 Структурно-логічна схема ОПП – для бакалаврів з нормативним терміном навчання» пункту «2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми» розділу «2 Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність» викласти в наступній редакції:

2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу

ЦИКЛ	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП										
Цикл загальної підготовки	Вища математика (3,0, екзамен)	Біофізика (3,0, залік)	Інформаційні технології (4,0, екзамен)	Фізичне виховання (4,0, залік)				Економіка підприємства (3,0, залік)	50	20,8
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, залік)	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, екзамен)								
	Історія української культури (3,0, залік)	Біохімія (3,0, залік)								
	Основи фахової діяльності (3,0 залік)	Історія України (3,0, екзамен)								
	Правознавство (3,0, екзамен)	Українська мова (за професійним спрямуванням (3,0, екзамен)								
	Хімія (6,0, екзамен)	Флософія (3,0, екзамен)								
Цикл професійної підготовки	Інженерна і комп'ютерна графіка (3,5, екзамен)	Прикладна механіка (4,0, залік)	Технічна мікробіологія (3,0, екзамен)	Автоматизація виробничих процесів (3,0, екзамен)	Технологія консервування плодів та овочів	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3,0,	Курсовий проект «Проектування харчових	Організація та планування діяльності підприємства		

					(4,0,залик)	екзамен)	виробництв» (3,0 КП)	(3,0, залик)		
		Процеси і апарати харчових виробництв (4,0, залик)	Технологія води і водо підготовки (3,5, екзамен)	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю (5,0, залик)	Технологія молока молочних продуктів (4,5, екзамен)	Курсова робота «Загальна технологія харчових продуктів» (3,0 КР)	Проектування харчових виробництв (4,0 екзамен)	Контроль якості та безпеки харчових продуктів (4,5, екзамен)		
				Технологія жирів та жирозамінників (5,0, екзамен)	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (4,5, екзамен)	Технологія бродильних виробництв (4,0, екзамен)	Технологічне обладнання харчових виробництв (3,0, екзамен)			
				Технологія зберігання і переробки зерна (5,0, екзамен)	Технологія цукру та кондитерських виробів (4,0, залик)	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів (4,5, екзамен)	Основи наукових досліджень (3,0, залик)		88	36,67
Практична підготовка		Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» (7,5 залик)		Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» (7,5 залик)		Загально-технологічна практика (6,0, залик)		Переддипломна (6,0, залик)	27	11,25
Державна атестація								Підготовка кваліфікаційної роботи (12,0)		
								Захист кваліфікаційної роботи (3,0)	15,0	0,63
Загальний обсяг обов'язкових компонент	24,0	33,5	10,5	29,5	17	20,5	13	31,5	180	75,00
2. Вибіркові компоненти ОПП										
Цикл			Етика та	Конфліктологія						

загальної підготовки			естетика (3,0, залік)	(3,0, залік)							
			Логіка (3,0, залік)	Психологія (3,0, залік)							
			Політологія (3,0, залік)	Соціологія (3,0, залік)							
			3	3					6	2,5	
	Вибіркові компоненти професійної підготовки										
Цикл професійної підготовки			Теоретичні основи харчових виробництв (3,0, залік)	Мікробіологія молока та м'яса (5,0, екзамен)	Гігієна і санітарія харчових підприємств (4,5, залік)	Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини (4,0, залік)	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі (4,0, залік)	Екологічна експертиза та утилізація відходів (3,0, залік)			
			Біохімія молока і м'яса (5,0, екзамен)	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів (5,0, екзамен)	Основи фізіології і гігієни харчування (4,0, залік)	Реологія харчових продуктів (4,0, залік)	Технологія продуктів дієтичного харчування (4,5, залік)	Товарознавство і пакування харчових продуктів (3,0, залік)			
			Тваринництво (3,0, залік)		Біотехнологія (4,0, залік)	Раціональне харчування людей (4,0, залік)	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів (4,0, залік)	Харчові добавки (3,0, залік)			
			Анатомія і фізіологія сільськогосподарських стварин (3,0, залік)		Матеріалознавство (4,5, залік)	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР (4,0, залік)	Біологічно- активні речовини в харчових технологіях (4,0, залік)	Прикладна екологія (3,0, залік)			
			Біоетика і біобезпека (3,0, залік)				Ветеринарно- санітарна експертиза продукції	Основи кріогенних і сушильних технологій (3,0,			

4. Пункт «4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми – для бакалаврів з нормативним терміном навчання» розділу «4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми» викласти в наступній редакції:

Вибіркові компоненти ОПШ

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28	ВБ 29	ВБ 30	ВБ 31	ВБ 32	ВБ 33	ВБ 34				
ЗК 1	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ЗК 2							•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•				•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•			
ЗК 3					•		•	•		•		•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•			
ЗК 4	•			•	•	•										•								•											•	•		
ЗК 5	•		•	•	•		•			•		•				•	•	•			•				•	•	•	•					•	•	•	•		
ЗК 6											•	•	•		•		•	•	•	•		•						•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 7	•			•		•	•				•		•					•	•	•								•	•	•	•			•	•	•	•	
ЗК 8							•				•							•	•	•								•	•	•			•	•	•	•	•	
ЗК 9									•	•				•					•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•	•	•		•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 11					•		•		•	•	•		•			•	•		•		•			•						•			•	•	•	•	•	
ЗК 12							•			•	•						•	•	•	•			•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
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				•	•			•							•			•	•					•		•								•	•	•	•	•

Вибіркові компоненти ОПШ

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28	ВБ 29	ВБ 30	ВБ 31	ВБ 32	ВБ 33	ВБ 34	
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	•	•	•	•	•	•												•			•	•					•	•				•	•		