

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології

**Першого (бакалаврського) 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 № 17 від 23 квітня 2019 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2019 р.

Ректор

В. І. Аранчій

(наказ № 70 від 23 квітня 2019 р.)

м. Полтава, 2019 рік

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

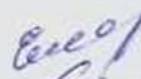
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології

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

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи
Начальник навчального відділу
Декан факультету

 Костенко О. М.

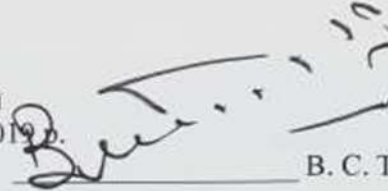
Шульга Л. В.
Поліщук А. А.

Гарант програми

 Ножечкіна-Срошенко Г.М.

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій
Протокол № 8 від 15 березня 2019 р.
Завідувач кафедри



В. С. Тендітник

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології
Протокол № 7 від 18 березня 2019 р.
Голова науково-методичної
ради



Т. С. Кодак

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва
Протокол № 9 від 25 березня 2019 р.
Голова вченої ради



А. А. Поліщук

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Будник Н. В., канд. тех.н., доцент
2. Кайнаш А. П., канд. тех.н., доцент
3. Ножечкіна-Єрошенко Г. М., канд. тех.н., доцент

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- | | |
|----------------|---|
| Серік М. Л. | Директор навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, канд. техн. наук, доцент |
| Проценко О. Г. | Інженер з ОП та ПЗ філії «Яреськівський цукровий завод» ТОВ «Цукроагропром» |
| Глушко В. Ю. | Технолог ковбасного цеху ФОП «Венгровський В. В.» |

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавська державна аграрна академія, факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра харчових технологій.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний: 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Впроваджується вперше з 2017 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодшого спеціаліста.
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2019-ru
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології Об'єкти вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

	<p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень в сфері харчових технологій.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій.</p> <p>Ключові слова: технологія, переробка, консервування, зберігання, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясні продукти, зерно, хлібобулочні та макаронні вироби, кондитерські вироби, харчові концентрати, плоди, овочі, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Освітня програма спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями. В освітній програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє при підготовці бакалавра враховувати досвід переробних підприємств.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв, здатний виконувати зазначену професійну роботу(и) за ДК 003:2010:</p> <p>3436 Помічники керівників</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p>

	<p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НПК, України другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять, тощо.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – іспит або залік (диференційований залік).</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і</p>

	<p>письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні</p>

	<p>технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові</p>

	<p>продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, доценти. Всі розробники є штатними співробітниками Полтавської державної аграрної академії.</p> <p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p>

	<p>навчальні приміщення; навчальні лабораторії; науково-дослідні лабораторії; комп'ютерні класи; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування; та ін.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <p>бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку ПДАА: http://lib.pdaa.edu.ua/ офіційний сайт ПДАА: https://www.pdaa.edu.ua/; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративну пошту; навчальні та робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; навчальні та робочі програми навчальних дисциплін; наскрізну програму та програми практик; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; засоби діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАА; та ін.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе на загальних умовах.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Нормативний термін навчання (240 кредитів)

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	Вища математика	3,0	Іспит
ОК 3	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Іспит
ОК 5	Інформаційні системи та технології	4,0	Іспит
ОК 6	Історія та культура України	4,0	Іспит
ОК 7	Основи фахової діяльності	3,0	Залік
ОК 8	Правознавство	3,0	Іспит
ОК 9	Технічна мікробіологія	5,0	Іспит
ОК 10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Іспит
ОК 11	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 12	Філософія	3,0	Залік
ОК 13	Хімія	6,0	Залік, Іспит
ОК 14	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Іспит
ОК 15	Біохімія	3,0	Залік
ОК 16	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3,0	Залік
ОК 17	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,5	Залік
ОК 18	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	4,0	Іспит
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	Прикладна механіка	4,0	Залік
ОК 23	Проектування харчових виробництв	5,0	Іспит
ОК 24	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	Іспит
ОК 25	Теоретичні основи харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 26	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,0	Іспит
ОК 27	Технологія бродильних виробництв	4,5	Іспит

ОК 28	Технологія води і водопідготовки	3,5	Іспит
ОК 29	Технологія жирів та жирозамінників	4,5	Іспит
ОК 30	Технологія зберігання і переробки зерна	4,5	Іспит
ОК 31	Технологія консервування плодів та овочів	4,5	Іспит
ОК 32	Технологія молока і молочних продуктів	5,0	Іспит
ОК 33	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5,0	Іспит
ОК 34	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,0	Іспит
ОК 35	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,5	Іспит
ОК 36	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР	3,5	Іспит
ОК 37	Навчальна практика "Вступ до харчових технологій"	7,5	Залік
ОК 38	Навчальна практика "Загальна технологія харчових виробництв"	9,0	Залік
ОК 39	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 40	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 41	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
ОК 42	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок загальної підготовки</i>			
ВБ 1	Вибіркова навчальна дисципліна 1	3,0	Залік
ВБ 2	Вибіркова навчальна дисципліна 2	3,0	Залік
ВБ 3	Вибіркова навчальна дисципліна 3	3,0	Залік
ВБ 4	Вибіркова навчальна дисципліна 4	3,0	Залік
<i>Вибірковий блок професійної підготовки</i>			
ВБ 5	Біотехнологія	4,0	Залік
ВБ 6	Біохімія сировини і харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 7	Гігієна і санітарія харчових підприємств	4,0	Залік
ВБ 8	Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини	4,0	Залік
ВБ 9	Мікробіологія сировини і харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 10	Основи наукових досліджень	4,0	Залік
ВБ 11	Основи фізіології і гігієни харчування	4,0	Залік
ВБ 12	Реологія харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 13	Тваринництво	4,0	Залік
ВБ 14	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	4,0	Залік
ВБ 15	Технологія харчових продуктів з водних	4,0	Залік

	біоресурсів		
ВБ 16	Харчові добавки	4,0	Залік
ВБ 17	Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин	4,0	Залік
ВБ 18	Генетика з біометрією	4,0	Залік
ВБ 19	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	4,0	Залік
ВБ 20	Методика і технологія обробки наукової інформації	4,0	Залік
ВБ 21	Мисливствознавство	4,0	Залік
ВБ 22	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 23	Технологія продуктів дієтичного харчування	4,0	Залік
ВБ 24	Технологія риби і рибопродуктів	4,0	Залік
ВБ 25	Технологія функціональних продуктів	4,0	Залік
ВБ 26	Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 27	Товарознавство і пакування харчових продуктів	4,0	Залік
ВБ 28	Хіміко-бактеріологічний аналіз	4,0	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		60,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

Скорочений термін навчання (120 кредитів)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Залік
ОК 2	Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей	4,0	Іспит
ОК 3	Курсова робота "Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби"	3,0	Захист курсової роботи
ОК 4	Курсовий проект "Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей"	3,0	Захист курсового проекту
ОК 5	Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей	4,0	Іспит
ОК 6	Технологія бродильних виробництв	4,0	Іспит
ОК 7	Технологія води і водопідготовки	3,0	Іспит
ОК 8	Технологія жирів та жирозамінників	3,0	Іспит
ОК 9	Технологія зберігання і переробки зерна	3,0	Іспит
ОК 10	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	Іспит
ОК 11	Технологія молока і молочних продуктів	5,0	Іспит
ОК 12	Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби	4,0	Іспит
ОК 13	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3,0	Іспит
ОК 14	Технологія цукрового виробництва	3,0	Залік
ОК 15	Товарознавство і пакування харчових продуктів	4,0	Залік
ОК 16	Навчальна практика "Загальна технологія харчових виробництв"	6,0	Залік
ОК 17	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 18	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 19	Захист кваліфікаційної роботи	3,0	
ОК 20	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		83,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок професійної підготовки</i>			
ВБ 1	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва	3,0	Залік
ВБ 2	Гігієна і санітарія харчових підприємств	3,0	Залік
ВБ 3	Основи наукових досліджень	3,5	Залік
ВБ 4	Основи фізіології і гігієни харчування	3,0	Залік

ВБ 5	Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств	3,5	Залік
ВБ 6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3,5	Залік
ВБ 7	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4,5	Залік
ВБ 8	Технологія функціональних продуктів	3,0	Залік
ВБ 9	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів	4,0	Залік
ВБ 10	Технохімічний контроль молочної і м'ясної галузей	3,0	Залік
ВБ 11	Харчові добавки	3,0	Залік
ВБ 12	Біоетика і біобезпека	3,5	Залік
ВБ 13	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	3,0	Залік
ВБ 14	Біотехнологія в харчовій промисловості	3,0	Залік
ВБ 15	Комплексна переробка вторинних м'ясних ресурсів	4,5	Залік
ВБ 16	Менеджмент і маркетинг у галузі	3,5	Залік
ВБ 17	Прикладна екологія	3,0	Залік
ВБ 18	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	Залік
ВБ 19	Теоретичні основи харчових виробництв	3,5	Залік
ВБ 20	Теплотехніка та основи холодильних технологій	3,0	Залік
ВБ 21	Технічна мікробіологія	3,0	Залік
ВБ 22	Харчова хімія	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		37,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу

Нормативний термін навчання

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 ОПШ										
Цикл загальної підготовки	Вища математика (3,0, іспит)	Біофізика (3,0, залік)	Економіка підприємства (3,0, залік)	Фізичне виховання (4,0, залік)				Правознавст- во (3,0, іспит)		
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, залік)	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, іспит)	Інформаційні системи та технології (4,0, іспит)							
	Історія та культура України (4,0, іспит)	Українська мова (за професійним спрямуванням (3,0, іспит)								
	Основи фахової діяльності (3,0, залік)	Філософія (3,0, залік)								
	Технічна мікробіологія (5,0, іспит)	Хімія (3,0, іспит)								
	Хімія (3,0, залік)									
									50,0	20,83

Цикл професійної підготовки	Інженерна і комп'ютерна графіка (3,5, залік)	Біохімія (3,0, залік)	Технологія води і водо підготовки (3,5, іспит)	Технологія жирів та жирозамінників (4,5, іспит)	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (5,0, іспит)	Безпека життєдіяльності та і основи охорони праці (3,0, іспит)	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» (3,0, КП)	Екологічна експертиза та утилізація відходів (3,0, залік)		
		Процеси і апарати харчових виробництв (4,0, іспит)	Теоретичні основи харчових виробництв (3,0, залік)	Технологія зберігання і переробки зерна (4,5, іспит)	Технологія молока і молочних продуктів (5,0, іспит)	Курсова робота «Загальна технологія харчових виробництв» (3,0, КР)	Проектування харчових виробництв (5,0, іспит)	Контроль якості та безпеки харчових продуктів (4,0, іспит)		
		Прикладна механіка (4,0, залік)		Технологія бродильних виробництв (4,5, іспит)	Технологія консервування плодів та овочів (4,5, іспит)	Технологія хліба, макаронних виробів та харчо концентратів (4,0, іспит)	Технологічне обладнання харчових виробництв (3,0, залік)	Організація та планування діяльності підприємства (3,0, залік)		
						Технологія цукру та кондитерських виробів (4,5, іспит)				
						Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР (3,5, іспит)			88	36,67
Практична підготовка		Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» (7,5, диф. залік)		Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» (9,0, диф. залік)		Загально-технологічна практика (6,0, диф. залік)		Переддиплом на практика (6,0, диф. залік)	28,5	11,88
Атестація							Захист	13,5	5,62	

								кваліфікаційної роботи (1,5)		
								Підготовка кваліфікаційної роботи (12,0)		
Загальний обсяг обов'язкових компонент	24,5	33,5	13,5	26,5	14,5	24,0	11,0	32,5	180	75,00
2. Вибіркові компоненти ОПП										
Цикл загальної підготовки			Вибіркова дисципліна (3,0, залік)	Вибіркова дисципліна (3,0, залік)	Вибіркова дисципліна (3,0, залік)	Вибіркова дисципліна (3,0, залік)				
			3	3	3	3			12	5,0
Вибіркові компоненти професійної підготовки										
Цикл професійної підготовки			Біохімія сировини і харчових продуктів (4,0, залік)	Мікробіологія сировини і харчових продуктів (4,0, залік)	Біотехнологія (4,0, залік)	Гігієна і санітарія харчових підприємств (4,0, залік)	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі (4,0, залік)	Харчові добавки (4,0, залік)		
			Основи наукових досліджень (4,0, залік)	Тваринництво (4,0, залік)	Основи фізіології і гігієни харчування (4,0, залік)	Реологія харчових продуктів (4,0, залік)	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів (4,0, залік)	Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини (4,0, залік)		
			Методика і технологія обробки наукової інформації	Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин (4,0, залік)	Генетика з біометрією (4,0, залік)	Мисливство-знавство (4,0, залік)	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	Технологія функціональних продуктів (4,0, залік)		

			(4,0, залік)				галузі (4,0, залік)			
			Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів (4,0, залік)	Хіміко-бактеріологічний аналіз (4,0, залік)	Технологія продуктів дієтичного харчування (4,0, залік)	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів (4,0, залік)	Технологія риби і рибопродуктів (4,0, залік)	Товарознавство і пакування харчових продуктів (4,0, залік)		
Всього вибірових компонент професійної підготовки			8	8	8	8	8	8	48	20,0
Загальний обсяг вибірових компонент			11	11	11	11	8	8	60	25,0
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	24,5	33,5	24,5	37,5	25,5	35,0	19,0	40,5	240	100

Скорочений термін навчання

ЦИКЛ	1 курс		2 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
1. Обов'язкові компоненти ОПШ						
Цикл професійної підготовки	Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей (4,0, іспит)	Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби (4,0, іспит)	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3,0, залік)	Технологія бродильних виробництв (4,0, іспит)	53,0	44,2
	Технологія зберігання і переробки зерна (3,0, іспит)	Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби (3,0, КР)	Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей (3,0, КП)	Технологія води і водопідготовки (3,0, іспит)		
	Технологія молока і молочних продуктів (5,0, іспит)	Технологія жирів та жирозамінників (3,0, іспит)	Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей (4,0, іспит)	Технологія консервування плодів та овочів (4,0, іспит)		
		Технологія цукрового виробництва (3,0, залік)	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів (3,0, іспит)	Товарознавство і пакування харчових продуктів (4,0, залік)		
Практична підготовка		Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» (6,0, диф. залік)		Переддипломна практика (6,0, диф. залік)	18,0	15,0
		Загально-технологічна практика (6,0, диф. залік)				
Атестація				Захист кваліфікаційної роботи (3,0)	12,0	10,0
				Підготовка кваліфікаційної роботи (9,0)		
Загальний обсяг обов'язкових компонент	12,0	25,0	13,0	33,0	83,0	69,2
2. Вибіркові компоненти ОПШ						
Вибірковий блок професійної підготовки						
Цикл	Технологічне обладнання м'ясо і молокопереробних	Основи фізіології і гігієни харчування (3,0, залік)	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції	Технологія оздоровчих харчових продуктів (4,5, залік)		

професійної підготовки	підприємств (3,5, залік)		тваринництва (3,0, залік)			
	Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів (4,0, залік)	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі (3,5, залік)	Гігієна і санітарія харчових підприємств (3,0 залік)	Комплексна переробка вторинних м'ясних ресурсів (4,5, залік)		
	Технохімічний контроль молочної і м'ясної галузей (3,0, залік)	Біоетика і біобезпека (3,5, залік)	Основи наукових досліджень (3,5, залік)			
	Харчові добавки (3,0, залік)	Біотехнологія в харчовій промисловості (3,0, залік)	Технологія функціональних продуктів (3,0, залік)			
	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю (4,0, залік)		Біологічно-активні речовини в харчових технологіях (3,0, залік)			
	Теоретичні основи харчових виробництв (3,5, залік)		Менеджмент і маркетинг у галузі (3,5, залік)			
	Теплотехніка та основи холодильних технологій (3,0, залік)		Прикладна екологія (3,0, залік)			
	Технічна мікробіологія (3,0, залік)		Харчова хімія (3,0, залік)		37,0	30,8
Загальний обсяг вибіркового компонента	13,5	6,5	12,5	4,5	37,0	30,8
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	25,5	31,5	25,5	37,5	120	100

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися провідні (фахові) викладачі інших закладів вищої освіти та представники роботодавців.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій

**4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми
(120 кредитів)**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	
ЗК 1		●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ЗК 2		●			●	●	●	●		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●
ЗК 3					●		●			●	●						●	●	●	●	●
ЗК 4		●	●	●	●		●	●		●	●		●		●	●			●	●	●
ЗК 5		●			●	●	●	●		●	●						●	●	●	●	●
ЗК 6	●				●		●	●		●	●	●		●		●					●
ЗК 7			●	●	●	●		●		●	●					●	●	●	●	●	●
ЗК 8					●	●		●							●	●	●	●			●
ЗК 9	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
ЗК 10					●	●		●		●	●								●	●	●
ЗК 11			●	●				●		●	●				●	●	●	●	●	●	●
ЗК 12											●										●
ЗК 13											●					●	●	●	●	●	●
ЗК 14											●					●	●	●	●	●	●
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						●	●	●	●	●	●	●	●	●							●

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Обов'язкові компоненти ОПП (240 кредитів)

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42													
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																																																				•	•	•	•

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми (120 кредитів)

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20
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							•	•	•	•	•	•	•	•					•	•

