

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Харчові технології

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

/ В.І. Аранчій /

(протокол №24 від 25 квітня 2017 р.)



Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2017 р.

Ректор / В.І. Аранчій /

(наказ № 94 від 26 квітня 2017 р.)

м. Полтава, 2017 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи



Костенко О.М.

Начальник навчального відділу



Шульга Л.В.

Декан факультету



Поліщук А.А.

Гарант програми



Ножечкіна Г.М.

ВНЕСЕНО

Кафедрою технології переробки продукції тваринництва
Протокол № 8 від 09 березня 2017 р.

Завідувач кафедри



В.С. Тендітник

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології»
Протокол № 1 від 04 квітня 2017 р.

Голова науково-методичної
ради



Т.С. Кодак

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва
Протокол № 9 від 04 квітня 2017 р.

Голова вченої ради



А.А. Поліщук

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Ножечкіна Галина Миколаївна, к.т.н., доцент
2. Будник Ніна Василівна, к.т.н., доцент
3. Семко Тетяна Василівна, к.т.н.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Бартошак В. А. Генеральний директор ТОВ «Пирятинський сирзавод»

Гальченко Л. В.

Начальник виробництва ТОВ «Полтавахліб-3»

Діденко С. Г.

Начальник 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 технології переробки продукції тваринництва. |
| 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 4 роки |
| Наявність акредитації | Впроваджується вперше з 2017 р. |
| Цикл/рівень | НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень |
| Передумови | Наявність загальної середньої освіти. |
| 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/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi-2017-rn |
| 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. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри |

| | |
|---|--|
| | <p>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 застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств 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 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> |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій в установах та на підприємствах харчових виробництв 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>3439 Інші технічні фахівці в галузі 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: 7 рівня НРК 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: лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття, 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 здобувачів вищої освіти при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи.</p> |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості. |
| Загальні компетентності (ЗК) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. |

| | |
|--|---|
| | <p>7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>10. Здатність працювати в команді.</p> <p>11. Здатність працювати автономно.</p> <p>12. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> |
| <p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p> | <p>1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</p> <p>5. Здатність використовувати фундаментальні, професійнопрофільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурнотехнологічні схеми.</p> <p>8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p> <p>9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p> |
| 7 – Програмні результати навчання | |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання. 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини. 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування. 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти. 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів. 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту. 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення. 8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції. 9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент. 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості. 11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками. |

| | |
|---|--|
| | <p>12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.</p> <p>14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.</p> <p>15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.</p> <p>16. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.</p> <p>17. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.</p> <p>18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.</p> |
| 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | <p>Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, з них 2 доценти.</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/або 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: навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; 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 змістовий контент, базується на сучасних інформаційнокомунікаційних 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/;</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративну пошту; навчальні і 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. Пояснювальна записка

2.1. Перелік навчальних дисциплін та видів контролю за циклами підготовки бакалаврів, термін навчання 4 роки, 240 кредитів ЄКТС зі спеціальності 181 «Харчові технології»

| Код н/д | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики) | Кіль- кість 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 | Залік |
| ОК 16 | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | 3,0 | Екзамен |
| ОК 17 | Біохімія молока і м'яса | 4,5 | Екзамен |
| ОК 18 | Інженерна і комп'ютерна графіка | 3,5 | Екзамен |
| ОК 19 | Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей | 4,0 | Екзамен |
| ОК 20 | Курсова робота "Технологія молока і молочних продуктів" | 3,0 | Захист курсвої роботи |
| ОК 21 | Курсова робота "Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби" | 3,0 | Захист курсвої роботи |
| ОК 22 | Курсовий проект "Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей" | 3,0 | Захист курсвого проекту |
| ОК 23 | Мікробіологія молока та м'яса | 4,0 | Екзамен |
| ОК 24 | Прикладна механіка | 4,0 | Залік |
| ОК 25 | Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей | 4,0 | Екзамен |
| ОК 26 | Процеси і апарати харчових виробництв | 4,0 | Залік |
| ОК 27 | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | 4,0 | Залік |
| ОК 28 | Технічна мікробіологія | 4,0 | Екзамен |
| ОК 29 | Технологія бродильних виробництв | 4,0 | Екзамен |
| ОК 30 | Технологія води і водопідготовки | 4,0 | Екзамен |
| ОК 31 | Технологія жирів та жирозамінників | 4,0 | Екзамен |

| | | | |
|---|--|--------------|---------|
| ОК 32 | Технологія зберігання і переробки зерна | 4,0 | Екзамен |
| ОК 33 | Технологія консервування плодів та овочів | 4,0 | Екзамен |
| ОК 34 | Технологія молока і молочних продуктів | 5,0 | Екзамен |
| ОК 35 | Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби | 4,0 | Екзамен |
| ОК 36 | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | 3,0 | Екзамен |
| ОК 37 | Технологія цукрового виробництва | 3,0 | Екзамен |
| 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 | 9,0 | Залік |
| ОК 41 | Переддипломна практика | 6,0 | Залік |
| ОК 42 | Захист кваліфікаційної роботи | 3,0 | |
| ОК 43 | Підготовка кваліфікаційної роботи | 9,0 | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 178,0 | |
| <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 | Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва | 3,0 | Залік |
| ВБ 8 | Гігієна і санітарія харчових підприємств | 3,0 | Залік |
| ВБ 9 | Організація та планування діяльності підприємства | 3,0 | Залік |
| ВБ 10 | Основи наукових досліджень | 3,5 | Залік |
| ВБ 11 | Основи тваринництва | 3,0 | Залік |
| ВБ 12 | Основи фізіології і гігієни харчування | 3,0 | Залік |
| ВБ 13 | Теоретичні основи харчових виробництв | 3,0 | Залік |
| ВБ 14 | Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств | 3,5 | Залік |
| ВБ 15 | Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі | 3,5 | Залік |
| ВБ 16 | Технологія молочної галузі | 3,0 | Залік |
| ВБ 17 | Технологія м'ясної галузі | 3,0 | Залік |
| ВБ 18 | Технологія оздоровчих харчових продуктів | 4,5 | Залік |
| ВБ 19 | Технологія функціональних продуктів | 3,0 | Залік |
| ВБ 20 | Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів | 4,0 | Залік |
| ВБ 21 | Технохімічний контроль молочної і м'ясної галузей | 3,0 | Залік |
| ВБ 22 | Товарознавство і пакування харчових продуктів | 4,0 | Залік |
| ВБ 23 | Харчова хімія | 3,0 | Залік |
| ВБ 24 | Альтернативні та відновлювальні джерела енергії | 4,0 | Залік |
| ВБ 25 | Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин | 3,0 | Залік |
| ВБ 26 | Біоетика і біобезпека | 3,0 | Залік |
| ВБ 27 | Біотехнологія в харчовій промисловості | 3,5 | Залік |
| ВБ 28 | Комплексна переробка вторинних м'ясних ресурсів | 3,0 | Залік |
| ВБ 29 | Матеріалознавство | 3,0 | Залік |
| ВБ 30 | Менеджмент і маркетинг у галузі | 3,0 | Залік |
| ВБ 31 | Нарисна геометрія | 3,0 | Залік |

| | | | |
|--|---|------|-------|
| ВБ 32 | Основи кріогенних і сушильних технологій | 3,5 | Залік |
| ВБ 33 | Основи сенсорного аналізу харчових продуктів | 3,0 | Залік |
| ВБ 34 | Патентознавство та авторське право | 3,0 | Залік |
| ВБ 35 | Прикладна екологія | 3,0 | Залік |
| ВБ 36 | Теплотехніка та основи холодильних технологій | 3,0 | Залік |
| ВБ 37 | Технологія геродієтичних продуктів | 3,0 | Залік |
| ВБ 38 | Технологія молокової продукції | 4,5 | Залік |
| ВБ 39 | Технологія продуктів дієтичного харчування | 4,0 | Залік |
| ВБ 40 | Харчові добавки | 3,5 | Залік |
| Загальний обсяг вибіркового компонента | | 62,0 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ | | 240 | |

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) | 1 семестр (кредити, форма контролю) | 2 семестр (кредити, форма контролю) | 1 семестр (кредити, форма контролю) | 2 семестр (кредити, форма контролю) | 1 семестр (кредити, форма контролю) | 2 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) | Автоматизація виробничих процесів (3,0, залік) | Мікробіологія молока та м'яса (4,0, екзамен) | Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей (4,0, екзамен) | Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби (4,0 екзамен) | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3,0, екзамен) | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів (3,0 екзамен) | | | |
| | | Процеси і апарати харчових виробництв (4,0, залік) | Біохімія молока і м'яса (4,5, екзамен) | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю (4,0, залік) | Технологія молока і молочних продуктів (5,0, екзамен) | Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби (3,0 захист курсової роботи) | Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей (4,0, екзамен) | Технологія бродильних виробництв (4,0, екзамен) | | | |
| | | | Технічна мікробіологія (4,0, екзамен) | Технологія води і водо підготовки (4,0, екзамен) | Технологія молока і молочних | | Проектування підприємств молочної і | Технологія консервування плодів та овочів | 86 | 35,8 | |

| | | | | | | | | | | |
|--|------|---|-------------------------------|--|--|--|---|---|------|-------|
| | | | | | продуктів (3,0 курсова робота) | | м'ясної галузей (3,0, захист курсового проекту) | (4,0, екзамен) | | |
| | | | | Технологія жирів та жирозамінників (4,0, екзамен) | Технологія цукрового виробництва (3,0 екзамен) | | | | | |
| | | | | Технологія зберігання і переробки зерна (4,0, екзамен) | | | | | | |
| Практична підготовка | | Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» (7,5 залік) | | Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» (7,5 залік) | | Загально-технологічна практика (9,0 залік) | | Переддипломна практика (6,0 залік) | 30 | 12,5 |
| Державна атестація | | | | | | | | Підготовка кваліфікаційної роботи (9,0) | 12,0 | 5,00 |
| | | | | | | | | Захист кваліфікаційної роботи (3,0) | | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | 24,5 | 33,5 | 15,5 | 31,5 | 18,0 | 16 | 10 | 29 | 178 | 74,16 |
| 2. Вибіркові компоненти ОПП | | | | | | | | | | |
| Цикл загальної підготовки | | | Етика та естетика (3,0 залік) | Психологія (3,0 залік) | | | | | | |
| | | | Логіка (3,0 залік) | Конфліктологія (3,0 залік) | | | | | | |
| | | | Політологія (3,0 залік) | Соціологія (3,0 залік) | | | | | | |
| | | | 3,0 | 3,0 | | | | | 6 | 2,5 |
| Вибіркові компоненти професійної підготовки | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|---|--|--|---|---|---|----|------|
| Цикл професійної підготовки | | | Теоретичні основи харчових виробництв (3,0 залік) | Основи тваринництва (3,0 залік) | Технологічне обладнання м'ясо і молокопереробних підприємств (3,5 залік) | Організація та планування діяльності підприємства (3,0 залік) | Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва (3,0 залік) | Технологія м'ясної галузі (3,0 залік) | | |
| | | | Харчова хімія (3,0 залік) | Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин (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) | Технологія оздоровчих харчових продуктів (4,5 залік) | | |
| | | | Біоетика і біобезпека (3,0 залік) | | Технохімічний контроль молочної і м'ясної галузей (3,0 залік) | Основи фізіології і гігієни харчування (3,0 залік) | Основи наукових досліджень (3,5 залік) | Товарознавство і пакування харчових продуктів (4,0 залік) | | |
| | | | Теплотехніка та основи холодильних технологій (3,0 залік) | | Альтернативні та відновлювальні джерела енергії (4,0 залік) | Технологія молочної галузі (3,0 залік) | Технологія функціональних продуктів (3,0 залік) | Технологія молоковісних продуктів (4,5 залік) | | |
| | | | | | Основи криогенних і сушільних технологій (3,5 залік) | Комплексна переробка вторинних м'ясних ресурсів (3,0 залік) | Нарисна геометрія (3,0 залік) | Основи сенсорного аналізу харчових продуктів (3,0 залік) | | |
| | | | | Патентознавство та авторське право (3,0 залік) | Матеріалознавство (3,0 залік) | Біотехнологія в харчовій промисловості (3,5 залік) | Технологія продуктів дієтичного харчування (4,0 залік) | | | |
| | | | | | Менеджмент і маркетинг у галузі (3,0 залік) | Технологія геродієтичних продуктів (3,0 залік) | | | | |
| | | | | | Харчові добавки (3,5 залік) | Прикладна екологія (3,0 залік) | | | | |
| Всього | | | 6 | 3 | 10,5 | 12,5 | 12,5 | 11,5 | 56 | 23,3 |

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. |
| Вимоги до публічного захисту | Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. |
| 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 |

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми
Обов'язкові компоненти ОПП**

| | 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 | ОК 43 | | | | | | |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | • | • | • | • | | | • | • | • | | • | | | | | | | | | | | | | | | | | | • | | | | | | | | | | | • | • | • | • | • | • | | |

