

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ВСТУП 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Вченою радою ХДАЕУ
(протокол від 27.05.2021 № 12)**

**Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2021 року**

Ректор ХДАЕУ
Юрій КИРИЛОВ

Наказ від 27.05.2021 р. № 52-ОД



Херсон 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо – професійної програми
«Харчові технології»

рівень вищої освіти – **перший (бакалаврський)**

спеціальність – **181 Харчові технології**

галузь знань – **18 Виробництво та технології**

кваліфікація – **бакалавр з харчових технологій**

Освітньо-професійна програма відповідає першому (бакалаврському) рівню вищої освіти та шостому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікацій


РОЗРОБЛЕНО:

Гарант
освітньо-професійної програми
«Харчові технології»

 Оксана ДЗЮНДЗЯ

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи
Херсонський державний аграрно-
економічний університет

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
« 25 » травня 2021 р.

СХВАЛЕНО:

Випусковою кафедрою інженерії
харчового виробництва

Протокол №

від « » 2021 р.

Завідувач кафедри

 Наталя НОВІКОВА

Начальник
навчально-методичного відділу
університету

 Регіна АНДРЕСОВА
« 25 » травня 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Вченою радою біолого-
технологічного факультету

Протокол №

від « » 2021 р.

Декан біолого-технологічного
факультету

 Ірина БАЛАБАНОВА

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології та інженерія» підготовки бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

Дзюндзя Оксана Валентинівна - кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва;

Воєвода Надія В'ячеславівна – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва;

Новікова Наталя Володимирівна - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва;

Балабанова Ірина Олександрівна - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

Пелих Віктор Григорович – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, заслужений діяч науки і техніки України, академік НААН України;

Каращук Геннадій Васильович – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

Казанок Олександр Олександрович – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

Баденко Оксана Едуардівна – директор товариства з обмеженою відповідальністю «Плодоовочевий комбінат» м. Херсон;

Жогуловський Юрій – здобувач вищої освіти ОПП «Харчові технології» біолого-технологічного факультету ХДАЕУ

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

<p>Заступник генерального директора Державного підприємства «Київський обласний науково – виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації»</p>		<p>Бартків Л. Г.</p>
<p>Директор товариства з обмеженою відповідальністю «Плодоовочевий комбінат» м. Херсон</p>		<p>Баденко О. Е.</p>
<p>Генеральний директор ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика»</p>		<p>Дронов О. П.</p>
<p>Завідувач кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету, д.т.н., професор</p>		<p>Тіхасова Г. А.</p>
<p>Заступник начальника промислової зони філій «Чорнобаївське» приватного акціонерного товариства «Агрохолдинг Авангард»</p>		<p>Коломацька О. В.</p>

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
з надання освітніх послуг для підготовки фахівців
першого (бакалаврського) рівня
з галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний аграрно-економічний університет Біолого – технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр; Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо – професійна програма першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Тип диплому та обсяг програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців Обсяг освітньої програми: - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 11 років становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 12 років становить 180-240 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ЗВО має право скорочувати обсяг освітньої програми. Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик – 10 % обсягу програми.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №22010594 з галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології від 06 червня 2019 р. Термін дії до 1 липня 2024 р.
Цикл/рівень	QF for ENEA- перший цикл, EQF for LLL- 6 рівень, НРК України – 6 рівень; перший (бакалаврський) рівень
Передумови	Особа має право здобувати перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за умови наявності повної загальної середньої освіти або диплому молодшого бакалавра (диплому молодшого спеціаліста підтверджений документом державного зразка, що виданий вищим навчальним закладом I-II рівня акредитації). Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому на освітньо – професійну програму «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії до 1 липня 2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої	http://www.ksau.kherson.ua/

програми	
2. Мета освітньої програми	
Підготовка бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології, здатних розв'язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки, консервування сільськогосподарської сировини, технології виготовлення та управління якістю і безпечністю харчової продукції, контролю технологічних процесів.	
3. Характеристика освітньо – професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо - професійна
Основний фокус освітньої програми	Особливістю даної програми є підготовка конкурентоспроможного фахівця, обізнаного з виробництвом харчової продукції який здатен забезпечити виробничо-технологічну та організаційно-управлянську діяльність; організувати та контролювати відповідний рівень якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу економічної діяльності у виробничих умовах.
Особливості програми	<p>Освітня програма спрямована на підготовку універсального бакалавра, який володітиме базовими фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з усіх галузей харчової промисловості та передбачає теоретичну та практичну підготовку для проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт, виконання та захисту кваліфікаційної роботи з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних засобів.</p> <p>Освітня програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p>Освітня програма враховує унікальність та потреби регіону з організації переробки харчової сировини та виробництва харчових продуктів, притаманну Півдню України. Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти направлена на набуття комплексу необхідних знань з виробництва та технологій, що дозволяють приймати ефективні професійні рішення в області переробних і харчових виробництв; розв'язувати актуальні задачі і проблеми в галузі харчових виробництв регіону.</p>
4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах (коди

	<p>класифікації професій та їх назви / коди КП та їх професійні назви робіт покажчика професійних назв робіт за кодами професій):</p> <p>1221.2 Начальник цеху (зміни) 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробничої дільниці 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119 Технолог 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3111 Технік – технолог 3211, 3111 Технік - лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження) 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.9 Інші помічники 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 2320 Викладач професійно-технічного закладу</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Після закінчення навчання за освітньою програмою Харчові технології фахівець здатний виконувати професійну роботу. Можливість продовження навчання в магістратурі за програмами другого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень). Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
<p>5. Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та</p>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій,</p>

навчання	практичних/семінарських та лабораторних занять, самостійної роботи, із розв'язанням ситуаційних завдань, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із науково - педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Усні та письмові іспити, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт та проектів, державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної роботи.
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)	<p>ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК11. Здатність працювати автономно</p> <p>ЗК12. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК3. 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>ФК4. 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>ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі</p>

	<p>харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК6.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>ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК8.Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництв (виробничі дільниці).</p> <p>ФК9. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК10.Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК11 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК12.Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК13. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК14.Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК15.Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
7. Програмні результати навчання	
	<p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 05. 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 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів</p>

харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

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.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

ПРН 16. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 17. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 18. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 19. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 20. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 22. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 23. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

	<p>ПРН 24. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 25. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології».</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується для проведення лекцій мультимедійне обладнання, для практичних та лабораторних занять обладнання лабораторій і спеціалізованих кабінетів кафедр: інженерії харчових виробництв, технологій виробництва продукції тваринництва, технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, а також комп'ютерних лабораторій.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>ХДАЕУ використовує власний Інформаційний центр міжнародного зв'язку для отримання інформації з бібліотек світу через Інтернет, а також для листування електронною поштою.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://www.ksau.kherson.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр за якими закріплені дисципліни та в системі електронного забезпечення навчання: http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/.</p> <p>Всі ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт університету: http://www.ksau.kherson.ua/nnb.html</p> <p>Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронна бібліотека містить необхідну літературу для забезпечення освітнього процесу: http://www.ksau.ks.ua:8087/jirbis2/</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ХДАЕУ та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно законодавчої бази України та відповідно до Положення про організацію</p>

набору та навчання іноземців та осіб без громадянства, затвердженими Вченою радою ХДАЕУ наказ від 29.12.2020 р. № 94-ОД.

Іноземні громадяни навчаються в Університеті за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами, незалежно від статі, раси, національності, соціального і майнового стану, роду та характеру занять, світоглядних переконань, належності до партій, ставлення до релігії, віросповідання, місця проживання та інших обставин. З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності Університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами державної мови як окремої навчальної дисципліни.

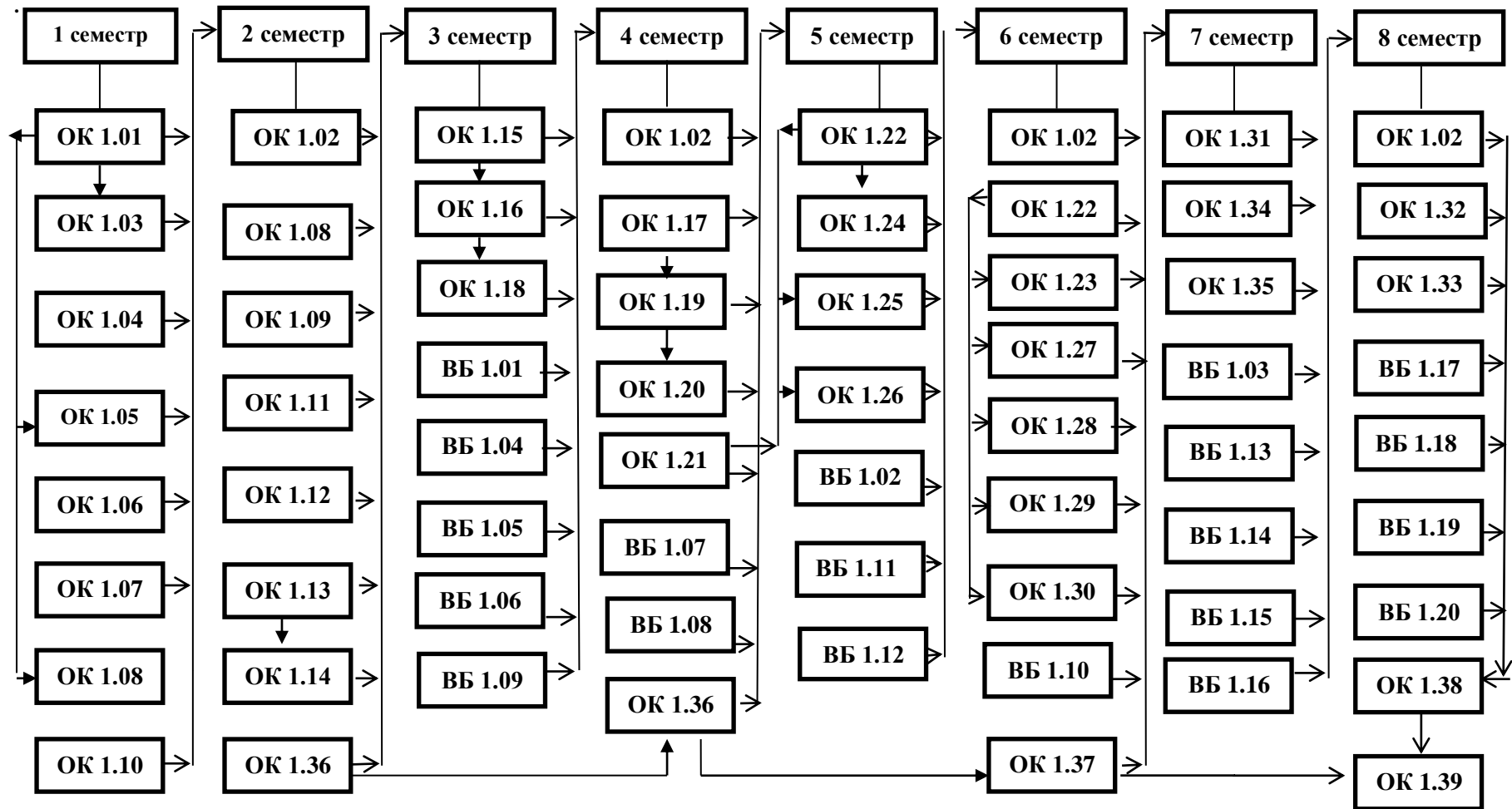
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
OK1.01	Загальна та неорганічна хімія	3,0	іспит
OK 1.02	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12,0	іспит, залік
OK 1.03	Історія розвитку харчової науки	4,0	іспит
OK 1.04	Українська мова за професійним спрямуванням	4,0	залік
OK 1.05	Органічна хімія	3,0	залік
OK 1.06	Комп'ютерна графіка з основами інформаційних технологій	4,0	залік
OK 1.07	Аналітична хімія	3,0	залік
OK 1.08	Фізичне виховання	4,0	залік
OK 1.09	Історія суспільства, державності та господарства України	4,0	іспит
OK 1.10	Філософія	4,0	іспит
OK 1.11	Фізика	4,0	іспит
OK 1.12	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	5,0	залік
OK 1.13	Кулінарна етнологія	5,0	залік
OK 1.14	Культура харчування	4,0	залік
OK 1.15	Технічна мікробіологія	4,0	іспит
OK 1.16	Товарознавство харчових продуктів	5,0	іспит
OK 1.17	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	5,0	залік
OK 1.18	Біохімія харчових продуктів	4,0	іспит
OK 1.19	Теоретичні основи технології харчових виробництв	7,0	іспит, КП
OK 1.20	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	4,0	залік
OK 1.21	Харчова хімія	4,0	іспит
OK 1.22	Процеси та апарати харчових виробництв	7,0	залік, іспит, КП
OK 1.23	Технологія бродильних виробництв	4,0	залік
OK 1.24	Технологія цукрового виробництва	4,0	іспит
OK 1.25	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4,0	іспит
OK 1.26	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	іспит
OK 1.27	Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,0	іспит
OK 1.28	Технологія молока і молочних продуктів	4,0	іспит
OK 1.29	Технологія зберігання та переробки зерна	4,0	залік
OK 1.30	Технологія жирів та жирозамінників	4,0	залік
OK 1.31	Технологічне обладнання харчової	6,0	іспит, КП

	промисловості		
ОК 1.32	Санітарія і гігієна харчових виробництв	6,0	іспит
ОК 1.33	Системи управління якістю	5,0	іспит
ОК 1.34	Дієтологія	4,0	іспит
ОК 1.35	Безпека життєдіяльності	3,0	залік
ОК 1.36	Навчальна практика	9,0	залік
ОК 1.37	Виробнича практика	6,0	залік
ОК 1.38	Переддипломна практика	3,0	залік
ОК 1.39	Атестація здобувачів вищої освіти	3,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
Дисципліни вільного вибору фахової підготовки			
ВБ1.01	Вибіркова компонента 1	3,0	залік
ВБ1.02	Вибіркова компонента 2	3,0	залік
ВБ1.03	Вибіркова компонента 3	3,0	залік
ВБ1.04	Вибіркова компонента 4	3,0	залік
ВБ1.05	Вибіркова компонента 5	3,0	залік
ВБ1.06	Вибіркова компонента 6	3,0	залік
ВБ1.07	Вибіркова компонента 7	3,0	залік
ВБ1.08	Вибіркова компонента 8	3,0	залік
ВБ1.09	Вибіркова компонента 9	3,0	залік
ВБ1.10	Вибіркова компонента 10	3,0	залік
ВБ1.11	Вибіркова компонента 11	3,0	залік
ВБ1.12	Вибіркова компонента 12	3,0	залік
ВБ1.13	Вибіркова компонента 13	3,0	залік
ВБ1.14	Вибіркова компонента 14	3,0	залік
ВБ1.15	Вибіркова компонента 15	3,0	залік
ВБ1.16	Вибіркова компонента 16	3,0	залік
ВБ1.17	Вибіркова компонента 17	3,0	залік
Дисципліни вільного вибору загальної підготовки			
ВБ1.18	Вибіркова компонента 18	3,0	залік
ВБ1.19	Вибіркова компонента 19	3,0	залік
ВБ1.20	Вибіркова компонента 20	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Вимоги до атестації бакалаврів з харчових технологій

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра. Атестація здійснюється атестаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється публічно і гласно.
Вимоги до кваліфікаційної роботи бакалавра	Кваліфікаційна робота бакалавра має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Кваліфікаційна робота бакалавра повинна бути перевірена на плагіат і розміщена на офіційному сайті ХДАЕУ. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ХДАЕУ

Атестація здійснюється відкрито і публічно і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з харчових технологій».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1.01	ОК 1.02	ОК 1.03	ОК 1.04	ОК 1.05	ОК 1.06	ОК 1.07	ОК 1.08	ОК 1.09	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 1.13	ОК 1.14	ОК 1.15	ОК 1.16	ОК 1.17	ОК 1.18	ОК 1.19	ОК 1.20	ОК 1.21	ОК 1.22	ОК 1.23	ОК 1.24	ОК 1.25	ОК 1.26	ОК 1.27	ОК 1.28	ОК 1.29	ОК 1.30	ОК 1.31	ОК 1.32	ОК 1.33	ОК 1.34	ОК 1.35	ОК 1.36	ОК 1.37	ОК 1.38	ОК 1.39										
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			•						•																																					•	•	•	•

Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми
 5.1. Матриця відповідності програмних результатів навчання обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1.01	ОК 1.02	ОК 1.03	ОК 1.04	ОК 1.05	ОК 1.06	ОК 1.07	ОК 1.08	ОК 1.09	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 1.13	ОК 1.14	ОК 1.15	ОК 1.16	ОК 1.17	ОК 1.18	ОК 1.19	ОК 1.20	ОК 1.21	ОК 1.22	ОК 1.23	ОК 1.24	ОК 1.25	ОК 1.26	ОК 1.27	ОК 1.28	ОК 1.29	ОК 1.30	ОК 1.31	ОК 1.32	ОК 1.33	ОК 1.34	ОК 1.35	ОК 1.36	ОК 1.37	ОК 1.38	ОК 1.39				
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							•	•	•	•			•	•																											•	•	•