

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний вищий навчальний заклад
«Херсонський державний аграрний університет»


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 ДВНЗ «ХДАУ»

Голова вченої ради  Базалій В.В.

(протокол № 6 від « 31 » березня 2016 р.)





Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2016 р.

Ректор ДВНЗ «ХДАУ»


 Базалій В.В.

Херсон 2016 р.

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, вчене звання, посада
1	2
Ряполова Олександрівна	Ірина  Голова робочої групи (гарант освітньої програми), доцент кафедри біології живлення та дрібного тваринництва, к.с.г.н. (06.02.01 – розведення та селекція тварин), доцент, базова освіта – ветеринарний лікар
Дебров Валерій Васильович	 Член робочої групи, зав. кафедри технології виробництва продукції тваринництва, д.с.г.н. (06.02.01 – розведення та селекція тварин), професор
Бурак Валентина Геннадіївна	 Член робочої групи, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, к.т.н. (05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів), доцент
Дзюндзя Валентинівна	Оксана  Член робочої групи, доцент кафедри готельно-ресторанної справи ХДУ, к.т.н. (05.18.16 – технологія продуктів харчування), доцент

Рецензії – відгуки

Директор ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон»  Баденко О.Е.

Заст. генерального директора ДП «Херсонстандартметрологія»  Бартків Л.Г.

Світлана Бурак В.Г., Ряполова О.А., Дебров В.В., Дзюндзя О.В., Бартків Л.Г. заступники



Людмила Смирнова

**Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»**

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський), Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Впроваджуєть вперше у 2016 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 освітній ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти та ОКР молодший спеціаліст. 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	2016 -2020 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» www.ksau.kherson.ua . Рубрика: <u>Спеціальності</u>
2. Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі харчової технології, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.	
3. Характеристика освітньо – професійної програми	
Галузь знань, спеціальність	18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології Мінімум 50% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ВНЗ має право скорочувати обсяг освітньо-професійної програми. Вимоги щодо мінімального обсягу практики не менше 10 % від загального обсягу освітньо-професійної програми.

<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Загальна програма: «Харчові технології». Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми). Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>Програма професійна прикладна; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері харчових технологій та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>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>4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Бакалавр з харчових технологій</p> <p>*Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2015:</p> <p>1221.2 Начальник цеху (зміни)</p> <p>1222.2 Майстер виробництва</p> <p>1222.2 Майстер виробничої лабораторії</p> <p>1222.2 Майстер виробничої дільниці</p> <p>1210.1 Керуючий підприємством харчування</p> <p>1225 Завідувач виробництва</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи)</p> <p>2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>2419.2 Фахівець із якості</p> <p>2411.2 Аудитор з харчової безпеки</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3119 Технолог</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3111 Технік – технолог</p> <p>3211, 3111 Технік - лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)</p> <p>3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</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>3436.9 Інші помічники</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</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>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>2320 Викладач професійно-технічного закладу</p> <p><i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i></p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти в галузях, що узгоджуються з отриманим дипломом бакалавра, або суміжною : (освітньо – наукові/ освітньо - професійні) програми вищої освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
Оцінювання	<p>Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти, у формі кваліфікаційної роботи бакалавра з публічним захистом (демонстрацією) та комплексного іспиту за спеціальністю у порядку, визначеному законодавством та відповідними положеннями університету.</p> <p>Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, курсова робота та проекти,</p>

	<p>звіти з практики.</p> <p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи бакалавра: Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційної роботи бакалавра та запобігання академічному плагіату (перевірка робіт на плагіат; визначення нормативу унікальності текстів) вона має бути розміщена на web-ресурсах ВНЗ або відповідного структурного підрозділу.</p> <p>Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед атестаційною кваліфікаційною комісією за умови, що рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, який офіційно затверджений ВНЗ.</p> <p>Захист відбувається відкрито і гласно. ВНЗ самостійно розробляє відповідні вимоги та затверджує в установленому порядку університету.</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 та ресторанного господарства.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК10. Здатність працювати в команді. ЗК11. Здатність працювати автономно ЗК12. Навички здійснення безпечної діяльності.
Фахові компетентності (ФК)	ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. ФК2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. 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. ФК4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням

	<p>та виміральною 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 використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</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 розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми.</p> <p>ФК8.Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p> <p>ФК9.Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</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 відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</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 до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК14.Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</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>РН1) здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;</p> <p>РН2) концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень;</p> <p>РН3) критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності;</p> <p>РН4) здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення</p>

професійної діяльності;

РН5) здатність кваліфіковано і обґрунтовано використовувати фахові знання для розв'язування галузевих задач; вміти застосовувати відомі пакети прикладних програм для проведення аналізу проблем в галузі;

РН6) застосовувати знання для розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів. Застосовувати знання для розв'язання задач аналізу та синтезу у харчовій та переробних галузях;

РН7) системно осмислювати та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей у галузі;

РН8) застосовувати знання технічних характеристик, технологічних особливостей виготовлення та реалізації харчової продукції. Розраховувати, проектувати, досліджувати об'єкти харчової та переробної галузі, технологій їх виготовлення, проводити маркетинговий аналіз;

РН9) здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у галузі;

РН10) ефективно працювати як індивідуально, так і у складі творчої групи;

РН11) уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами;

РН12) здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях;

РН13) уміння донесення до фахівців і не фахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності;

РН14) здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію;

РН15) здатність управління комплексними діями або проектами, адаптуватись до нових ситуацій та приймати відповідні рішення рішень у непередбачуваних умовах;

РН16) здатність усвідомлювати потребу навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності;

РН17) здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики;

РН18) Здатність демонструвати розуміння основних екологічних засад, охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.

ПРН19. *Логічно мислити при розв'язуванні практичних задач. Використовувати обчислювальні методи та засоби. Робити системний аналіз. Знати основні форми буття і сутності діалектики, шляхи пізнання світу. Обґрунтовувати свою світоглядну і громадську позицію. Володіти методологією, методами пізнання та різноманітними концепціями розвитку суспільного життя.*

ПРН20. *Класифікувати основні положення теорії держави та права. Здатність вирішувати політичні проблеми з урахуванням*

	<p>загальнолюдських цінностей, норм моралі в державних та виробничих відносинах. Реалізовувати наукові та культурні досягнення світової цивілізації з уважним відношенням до різних культур, релігій, прав народів, людини, збереження миру. Прогнозувати вплив діяльності підприємств і організацій на стан навколишнього середовища. Застосовувати методи ідентифікації небезпечних факторів технічних систем. Впроваджувати заходи по виконанню правил щодо дотримання екологічних вимог у виробництві. Впроваджувати заходи по виконанню правил щодо дотримання екологічних вимог у виробництві. Вести і пропагувати здоровий спосіб життя, стимулювати активний стиль поведінки і позитивне світосприйняття.</p> <p>ПРН21. Знати державну мову і володіти особливостями офіційно-ділового стилю мовлення на професійному рівні. Розуміти іноземну мову і розвивати практичні навички ділового професійного спілкування, в письмовій формі складати ділові листи, угоди, контракти тощо.</p> <p>ПРН22. Знати організаційно-економічні основи та систему управління асортиментної політики харчових підприємств. Визначати основні економічні показники рентабельності підприємства і ефективність впровадження організаційних, технологічних і проектних рішень.</p> <p>ПРН23. Використовувати методи і прилади аналітичної, фізичної, колоїдної хімії для дослідження хімічних та фізико-хімічних процесів. Застосовувати методи біохімічних досліджень для оцінки якості харчової сировини і харчових продуктів. Володіти мікробіологічною технікою. Обґрунтовано вибирати відповідний метод для вирішення конкретної практичної задачі.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Відповідно Ліцензійних умов, затверджених Постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». Характеристика кадрового забезпечення наведена у розділі 7 Ліцензійної справи.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ДВНЗ «ХДАУ», мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедри технології виробництва продукції тваринництва та інших кафедр вузу.</p> <p>Інструменти та обладнання : технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити,</p>

	<p>електронні ваги, термостат, сушильна шафа).</p> <p>У ДВНЗ «ХДАУ» є локальна комп'ютерна мережа. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення наведені у розділі 8. Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення наведені у розділі 9 Ліцензійної справи.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Передбачено використання авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Офіційний веб-сайт http://www.ksau.kherson.ua. Містить інформацію про навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі зареєстровані в ДВНЗ «ХДАУ» користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на внутрішній електронній мережі. Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p> <p>Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології» представлено у розділі 10 Ліцензійної справи.</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ «ХДАУ» та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ «ХДАУ» та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних студентів відповідно законодавчої бази України

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Семестр
1	2	3	4	5
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				
Дисципліни циклу загальної підготовки (ЗП)				
ОЗП01	Вища математика	6	іспит	2
ОЗП02	Загальна та неорганічна хімія	3	іспит	1
ОЗП03	Аналітична хімія	3	залік	2
ОЗП04	Органічна хімія	3	залік	2
ОЗП05	Фізична та колоїдна хімія	3	іспит	3
ОЗП06	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	3	залік	1
ОЗП07	Комп'ютерна графіка	3	залік	1
ОЗП08	Фізика	5	іспит	2
ОЗП09	Теплохолодотехніка	3	іспит	4
ОЗП010	Біохімія харчових продуктів	5	іспит	4
ОЗП11	Технічна мікробіологія	4	іспит	3
ОЗП12	Прикладна механіка	3	залік	3
ОЗП13	Електротехніка з основами електромеханіки	3	іспит	3
Дисципліни циклу професійної підготовки (ПП)				
ОПП01	Товарознавство харчових продуктів	5	іспит	3
ОПП02	Харчова хімія	5	іспит	4
ОПП03	Теоретичні основи технології харчових виробництв	6	іспит	4
ОПП04	Технологія бродильних виробництв	3	залік	5
ОПП05	Технологія цукрового виробництва	3	іспит	5
ОПП06	Технологія молока і молочних продуктів	3	залік	5
ОПП07	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	5	іспит	5
ОПП08	Технологія консервування плодів та овочів	3	іспит	5
ОПП09	Технологія жирів та жирозамінників	3	залік	6

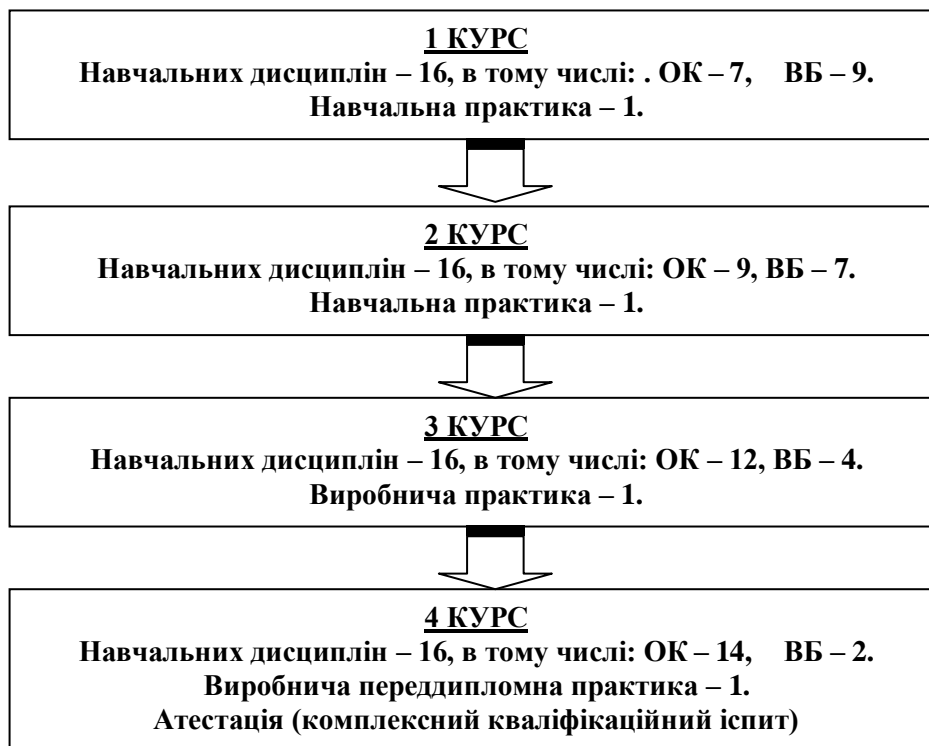
ОПП010	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3	іспит	6
ОПП11	Технологія зберігання та переробки зерна	3	іспит	6
ОПП12	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік	6
ОПП13	Технологія води та водопостачання	4	іспит	8
ОПП14	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4	іспит	8
ОПП15	Автоматизація виробничих процесів	3	іспит	6
ОПП16	Процеси та апарати харчових виробництв	7	іспит	6
ОПП17	Технологічне обладнання харчової промисловості	7	іспит	7
ОПП18	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4	іспит	7
ОПП19	Проектування підприємств харчової промисловості	3	іспит	7
ОПП20	Економіка підприємств харчової промисловості	3	залік	7
ОПП21	Безпека життєдіяльності та охорони праці	3	іспит	7
ОПП22	Науково дослідна робота студента	3	залік	7
ОПП23	Альтернативні та відновлювальні джерела енергії	3	залік	8
ОПП24	Санітарія і гігієна харчових виробництв	4	іспит	8
ОПП25	Нутріціологія	4	іспит	8
ОПП26	Основи ветсанекспертизи	3	залік	7
ОПП27	Харчові добавки	3	залік	8
ОПП28	Системи управління якістю	4	іспит	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент		154		
Вибіркові навчальні дисципліни				
Навчальні дисципліни за вибором навчального закладу (НЗ)				
ВН301	Історія суспільства, державності та господарства України	3	іспит	1
ВН302	Українська мова за професійним спрямуванням	3	іспит	1
ВН303	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	іспит	1
ВН304	Філософія (релігієзнавство)	3	іспит	2
ВН305	Історія розвитку харчової науки	4	іспит	1
ВН306	Етика ділових відносин	3	залік	6
ВН307	Фізична культура	4	залік	2;4

ВН308	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	3	залік	8
Вибірковий блок 1				
ВВС01	Політологія з основами соціології	4	залік	4
ВВС02	Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості	4	залік	1
ВВС03	Культура харчування	4	іспит	2
ВВС04	Кулінарна етнологія	5	іспит	2
ВВС05	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	3	залік	3
ВВС06	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	3	залік	3
ВВС07	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3	залік	4
ВВС08	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	3	залік	4
ВВС09	Промислова екологія харчових підприємств	3	залік	3
ВВС10	Технологія продукції ресторанного господарства	4	іспит	5
ВВС11	Основи тваринництва	3	залік	5
ВВС12	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3	залік	6
ВВС13	Основи біотехнології	3	залік	7
Загальний обсяг вибірових компонент:		71		
Загальний обсяг освітньої програми:		240		

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

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології» за першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти наведена у схемі 1.

**Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології»
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
(навчальна дисципліна, кредити)**



III. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Вимоги до атестації бакалаврів з харчових технологій Таблиця 3.1

<p>Форми атестації здобувачів вищої освіти</p>	<p>Атестація зі спеціальності здійснюється у формі: комплексного кваліфікаційного іспиту. Атестація здійснюється атестаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється публічно і гласно.</p>
--	---

Вимоги до комплексного кваліфікаційного іспиту	Атестація передбачає виконання комплексного кваліфікаційного іспиту з фаху. Комплексний кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та цією освітньо-професійною програмою.
--	--

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

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21
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	•	•		•	•	•		•		•	•	•			•	•	•	•			•

5.2. Матриця відповідності програмних результатів навчання вибілковими компонентами освітньої програми

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21
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					•					•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	

4.3. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21
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	•	•		•	•	•		•		•	•	•			•	•	•				•

6.2. Матриця відповідності програмних результатів навчання вибілковими компонентами освітньої програми

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21
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					•					•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	

