

МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

зі спеціальності **181 « Харчові технології»**

галузь знань **18 «Виробництво та технології»**

кваліфікація **Бакалавр з харчових технологій**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДВНЗ «ХДАУ»
(протокол № 11 від «24» червня 2019 р).

Освітня програма вводиться в дію з 01.08. 2019 р.

В.о. ректора  /Ю.І. Яремко/
(наказ № 144/б.і. від «24» червня 2019 р.)

Херсон – 2019

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:

Керівник
освітньо – професійної програми
«Харчові технології»

 Бурак В.Г.

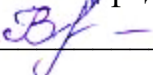
ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи
ДВНЗ «Херсонський державний
університет»

 Яремко Ю.І.
«11» червня 2019 р.

СХВАЛЕНО:

Кафедрою інженерії
харчового виробництва
Протокол № 10
від «17» травня 2019р.
Завідувач кафедри

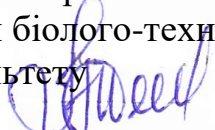
 Бурак В.Г.

Начальник
навчально-методичного відділу
університету

 Федорова Т.В.
«11» червня 2019 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Вченою радою біолого-
технологічного факультету
Протокол № 10
від «27» травня 2019р.

Декан біолого-технологічного
факультету
 Балабанова І.О.

ПЕРЕДМОВА



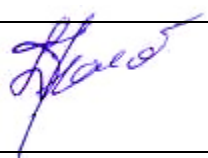


Розроблено робочою групою спеціальності 181 «Харчові технології» біолого – технологічного факультету ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»:

Бурак Валентина Геннадіївна - кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри інженерії харчового виробництва;

Матвієнко Андрій Борисович – доктор технічних наук, професор кафедри інженерії харчового виробництва;

Воєвода Надія Вячеславівна – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

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 вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» Біолого – технологічний факультет Кафедра інженерії харчового виробництва
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
Наявність акредитації	Первинна акредитація 2019 році
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 та 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	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ksau.kherson.ua/
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	Загальна освіта у галузі знань 18 «Виробництво та

<p>освітньої програми</p>	<p>технології» спеціальності 181 «Харчові технології».Акцент робиться на здобутті знань та вмінь 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>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>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 класифікації професій та їх назви / коди КП та їх професійні назви робіт покажчика професійних назв робіт за кодами професій):</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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

	<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>
Подальше навчання	<p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний виконувати професійну роботу. Можливість продовження навчання в магістратурі за програмою другого циклу вищої освіти (НРК України – 8 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень), освітньому рівні (магістр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набуті іншу спеціальність у галузі виробництва та технології і виконувати відповідну професійну роботу.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Комбінація лекцій, практичних 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 дипломної роботи.</p>
Оцінювання	<p>Усні та письмові іспити, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт та проектів, державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
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 обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних</p>

	<p>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>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<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 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,</p>

	<p>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>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 харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</p>

	<p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самотійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти.</p> <p>Науково-педагогічні (педагогічні) працівники, які обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, або за сумісництвом, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників.</p> <p>Проектна група: 1 доктор і 2 кандидата наук.</p> <p>Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): кандидат технічних наук, доцент Бурак Валентина Геннадіївна.</p> <p>Член проектної групи Матвієнко Андрій Борисович, доктор технічних наук, професор кафедри інженерії харчового виробництва;</p> <p>Член проектної групи Воевода Надія В'ячеславівна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва.</p> <p>Усі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками ДВНЗ «ХДАУ», мають науковий ступінь та/</p>

	або вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням – відповідає потребі.</p> <p>Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедр: інженерії харчових виробництв, технологій виробництва продукції тваринництва, технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, електронні ваги, термостат, сушильна шафа).</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>ДВНЗ «ХДАУ» 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>Наявність опису освітньої програми.</p> <p>Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього.</p> <p>Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p> <p>Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p> <p>Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану.</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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.
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 здобувачів вищої освіти відповідно законодавчої бази України та відповідно до «Правилами прийому Херсонського державного аграрного університету», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ».

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

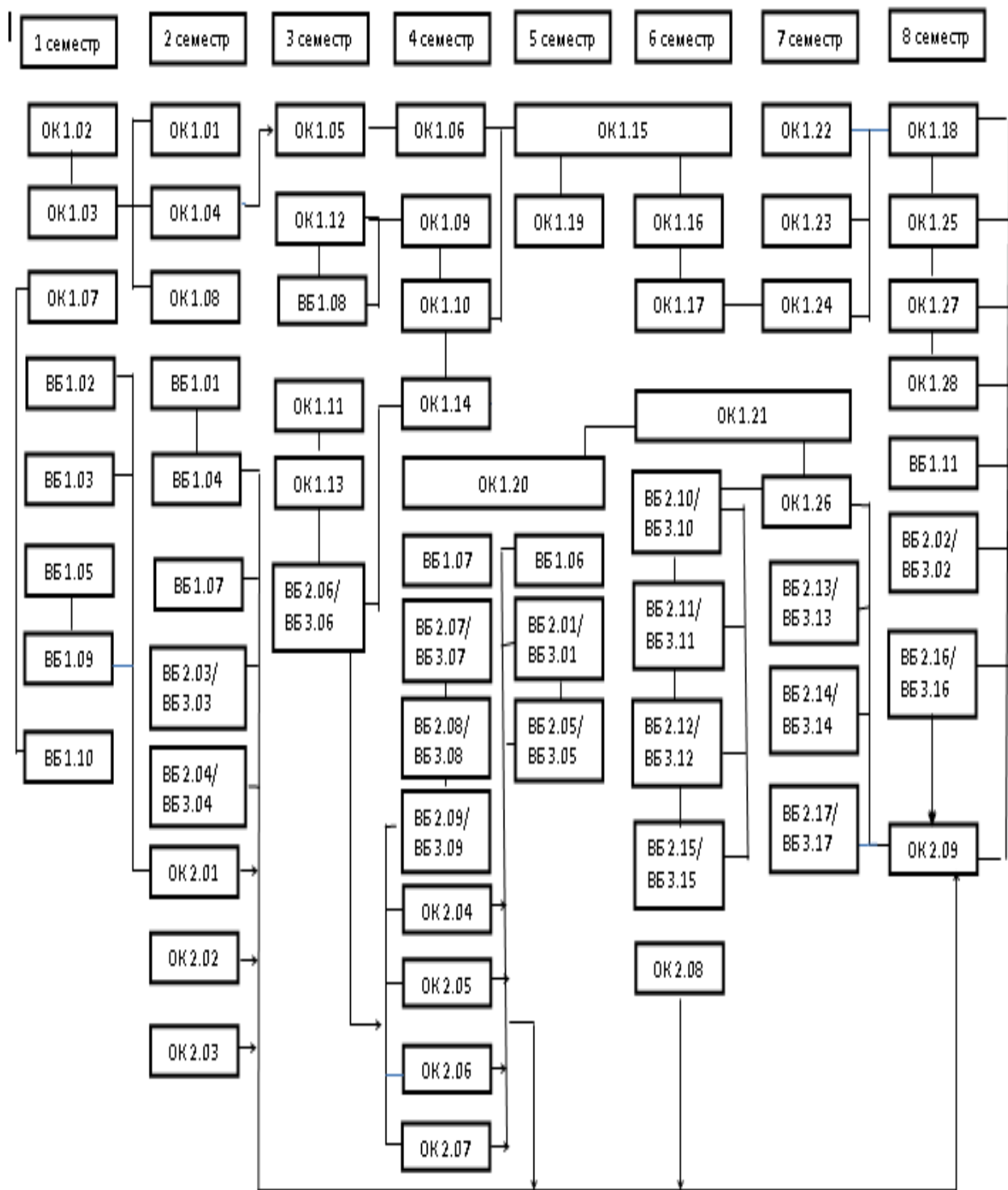
2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми (ОП)

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	Вища математика	6,0	іспит
OK 1.02	Загальна та неорганічна хімія	3,0	іспит
OK 1.03	Органічна хімія	3,0	залік
OK 1.04	Аналітична хімія	3,0	залік
OK 1.05	Фізична та колоїдна хімія	3,0	іспит
OK 1.06	Харчова хімія	5,0	іспит
OK 1.07	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	3,0	залік
OK 1.08	Фізика	5,0	іспит
OK 1.09	Теплохолодотехніка	3,0	іспит
OK 1.10	Біохімія харчових продуктів	5,0	іспит
OK 1.11	Технічна мікробіологія	4,0	іспит
OK 1.12	Електротехніка з основами електромеханіки	3,0	іспит
OK 1.13	Товарознавство харчових продуктів	5,0	іспит, КР
OK 1.14	Теоретичні основи технології харчових виробництв	6,0	іспит, КП
OK 1.15	Загальні технології харчової промисловості	17,0	залік, іспит, КП
OK 1.16	Технологія води та водопостачання харчових виробництв	4,0	іспит
OK 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	залік
OK 1.18	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4,0	іспит
OK 1.19	Автоматизація виробничих процесів	3,0	іспит
OK 1.20	Процеси та апарати харчових виробництв	7,0	залік, іспит, КП
OK 1.21	Технологічне обладнання харчової промисловості	7,0	залік, іспит, КП
OK 1.22	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	іспит
OK 1.23	Проектування підприємств харчової промисловості	3,0	іспит
OK 1.24	Науково-дослідна робота студента	3,0	залік
OK 1.25	Нутріціологія	3,0	іспит
OK 1.26	Основи ветсанекспертизи	3,0	залік
OK 1.27	Харчові добавки	3,0	залік
OK 1.28	Системи управління якістю	4,0	іспит

ОК 2.01	Навчальна практика з дисципліни "Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентрати"	2	залік
ОК 2.02	Навчальна практика з дисципліни "Технологія зберігання та переробки зерна"	1	залік
ОК 2.03	Навчальна практика з дисципліни "Технологія консервування плодів та овочів"	1	залік
ОК 2.04	Навчальна практика з дисципліни "Технологія цукрового виробництва"	1	залік
ОК 2.05	Навчальна практика з дисципліни "Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби"	1	залік
ОК 2.06	Навчальна практика з дисципліни "Технологія жирів та жирозамінників"	1	залік
ОК 2.07	Навчальна практика з дисципліни "Технологія бродильних виробництв"	1	залік
ОК 2.08	Виробнича (виробнича переддипломна) практика	9	залік
ОК 2.09	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи бакалавра	2	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		144	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (за вибором закладу вищої освіти)			
ВБ1.01	Історія суспільства, державності та господарства України	3	іспит
ВБ1.02	Українська мова за професійним спрямуванням	3	іспит
ВБ1.03	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	іспит
ВБ1.04	Філософія	3	іспит
ВБ1.05	Історія розвитку харчової науки	3	іспит
ВБ1.06	Основи тваринництва	3,0	залік
ВБ1.07	Фізична культура	6,0	залік
ВБ1.08	Прикладна механіка	3,0	залік
ВБ1.09	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	4,0	залік
ВБ1.10	Комп'ютерна графіка	3,0	залік
ВБ1.11	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	3,0	залік
Вибірковий блок 2 (за вибором студента)			
ВБ2.01	Політологія	3,0	залік
ВБ2.02	Альтернативні та відновлювальні джерела енергії	4,0	залік
ВБ2.03	Культура харчування	4,0	залік
ВБ2.04	Кулінарна етнологія	4,0	залік
ВБ2.05	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	3,5	залік

ВБ2.06	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	3,0	залік
ВБ2.07	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3,5	залік
ВБ2.08	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	3,5	залік
ВБ2.09	Промислова екологія харчових підприємств	3,0	залік
ВБ2.10	Технологія молока і молочних продуктів	5,5	іспит
ВБ2.11	Технології виробництва кулінарної продукції	3,0	залік
ВБ2.12	Основи автоматизованого проектування	3,0	залік
ВБ2.13	Економіка підприємств харчової промисловості	3,0	залік
ВБ2.14	Безпека життєдіяльності та охорони праці	3,0	іспит
ВБ2.15	Технологія галузі	3,0	залік
ВБ2.16	Санітарія і гігієна харчових виробництв	4,0	іспит
ВБ2.17	Основи біотехнології	3,0	залік
Вибірковий блок 3 (за вибором студента)			
ВБ3.01	Безпека життєдіяльності	3,0	залік
ВБ3.02	Основи охорони праці	4,0	залік
ВБ3.03	Поглиблене вивчення іноземної мови	4,0	залік
ВБ3.04	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	4,0	іспит
ВБ3.05	Економічна теорія	3,5	залік
ВБ3.06	Фізико-хімічні та біохімічні основи технології харчових продуктів	3,0	залік
ВБ3.07	Експертиза харчових продуктів	4,0	залік
ВБ3.08	Основи ветсанекспертизи і санітарії	4,0	залік
ВБ3.09	Технологія переробки птиці	3,0	залік
ВБ3.10	Світове ресторанне господарство	5,5	іспит
ВБ3.11	Технології переробки вторинних продуктів харчових виробництв	3,0	залік
ВБ3.12	Кулінарний дизайн	3,0	залік
ВБ3.13	Барна справа та робота сомільє	3,0	залік
ВБ3.14	Моделювання та розробка нових харчових продуктів	3,0	іспит
ВБ3.15	Біохімічні основи переробки с.г. продукції	3,0	залік
ВБ3.16	Етика у ресторанному господарстві	4,0	іспит
ВБ3.17	Основи виробництва продуктів функціонального призначення	3,0	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		96	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

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



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1

Вимоги до атестації бакалаврів з харчових технологій

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація зі спеціальності 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 може бути розміщена на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ». Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ»

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

