

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський)
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва ступеня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»
(код та найменування спеціальності)

Затверджено вченою радою Сумського
національного аграрного університету

Голова вченої ради, ректор



В.І.Ладика

(протокол № 17 від «16» 06 2017р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07 2017р.

Ректор В.І. Ладика
(наказ № 160-К від «30» 06 2017р.)

Суми 2017 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи, к.е.н., проф.



В.М. Жмайлов

Завідувач навчального відділу



Н.В. Колодненко

Декан факультету харчових технологій



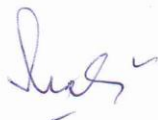
О.В. Радчук

Гарант освітньої програми, д.т.н., проф.



Ф.В. Перцевой

Член проектної групи, к.т.н., проф.



Л.З. Шильман

Член проектної групи, к.т.н., доц.



О.Ю. Мельник

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

Перцевой Ф.В., д-р техн. наук, професор, зав. кафедрою технології харчування;

Шильман Л.З., к-т техн. наук, професор;

Обозна М.В., канд. техн. наук, доцент;

Бідюк Д.О., канд. техн. наук, доцент;

Лобачова Н.Л., канд. техн. наук, доцент;

Димитрієвич Л.Р. канд. техн. наук, доцент;

Назаренко Ю.В., канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрою технології молока і м'яса;

Болгова Н.В., канд. с.-г. наук, доцент;

Гриньова Д.В., канд. с.-г. наук, доцент;

Божко Н.В., канд. с.-г. наук, доцент;

Тищенко В.І., канд. с.-г. наук, доцент;

Радчук О.В., канд. техн. наук, доцент, декан факультету харчових технологій;

Рожкова Л.Г., канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрою інженерних технологій харчових виробництв;

Коноплянченко Є.В. канд. техн. наук, доцент.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181«Харчові технології»
 (за спеціалізаціями : технології зберігання, консервування та переробки
 молока; технології зберігання, консервування та переробки м'яса; технології
 харчування)

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр. Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	Подається інформація про акредитацію ОП, у т.ч. іноземну чи міжнародну. Вказується: - назва організації, яка надала акредитацію даній програмі; - країна, де ця організація розташована; період акредитації
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, EQF - перший цикл, QF- 6 рівень
Передумови	Наявність базової повної загальної середньої освіти або ступеню молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) або ступеню бакалавра, спеціаліста, магістра за іншою освітньою програмою
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2019 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.sau.sumy.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології» Спеціальність - 181 «Харчові технології» Спеціалізації - технології зберігання, консервування та переробки молока; технології зберігання,

	консервування та переробки м'яса; технології харчування
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма. Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів є технологічні процеси і харчові продукти. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці): комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства. Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна/спеціальна освіта в галузі - основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Предметна область спеціальності: – цикл дисциплін загальної підготовки (45 кредитів ЄКТС); – цикл дисциплін професійної підготовки (190 кредитів ЄКТС);

	– обов'язкові навчальні дисципліни (174 кредитів ЄКТС); – вибіркові навчальні дисципліни (61 кредитів ЄКТС); – навчальна практика (3 кредити ЄКТС); – виробнича та переддипломна практика (14 кредити ЄКТС); – державна атестація (5 кредити ЄКТС); Ключові слова: харчові технології, технологічний процес, проектування, безпечність продукції, харчова промисловість, ресторанне господарство, харчування.
Особливості програми	– Програма передбачає широку технологічну діяльність, наукові і соціально-економічні принципи, що лежать в основі переробної і харчової галузі; – Об'єктами професійної діяльності бакалаврів є структурні підрозділи підприємств харчової промисловості різних галузей та закладів ресторанного господарства
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій» ДК 003:2015, на фахову підготовку з яких може бути спрямована освітньо-професійна програма за спеціальністю харчові: 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 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
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на другому рівні вищої освіти «Магістр» з харчових технологій за спеціалізаціями відповідно до галузей харчової промисловості України
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	- студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та праксіологічний підходи; - лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами, підготовка дипломного проекту (за рекомендацією керівника освітньої програми)
Оцінювання	- накопичувальна бально-рейтингова система, що передбачає оцінювання студентів за усі види аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності, спрямовані на опанування навчального навантаження з освітньої програми: поточний контроль, поетапний, модульний, підсумковий контроль, професійно - виконавські кваліфікаційні экзамени; - письмові, усні экзамени, тестування, есе, презентації, складання професійно-виконавської програми, залік з виробничої практики, курсова робота.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Бакалавр (рівень 6): 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)	ЗК 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 3. Здатність працювати в команді. ЗК 4. Здатність працювати автономно.

	ЗК 5. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 6 Здатність бути критичним та самокритичним ЗК 7. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК10. Навички використання сучасних інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 11. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 12. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. 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. 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. 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. 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. 7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми. 8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв

	(виробничих дільниць). 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. 12. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами. 14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту. 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.
7 — Програмні результати навчання	
	Виділяються програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності: 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.
 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
 13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.
 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.
 15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.
- Програмні результати навчання, визначені вищим

	навчальним закладом: 1. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації. 2. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни. 3. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укласти ділову документацію українською та іноземною мовами.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність проектної групи, забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, забезпечення відповідності наукового ступеню або вченого звання науково-педагогічного працівника викладаємій дисципліні. Наявність випускової кафедри.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність бібліотеки; лабораторій та кабінетів: хімії, інженерної та комп'ютерної графіки, проектування, технології виробництва харчової продукції, методів контролю якості продукції, організації ресторанного обслуговування, обладнання, науково-дослідні; спортивного комплексу; їдальні; комп'ютерного класу; гуртожитку; медичного пункту
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність методичного забезпечення практичних, семінарських, лабораторних робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, завдань для комплексної контрольної роботи. Методичне забезпечення курсового проектування. Забезпечення програмами і базами для проходження практик. Наявність читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 — Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Договір №1864 від 04.04.2016р. «Про співробітництво у науково-освітній сфері між Сумським національним аграрним університетом і Харківським державним університетом харчування і торгівлі на 2016-2020р.р.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода №R-DOP.0161.6.19.2016 про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Вивчення української мови в обсязі 20 кредитів ECTS

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
OK1.	Історія України та української культури	3,0	Екзамен
OK2.	Українська мова за профес. прямуюванням	3,0	Екзамен
OK3.	Філософія	3,0	Екзамен
OK4.	Іноземна мова	5,0	Екзамен
OK5.	Політологія	3,0	Екзамен
OK6.	Вища математика	6,0	Екзамен
OK7.	Фізика	3,0	Екзамен
OK8.	Інформатика та інформаційні технології	4,0	Екзамен
OK9.	Університетська освіта	3,0	Диф.залік
OK10.	Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна)	16,0	Залік
OK11.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	Диф.залік
OK12.	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	Диф.залік
OK13.	Теплотехніка	3,0	Екзамен
OK14.	Харчова хімія	4,0	Диф.залік
OK15.	Біохімія	7,0	Екзамен
OK16.	Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом)	11,0	Екзамен, публічний захист КП перед комісією
OK17.	Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)	4,0	Екзамен, публічний захист КП перед комісією
OK18.	Науково-дослідна робота студентів	3,0	Диф.залік
OK19.	Міждисциплінарний курсовий проект з дисципліни: Технологічне обладнання харчових виробництв і дисципліни: Загальні технології харчової промисловості	3,0	Публічний захист КП перед комісією
OK20.	Технологічне обладнання харчових виробництв	18,0	Екзамен
OK21.	Загальні технології харчової промисловості в т.ч.: - Технології зберігання і переробки	56,0	Екзамен

	зерна; - Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів; - Технології консервування плодів та овочів; - Технології цукрового виробництва; - Технології бродильних виробництв; - Технології жирів та жирозамінників; - Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби; - Технології харчування; - Технології молока та молочних продуктів		
OK22.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
OK23.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
OK24.	Навчальна практика	3,0	Залік
OK25.	Виробнича практика	12,0	Диф.залік
OK26.	Переддипломна практика	2,0	Диф.залік
OK27.	Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи), або здача комплексного державного іспиту	5,0	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		179 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП			
BK1.	Патентознавство/ Інтелектуальна власність	3,0	Диф.залік
BK2.	Правознавство / Законодавство в галузі	3,0	Диф.залік
BK3.	Економіка харчових і переробних підприємств/Облік і звітність в харчових і переробних підприємствах	3,0	Екзамен
BK4.	Менеджмент харчових і переробних підприємства з основами підприємництва / Основи менеджменту	3,0	Екзамен
BK5.	Теоретичні основи харчових виробництв / Молекулярна технологія	5,0	Екзамен
BK6.	Електротехніка/Електрообладнання	3,0	Диф.залік
BK7.	Технології оздоровчих харчових продуктів/ Медико-біологічні основи харчування	3,0	Диф.залік
BK8.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості/Поглиблене вивчення харчової хімії	3,0	Диф.залік
BK9.	Гігієна і санітарія харчових підприємств	3,0	Диф.залік

	/ Гігієна і санітарія		
ВК10.	Прикладна механіка/Технічна механіка	4,0	Диф.залік
ВК11.	Харчові та дієтичні добавки / Основи біотехнології у молочній промисловості	3,0	Диф.залік
ВК12.	Методи контролю харчових продуктів/ Технохімічний контроль виробництва	3,0	Диф.залік
ВК13.	Основи фізіології та гігієни харчування / Сучасні методи та прилади біохімічних досліджень	3,0	Диф.залік
Вибірковий блок 1(Спеціалізація «Технології зберігання, консервування та переробки молока»)			
ВБ 1.1.	Технології молока та молочних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, публічний захист КП перед комісією
ВБ1.2.	Проектування підприємств молочної промисловості	5,0	Екзамен
ВБ1.3.	Технологічний семінар	3,0	Диф.залік
ВБ1.4.	Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості	3,0	Диф.залік
ВБ1.5.	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3,0	Диф.залік
Вибірковий блок 2 (Спеціалізація «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»)			
ВБ 2.1.	Технології м'яса та м'ясних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, публічний захист КП перед комісією
ВБ2.2.	Проектування підприємств м'ясної промисловості	5,0	Екзамен
ВБ2.3.	Технологічний семінар	3,0	Диф.залік
ВБ2.4.	Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості	3,0	Диф.залік
ВБ2.5.	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	3,0	Диф.залік
Вибірковий блок 3 (Спеціалізація «Технології харчування»)			
ВБ 3.1.	Технології харчування (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, публічний захист КП перед комісією
ВБ3.2.	Проектування підприємств ресторанного господарства	5,0	Екзамен
ВБ3.3.	Організація в галузі	3,0	Диф.залік
ВБ3.4.	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	3,0	Диф.залік
ВБ3.5.	Кулінарознавство	3,0	Диф.залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		61 кредитів ECTS	

ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	240 кредитів ECTS
---	--------------------------

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньої програми.

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічне місце
1	2	
Обов'язкові компоненти ОП		
OK1.	Історія України та української культури	висхідне
OK2.	Українська мова за профес. спрямуванням	Після OK1.
OK3.	Філософія	висхідне
OK4.	Іноземна мова	висхідне
OK5.	Політологія	Після OK1., OK3.
OK6.	Вища математика	висхідне
OK7.	Фізика	висхідне
OK8.	Інформатика та інформаційні технології	Після OK6., OK23.
OK9.	Університетська освіта	висхідне
OK10.	Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна)	висхідне
OK11.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Після OK6., OK7., OK21., OK14, OK15.
OK12.	Мікробіологія харчових продуктів	Після OK14., OK15.
OK13.	Теплотехніка	Після OK6., OK7.
OK14.	Харчова хімія	висхідне
OK15.	Біохімія	Після OK14.
OK16.	Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом)	Після OK6., OK7., OK23., OK8
OK17.	Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)	Після OK16., OK20., OK21.
OK18.	Науково-дослідна робота студентів	Після OK20., OK21.
OK19.	Міждисциплінарний курсовий проект з дисципліни: Технологічне обладнання харчових виробництв і дисципліни: Загальні технології харчової промисловості	Після OK7., OK6., OK8., OK23, OK14. OK15.
OK20.	Технологічне обладнання харчових виробництв	Після OK7., OK6., OK8., OK23
OK21.	Загальні технології харчової промисловості в т.ч.: - Технології зберігання і переробки зерна; - Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо	Після OK14., OK15

	концентратів; - Технології консервування плодів та овочів; - Технології цукрового виробництва; - Технології бродильних виробництв; - Технології жирів та жирозамінників; - Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби; - Технології харчування; - Технології молока та молочних продуктів	
OK22.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	Після OK14., OK15., OK20., OK21
OK23.	Інженерна та комп'ютерна графіка	висхідне
OK24.	Навчальна практика	Після OK9.
OK25.	Виробнича практика	Після OK19
OK26.	Переддипломна практика	Після OK20., OK21
OK27.	Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи), або здача комплексного державного іспиту	Після виконання навчального плану
Вибіркові компоненти ОП		
BK1.	Патентознавство/ Інтелектуальна власність	Після OK20., OK21
BK2.	Правознавство / Законодавство в галузі	Після OK1., OK2.
BK3.	Економіка харчових і переробних підприємств/Облік і звітність в харчових і переробних підприємствах	Після OK20., OK21
BK4.	Менеджмент харчових і переробних підприємства з основами підприємництва / Основи менеджменту	Після OK20., OK21
BK5.	Теоретичні основи харчових виробництв / Молекулярна технологія	Після OK14., OK15.
BK6.	Електротехніка/Електрообладнання	OK7., OK16.
BK7.	Технології оздоровчих харчових продуктів/ Медико-біологічні основи харчування	Після OK21.
BK8.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості/Поглиблене вивчення харчової хімії	Після OK14., OK15.
BK9.	Гігієна і санітарія харчових підприємств / Гігієна і санітарія	Після OK20., OK21
BK10.	Прикладна механіка/Технічна механіка	Після OK6., OK7.
BK11.	Харчові та дієтичні добавки / Основи біотехнології у молочній промисловості	Після OK21.
BK12.	Методи контролю харчових продуктів/	Після OK14., OK15.,

	Технохімічний контроль виробництва	ВК5.
ВК13.	Основи фізіології та гігієни харчування / Сучасні методи та прилади біохімічних досліджень	Після ОК21.
Вибірковий блок 1(Спеціалізація «Технології зберігання, консервування та переробки молока»)		
ВБ 1.1.	Технології молока та молочних продуктів (з курсовим проектом)	Після ОК20., ОК21., ВК9., ВК12.
ВБ1.2.	Проектування підприємств молочної промисловості	Після ОК20., ОК21.
ВБ1.3.	Технологічний семінар	Після ВБ1.1., ВБ1.2.
ВБ1.4.	Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості	Після ОК11., ВБ1.1., ВБ1.2.
ВБ1.5.	Мікробіологія молока і молочних продуктів	Після ОК11., ВБ1.1., ВБ1.2.
Вибірковий блок 2 (Спеціалізація «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»)		
ВБ 2.1.	Технології м'яса та м'ясних продуктів (з курсовим проектом)	Після ОК20., ОК21., ВК9., ВК12.
ВБ2.2.	Проектування підприємств м'ясної промисловості	Після ОК20., ОК21.
ВБ2.3.	Технологічний семінар	Після ВБ2.1., ВБ2.2.
ВБ2.4.	Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості	Після ОК11., ВБ2.1., ВБ2.2.
ВБ2.5.	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	Після ОК11., ВБ2.1., ВБ2.2.
Вибірковий блок 3 (Спеціалізація «Технології харчування»)		
ВБ 3.1.	Технології харчування (з курсовим проектом)	Після ОК20., ОК21., ВК9., ВК12.
ВБ3.2.	Проектування підприємств ресторанного господарства	Після ОК20., ОК21.
ВБ3.3.	Організація в галузі	Після ВБ3.1., ВБ3.2.
ВБ3.4.	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	Після ОК11., ВБ3.1., ВБ3.2.
ВБ3.5.	Кулінарознавство	Після ОК11., ВБ3.1., ВБ3.2.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи (проекту) або складання комплексного державного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій (інженер-технолог) за спеціалізаціями : технології зберігання, консервування та переробки молока; технології зберігання, консервування та переробки м'яса; технології харчування.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень Зн2 Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Уміння Ум1 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	Комунікація K1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності K2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Автономія та відповідальність AB1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах AB2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб AB3 Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності
ЗК 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями		Ум1	K1	AB3
ЗК 2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	Зн2	Ум1		AB1
ЗК 3. Здатність працювати в команді.			K1, K2	AB1
ЗК 4. Здатність працювати автономно		Ум1	K1	AB1
ЗК 5. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)			K2	
ЗК 6 Здатність бути критичним та самокритичним			K2	AB1
ЗК 7. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	Зн2	Ум1		
ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.			K1, K2	
ЗК 9. Здатність			K1, K2	AB3

спілкуватися іноземною мовою				
ЗК10. Навички використання сучасних інформаційних і комунікаційних технологій.	Зн1	Ум1	К1, К2	
ЗК 11. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.		Ум1		Ав1
ЗК 12. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні		Ум1	К1, К2	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

Програмні результати навчання	Інте- гральна	Компетентності																										
		Загальні компетентності												Спеціальні компетентності														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	+	+	+											+				+				+		+				
2	+		+				+							+				+						+				
3	+			+		+	+		+						+	+												
4	+		+	+	+		+	+	+			+					+				+							+
5	+	+	+					+							+		+											
6	+		+				+	+		+					+	+												+
7	+		+		+	+	+		+	+		+								+	+							
8	+		+			+	+		+									+		+							+	
9	+		+		+		+			+								+			+						+	
10	+		+	+		+	+		+	+								+		+		+				+		
11	+				+						+		+											+				
12	+		+			+	+	+	+				+	+						+			+				+	+
13	+	+	+			+	+					+		+			+							+				+
14	+		+		+	+	+			+	+	+														+		
15	+		+		+		+	+			+															+		
16	+		+		+		+				+															+		
17	+	+		+		+	+		+	+	+							+		+						+		
18	+		+	+	+		+		+		+										+				+			