

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 № 10 від «23» 04 2018р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2018р.

Ректор  В.І. Ладика  
(наказ № 248 від 23. 07.2018р.)

Суми 2018 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

Освітньо-професійна програма для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

### **Розроблено проектною групою у складі:**

Перцевой Ф.В., д-р техн. наук, професор, гарант освітньо-професійної програми;

Шильман Л.З., канд. техн. наук, професор кафедри технології харчування;

Мельник О.Ю., канд. техн. наук, доцент кафедри технології харчування

### **Рецензенти:**

1. Кондракова Г.В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат».

2. Панасюк О.Б., головний технолог ПрАТ «Миронівський хлібопродукт».

3. Гончарова Л.М., завідувач виробництва кафе-піцерії «Портофіно»

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Сумського національного аграрного університету.

## **ЗМІСТ**

1. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології»
2. Перелік компонент ОПП та їх логічна послідовність
  - 2.1. Перелік компонент ОПП
  - 2.2. Форма атестації здобувачів вищої освіти
  - 2.3. Структурно-логічна схема ОПП
3. Матриця зв'язку компетентностей та результатів навчання
4. Матриця зв'язку компетентностей та навчальних дисциплін ОПП

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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на базі повної загальної середньої освіти
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programm/s/food/181_Harchovi_tehnology_Bakalavr.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programm/s/food/181_Harchovi_tehnology_Bakalavr.pdf</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівця для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
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, спрямована на підготовку фахівців, що володітимуть комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а також

	методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, прикладного програмного забезпечення.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують основні поняття і принципи щодо сутності та параметрів технологічних процесів виробництва харчових продуктів, системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах, а також сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпечення. Ключові слова: виробництво, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного господарства, інноваційні технології, конкурентоспроможність
Особливості програми	Освітня програма бакалавра ґрунтується на поглибленій практичній підготовці фахівців, які здатні на високому професійному рівні здійснювати організацію та контроль виробництва харчової продукції та надання різних видів послуг в закладах ресторанного господарства всіх типів, а також володіння основами комп'ютерної грамотності та навичками роботи з прикладним програмним забезпеченням.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади із виконанням функцій фахівця з харчових технологій в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010: 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1225 Керівник виробничих підрозділів в ресторанах

	<p>та готелях</p> <p>1227 Керівник виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229 Керівник інших основних підрозділів</p> <p>1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості</p> <p>1314 Керівники малих підприємств без апарату управління в оптовій та роздрібній торгівлі</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>2419 Професіонали в галузі маркетингу, ефективності підприємства і раціоналізації виробництва</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємства та раціоналізація підприємства)</p> <p>2419.2 Спеціаліст у галузі маркетингу, ефективності підприємництва і раціоналізації виробництва</p> <p>2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи</p> <p>2433 Професіонали в галузі інформації та інформаційного аналізу</p> <p>2462 Професіонал в галузі ресторанної справи</p> <p>2463 Професіонал в галузі санаторно-курортної справи</p> <p>31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки</p> <p>3340 Інші фахівці в галузі освіти</p> <p>343 Технічні фахівці в галузі управління</p> <p>3436 Помічники керівників</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p>
--	---

	<p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>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>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науковопізнавальний характер. Практичні проводяться з використанням поширених методів: кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – комплексний державний кваліфікаційний екзамен
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.



Загальні компетентності  
(ЗК)

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, вчитися і оволодівати сучасними знаннями, з високим рівнем автономності, прагнення до самовдосконалення.

ЗК 4. Застосування знань у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу.

ЗК 5. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти підприємливість та ініціативність, здатність до визначеності та наполегливості щодо поставлених завдань і взятих обов'язків

ЗК 8. Здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовою як усно, так і письмово,

ЗК 10. Здатність до розуміння та сприйняття етичних норм поведінки щодо природи, прагнення до збереження навколишнього середовища, екологічна грамотність.

ЗК 11. Застосування сучасного програмного забез-

	печення у професійній діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів, розуміння принципів роботи технологічного обладнання з використанням технічного, інформаційного і програмного забезпечення для управління технологічними процесами з метою забезпечення належної якості, фізіологічної користі та безпеки харчових продуктів.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.</p> <p>ФК 4. Здатність до відтворення досвіду практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.</p> <p>ФК 5. Навички роботи з сучасною вимірною технікою та володіння основними методами контролю якості і безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції, здатність організувати і проводити контроль якості та безпеки продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, організувати і впроваджувати систему контролю якості та безпеки харчових систем.</p> <p>ФК 6. Здатність до аналізу рівнів безпеки, попередження ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках під час приймання, зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК 7. Мати базові знання у галузі метрології, стандартизації, сертифікації, охорони праці для забезпечення відповідного рівня якості та безпечності для виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного</p>

господарства.

ФК 8. Здатність обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження інновацій із урахуванням відомостей із хімії, біохімії, мікробіології, фізіології харчування, інформаційних технологій.

ФК 9. Здатність до визначення та розв'язання широкого кола прикладних задач шляхом проведення теоретичних та експериментальних досліджень в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій.

ФК 10. Мати базові правові знання з метою оформлення необхідної документації під час виробництва харчової продукції, здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативної та технологічної документації на харчову продукцію з використанням чинної законодавчої бази, довідникових матеріалів.

ФК 11. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі цехи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

ФК 12. Аналізувати внутрішній та зовнішній ринки галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі технології харчових виробництв, контролю якості та безпечності харчових продуктів.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, впроваджувати сучасні системи менеджменту, в тому числі з управління якістю.

ФК 14. Здатність розробляти психологічні особливості стратегій і тактики в антикризовому управлінні підприємствами харчування, шляхом ділової професійної дискусії українською та іноземною мовами.

ФК 15. Здатність підвищувати ефективність виробництва, застосовувати принципи ресурсо- та енергозаощадження, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ФК 16. Здатність впроваджувати прогресивні та інноваційні технології харчової продукції на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства.

ФК 17. Здатність до формування асортименту продукції та послуг підприємств харчування відповідно до попиту, а також розробки нових та удосконален-

	<p>ня існуючих рецептур харчової продукції, шляхом раціонального використання сировини з можливістю максимальної автоматизації процесів.</p>
<p><b>7 — Програмні результати навчання (ПРН)</b></p>	
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 3. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 4. Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах.</p> <p>ПРН 5. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.</p> <p>ПРН 6. 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 7. 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 8. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 9. Визначати відповідність показників якості</p>

сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 10. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці з застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 11. 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.

ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 13. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 14. Дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 15. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 16. Організовувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.

ПРН 17. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..

ПРН 18. Володіти сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування та укладати ділову документацію

ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та без-

	<p>печної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.</p>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність бібліотеки; лабораторій: «Міжкафедральної науково-практичної лабораторії хімічних та мікробіологічних досліджень продуктів харчування», «Навчально-наукової лабораторії Інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів», «Навчально-наукової лабораторії обладнання харчових виробництв», «Навчально-наукової лабораторії конструювання нових видів харчових продуктів», «Навчальної лабораторії технології харчування», які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом, кабінетів; спортивного комплексу; комбінату харчування; комп'ютерних класів; 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. Методичне забезпечення виконання курсових робіт. Забезпечення програмами і базами для проходження практик. Наявність читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
<b>9 — Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Університету з університетами України відповідно до Положення про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність

Міжнародна кредитна мобільність	Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність із наступними університетами: Університетом прикладних наук Вайєнштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Хенанський інститут науки та технологій, Сільськогосподарським університетом Гансу (КНР).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом англійської мови.

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>I. Цикл дисциплін загальної підготовки</b>			
OK1.	Історія та культура України	3,0	Екзамен
OK2.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	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
<b>II. Цикл дисциплін професійної підготовки</b>			
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, виконання та здача КП
OK17.	Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)	4,0	Екзамен, виконання та здача КП

OK18.	Науково-дослідна робота студентів	3,0	Диф.залік
OK19.	Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом)	18,0	Екзамен, виконання та здача КП
OK20.	Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) в т.ч.: Технології зберігання і переробки зерна Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 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	56,0	Екзамен, виконання та здача КП
OK21.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
OK22.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
OK23.	Навчальна практика	3,0	Залік
OK24.	Виробнича практика	12,0	Диф.залік
OK25.	Переддипломна практика	2,0	Диф.залік
OK26.	Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи) або здача комплексного державного іспиту	8,0	Атестація екзаменаційною комісією
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>179 кредитів ECTS</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
BK1.	Патентознавство	3,0	Диф.залік
	Інтелектуальна власність		
BK2.	Правознавство	3,0	Диф.залік
	Законодавство в галузі		
BK3.	Економіка харчових і переробних підприємств	3,0	Екзамен
	Облік і звітність в харчових і переробних підприємствах		
BK4.	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва	3,0	Екзамен



	Основи менеджменту		
ВК5.	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	Екзамен
	Молекулярна технологія		
ВК6.	Електротехніка	3,0	Диф. залік
	Електрообладнання		
ВК7.	Технології оздоровчих харчових продуктів	3,0	Диф. залік
	Медико-біологічні основи харчування		
ВК8.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3,0	Диф. залік
	Поглиблене вивчення харчової хімії		
ВК9.	Гігієна і санітарія харчових підприємств	3,0	Диф. залік
	Гігієна і санітарія		
ВК10.	Прикладна механіка	4,0	Диф. залік
	Технічна механіка		
ВК11.	Харчові та дієтичні добавки	3,0	Диф. залік
	Основи біотехнології у молочній промисловості		
ВК12.	Методи контролю харчових продуктів	3,0	Диф. залік
	Технохімічний контроль виробництва		
ВК13.	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	Диф. залік
	Сучасні методи та прилади біохімічних досліджень		
<b>Вибірковий блок 1 «Технології зберігання, консервування та переробки молока»</b>			
ВБ1.1.	Технології молока та молочних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та задача КП
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
<b>Вибірковий блок 2 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»</b>			
ВБ2.1.	Технології м'яса та м'ясних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та задача КП
ВБ2.2.	Проектування підприємств м'ясної	5,0	Екзамен

	промисловості		
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
<b>Вибірковий блок 3 «Технології харчування»</b>			
ВБ3.1.	Технології харчування (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та здача КП
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
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>61 кредит ECTS</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240 кредитів ECTS</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньої програми

I. Цикл дисциплін загальної підготовки	I курс		II курс		III курс		IV курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
II. Цикл дисциплін професійної підготовки	Історія України та української культури Філософія Іноземна мова Вища математика Університетська освіта		Фізичне виховання		Політологія		Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва	
	Українська мова за професійним спрямуванням Фізика Інформатика та інформаційні технології Правознавство				Інтелектуальна власність Патентознавство		Основи менеджменту	
	Інженерна та комп'ютерна графіка		Процеси і апарати харчових виробництв				Економіка харчових і переробних підприємств	
	Харчова хімія		Технологічне обладнання харчових виробництв					
	Біохімія		Загальні технології харчової промисловості					
	Прикладна механіка		Теоретичні основи харчових виробництв					
	Технічна механіка		Молекулярна технологія					
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів		Технології зберігання і переробки зерна					
	Технології консервування плодів та овочів		Технології цукрового виробництва					
	Технології дробильних виробництв		Технології жирів та жирозамінників					
Поглиблене вивчення харчової хімії		Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості						
Технології м'ясопродуктів та риби		Технології харчування						
Технологічний контроль виробництва		Методи контролю харчових продуктів						
Автоматизація виробничих процесів		Технології молока та молочних продуктів						
Гігієна і санітарія		Гігієна і санітарія харчових підприємств						
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю		Мікробіологія харчових продуктів						
Науково-дослідна робота студентів		Електрообладнання						
Електротехніка		Технологія молока і молочних продуктів						
Проектування підприємств молочної промисловості		Технологія м'яса і м'ясних продуктів						
Проектування підприємств м'ясної промисловості		Проектування підприємств ресторанного господарства						
Проектування підприємств харчування		Безпека життєдіяльності та основи охорони праці						
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		Медико-біологічні основи харчування						
Медико-біологічні основи харчування		Технологія оздоровчих харчових продуктів						
Основи біотехнології у молочній промисловості		Харчові та дієтичні добавки						
Технологічний семінар		Мікробіологія молока і молочних продуктів						
Мікробіологія молока і молочних продуктів		Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості						
Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості		Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів						
Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів		Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості						
Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості		Кулінарна справа						
Кулінарна справа		Організація в галузі						
Організація в галузі		Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства						
Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства								

### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня проводиться у формі захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи (проекту) або складання комплексного державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.



