

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

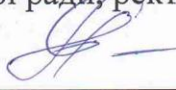
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва ступеня вищої освіти)

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 № 11 від 22.04 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019р.



Ректор 
(наказ № 44 від «29» 05.2019 р.) В.І. Ладика

Суми 2019 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
- Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

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

1 - Загальна інформація	
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 Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців на базі ступеня молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста)
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	До 1 липня 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_Harchovi_tehnology_Bakalavr.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а також проведення досліджень для формування основи подальшого навчання у вищій школі.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості та без-

	печності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі харчових технологій, підготовка фахівців у галузі технології харчування та технологій харчових виробництв. Ключові слова: виробництво, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного господарства, інноваційні технології, управління якістю харчової продукції, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади з 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 та готелях 1227 Керівник виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні 1229 Керівник інших основних підрозділів 1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1314 Керівники малих підприємств без апарату управління в оптовій та роздрібній торгівлі 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату

	ту управління 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2419 Професіонали в галузі маркетингу, ефективності підприємства і раціоналізації виробництва 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємства та раціоналізація підприємства) 2419.2 Спеціаліст у галузі маркетингу, ефективності підприємництва і раціоналізації виробництва 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи 2433 Професіонали в галузі інформації та інформаційного аналізу 2462 Професіонал в галузі ресторанної справи 31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки 3340 Інші фахівці в галузі освіти 343 Технічні фахівці в галузі управління 3436 Помічники керівників 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 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науковопізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних про-

	грамних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння в межах 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 – виконання та захист бакалаврського проекту (роботи) або комплексний державний іспиту
6 – Програмні компетентності	
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, а також 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. Застосовування 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 забезпечення у професійній діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. 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. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

	ФК 4. Здатність до відтворення досвіду практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах. ФК 5. Навички роботи з сучасною вимірювальною технікою та володіння основними методами контролю якості і безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції, здатність організовувати і проводити контроль якості та безпеки продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, організовувати і впроваджувати систему контролю якості та безпеки харчових систем. 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. 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 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 техно-
--	--

	логії 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 удосконалення існуючих рецептур харчової продукції, шляхом раціонального використання сировини з можливістю максимальної автоматизації процесів.
7 — Програмні результати навчання (ПРН)	
	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. 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. ПРН 4. Опановувати 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. 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. 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. ПРН 7. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. 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. ПРН 9. Визначати відповідність показників якості 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 запроектованого 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 безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства. ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам. Для забезпечення навчального процесу використовуються: бібліотека; лабораторії: «Міжкафедральна науково-практична лабораторія хімічних та мікробіологічних досліджень продуктів харчування», «Навчально-наукова лабораторія Інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів», «Навчально-наукова лабораторія обладнання харчових виробництв», «Навчально-наукова лабораторія конструювання нових видів харчових продуктів», «Навчальна лабораторія технології харчування», які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-

	промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом; кабінети; спортивний комплекс; комбінат харчування; комп'ютерні класи; гуртожиток; медичний пункт
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес підготовки здобувачів вищої освіти забезпечений методичними та інформаційними матеріалами лекційних занять, практичних, семінарських, лабораторних робіт, виконання курсових робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, програмами і базами для проходження практик в повному обсязі, а також наявністю читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 — Академічна мобільність	
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 Вайенштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Сіанським технологічний університетом, Університетом Хечжоу, Гуйчжойським університетом, Чжецзянського університет землеробства та лісового господарства, 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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл дисциплін загальної підготовки			
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
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
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	56,0	Екзамен, виконання та здача КП

	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		
ОК21.	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК22.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
ОК23.	Навчальна практика	3,0	Залік
ОК24.	Виробнича практика	12,0	Диф.залік
ОК25.	Переддипломна практика	2,0	Диф.залік
ОК26.	Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи) або комплексний державний іспит	8,0	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		179 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1.	Патентознавство	3,0	Диф.залік
	Інтелектуальна власність		
ВК2.	Правознавство	3,0	Диф.залік
	Законодавство в галузі		
ВК3.	Економіка харчових і переробних підприємств	3,0	Екзамен
	Облік і звітність в харчових і переробних підприємствах		
ВК4.	Менеджмент харчових і переробних підприємства 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		
Вибірковий блок 1			
ВБ1.1.	Технології молока та молочних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та здача 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
Вибірковий блок 2			
ВБ2.1.	Технології м'яса та м'ясних продуктів (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та здача КП
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			
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

ВБЗ.5.	Кулінарознавство	3,0	Диф. залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		61 кредит ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 кредитів ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів освітньої програми.

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології»

	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
Відірковий компонент ОП Відірковий блок 1 Відірковий блок 2 Відірковий блок 3	Історія України та української культури Філософія Іноземна мова Вища математика Університетська освіта							
	Українська мова за професійним спрямуванням Інформатика та інформаційні технології Правознавство							
	Фізичне виховання							
	Політологія							
	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва							
	Основи менеджменту							
	Інтелектуальна власність							
	Економіка харчових і переробних підприємств							
	Облік і звітність в харчових і переробних підприємствах							
	Інженерна та комп'ютерна графіка							
II. Цикл дисциплін професійної підготовки	Харчова хімія							
	Біохімія							
	Прикладна механіка							
	Технічна механіка							
	Термотехніка							
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоцентратів							
	Технології зберігання і переробки зерна							
	Технології консервування плодів та овочів							
	Технології цукрового виробництва							
	Технології бродильних виробництв							
	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							
	Електротехніка							
	Електрообладнання							
	Технологія молока і молочних продуктів							
	Проектування підприємств молочної промисловості							
	Технологія м'яса і м'ясних продуктів							
	Проектування підприємств м'ясної промисловості							
	Технології харчування							
	Проектування підприємств ресторанного господарства							
	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці							
	Безпека фізіології та гігієни харчування							
	Сучасні методи та прилади дослідження							
	Медико-біологічні основи харчування							
	Технологія оздоровчих харчових продуктів							
	Основи біотехнології у молочної промисловості							
	Харчові та дієтичні добавки							
	Технологічний семінар							
	Мікробіологія молока і молочних продуктів							
	Контроль якості та безпеки продукції молочної промисловості							
	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів							
	Контроль якості та безпеки продукції м'ясної промисловості							
	Кулінарознавство							
	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства							
	Організація в галузі							

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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26
ЗК1	+	+	+		+				+																	
ЗК2	+		+						+	+																
ЗК3		+		+	+		+						+	+	+	+	+	+	+							
ЗК4			+	+																+	+		+	+	+	
ЗК5		+				+	+						+			+	+	+	+	+						
ЗК6				+							+	+		+	+						+		+	+	+	
ЗК7	+		+															+	+	+			+	+	+	
ЗК8					+		+						+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК9	+	+		+	+				+											+						
ЗК10										+		+									+					
ЗК11						+		+														+		+	+	+
ФК1															+			+		+			+	+	+	
ФК2												+		+	+	+	+		+							+
ФК3																		+								
ФК4																							+	+	+	+
ФК5											+		+	+						+						
ФК6												+								+						
ФК7											+										+					
ФК8												+		+	+											
ФК9							+	+					+										+	+	+	
ФК10											+									+						
ФК11																										+
ФК12																					+					
ФК13											+															
ФК14		+		+																						
ФК15																	+						+	+	+	
ФК16																		+		+			+	+	+	
ФК17																	+	+								

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26
ПРН1																		+		+			+			
ПРН2								+														+				
ПРН3		+						+																		
ПРН4											+										+					
ПРН5											+															
ПРН6							+					+		+	+											
ПРН7																				+						
ПРН8													+			+	+		+							
ПРН9																		+		+						
ПРН10								+														+				
ПРН11																			+	+						
ПРН12																				+			+	+	+	
ПРН13																									+	+
ПРН14																					+					
ПРН15																		+							+	
ПРН16																				+						
ПРН17																				+						
ПРН18		+																								
ПРН19																				+						+
ПРН20	+		+	+	+	+			+																	

Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018р. № 1125 [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>];
8. Положення про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті від 15 жовтня 2019 р. [Режим доступу: <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3-1.pdf>];
9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
10. - International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
11. - ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
12. - Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);

13. - Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];
14. - Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
15. - Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];
16. - Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].
17. - EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf];
18. - QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];
19. - Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm HE.pdf>];
20. - TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].