

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

СВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>Перший (бакалаврський) рівень</u> (назва рівня вищої освіти)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>Бакалавр</u> (назва ступеня вищої освіти)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	<u>18 «Виробництво та технології»</u> (шифр та назва галузі знань)
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	<u>181 Харчові технології</u> (код та найменування спеціальності)

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою СУМСЬКОГО НАУ

«_» _ 2023 року

(Протокол №)

Голова Вченої ради

Ректор Володимир ЛАДИКА

Освітня програма введена в дію з

«_» _ 2023р.

Ректор Володимир ЛАДИКА

Суми 2023

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи, д.б.н., проф.

Ігор КОВАЛЕНКО

Завідувач навчального відділу

Наталія КОЛОДНЕНКО

В.п. декана факультету харчових
технологій

Наталія БОЛГОВА

Голова проектної групи
Гарант освітньої програми,
к.т.н., доц.

Сергій САБАДАШ

Члени проектної групи:

Член проектної групи,
к.т.н., доц.

Оксана МЕЛЬНИК

Член проектної групи,
к.т.н., доц.

Марина САВЧЕНКО-ПЕРЕРВА

Член проектної групи,
к.т.н., доц.

Олена КОШЕЛЬ

Член проектної групи,
к.с.-г.н., доц.

Наталія БОЛГОВА

Член проектної групи,
студент

Ярослав ДЗЮБА

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:

Сергій САБАДАШ, к.т.н., доцент, гарант освітньо-професійної програми;

Оксана МЕЛЬНИК, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;

Марина САВЧЕНКО-ПЕРЕРВА, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;

Олена КОШЕЛЬ, к.т.н., доцент кафедри технології харчування;

Наталія БОЛГОВА, к.с.-г.н., доцент кафедри технології та безпеки харчових продуктів;

Ярослав ДЗЮБА, студент другого курсу.

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

ЗМІСТ

1. Профіль освітньої програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»
 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність
 - 2.1. Перелік компонент ОП
 - 2.2. Структурно-логічна схема ОП
 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти
 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми
- 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) Унікальність ОП складає 50 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитована. (Сертифікат акредитації №413 дійсний до 16.06.2025 р.)
Цикл/рівень	НРК України – 6 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 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

Опис предметної області	<p>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і 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 і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>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 безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі харчових технологій, підготовка фахівців у галузі технології харчування та технологій харчових виробництв.</p> <p>Ключові слова: харчові виробництва, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного господарства, інноваційні технології, управління якістю харчової продукції, конкурентоспроможність.</p>

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	<p>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:</p> <p>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</p>
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної 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 програмних 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)
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)	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К07. Здатність працювати в команді.

	<p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>K14. 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 забезпечення здорового способу життя</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності</p>	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p>

	<p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>K28. Здатність до організації технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p>
--	---

7 — Програмні результати навчання (ПРН)

	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН5. 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>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>
--	--

- ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення

	<p>ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН28. Здійснювати моделювання технологічних процесів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства з метою їх швидкої адаптації у виробничих умовах.</p> <p>ПРН29 Здійснювати комплексне оцінювання сировини і допоміжних матеріалів під час переробки продукції агропромислового комплексу до харчових продуктів.</p> <p>ПРН30. Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва продукції ресторанного господарства</p>
<p>Форма атестації</p>	<p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти</p>
<p>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам</p>

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 компонентів ОП

I. Цикл дисциплін загальної підготовки			
OK1	Історично-філософські студії	5,0	Диф.залік
OK2	Ділова українська мова	5,0	Екзамен
OK3	Іноземна мова професійного спілкування	10,0	Диф.залік Екзамен
OK4	Вища математика	5,0	Екзамен
OK5	Сучасні мультимедійні технології	5,0	Екзамен
OK6	Громадянська освіта	5,0	Диф.залік
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
OK7	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
OK8	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK9	Харчова мікробіологія	5,0	Екзамен
OK10	Методи контролю харчових продуктів	5,0	Екзамен
OK 11	Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ	5,0	Екзамен
OK12	Основи фізіології та гігієни харчування	5,0	Екзамен
OK13	Хімія	5,0	Екзамен
OK14	Біохімія	5,0	Екзамен
OK15	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Екзамен, КП
OK16	Економіка та менеджмент харчових виробництв	5,0	Екзамен

OK 17	Основи наукових досліджень	5,0	Диф. залік
OK 18	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,0	Екзамен
OK 19	Технології переробки рослинної сировини	5,0	Диф. залік
OK 20	Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	5,0	Диф. залік
OK 21	Технологічне обладнання харчових виробництв (загальне)	5,0	Екзамен, КП
OK 22	Технології молока та молочних продуктів	5,0	Екзамен
OK 23	Технології м'яса, м'ясо-продуктів та риби	5,0	Диф. залік
OK 24	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока	5,0	Екзамен, КП
OK 25	Проектування харчових підприємств	5,0	Екзамен, КП
OK 26	Технології закладів ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK 27	Устаткування закладів ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK 28	Проектування закладів РГ	5,0	Екзамен, КП
OK 29	Безпека життєдіяльності та охорона праці	5,0	Екзамен
OK 30	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5,0	Екзамен
OK 31	Організація підприємств галузі	5,0	Диф. залік
OK 32	Навчальна практика	5,0	Диф. залік
	Виробнича практика	5,0	Диф. залік
	Переддипломна Практика	5,0	Диф. залік
OK33	Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи	5,0	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180 кредитів ECTS	

Орієнтовний перелік вибірових компонентів ОП

Вибіркові компоненти ОП*			
<i>Дисципліна за вибором ЗВО</i>			
ВК1.	Фізичне виховання / Заняття в секціях	5,0	Залік
ВК2.	Загальноуніверситетська дисципліна 1	5,0	Залік
ВК3.	Загальноуніверситетська дисципліна 2	5,0	Залік
ВК4.	Загальноуніверситетська дисципліна 3	5,0	Залік
<i>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти</i>			
ВК5.	Фахова англійська мова	5,0	Диф.залік
	Фахова німецька мова		
ВК6.	Товарознавство харчових продуктів (ТХ)	5,0	Диф.залік
	Промислова екологія переробних підприємств / Дієтологія (ТХ)		
ВК7.	Теплохолодотехніка (ТХ) 7семестр	5,0	Диф.залік
	Енергетичні аспекти галузі (ТХ) 7семестр		
ВК8.	Інноваційні технології в галузі (ТХ)	5,0	Диф.залік
	Хімія смаку, запаху, кольору (ТБХП)		
ВК9.	Технологія спеціальних харчових продуктів (англ) (ТБХП)	5,0	Диф. залік
	Інноваційні харчові інгредієнти (англ) (ТБХП)		
ВК10.	Основи кейтерингу (ТХ)	5,0	Диф.залік
	Організація роботи сомельє (ТХ)		
ВК11.	Управління безпечністю харчових продуктів за принципами системи НАССР (ТБХП)	5,0	Диф. залік
	Екотехнології у виробництві харчових продуктів (ТБХП)		
ВК12	Гастрономічна індустрія світу (ТБХП)	5,0	Диф.залік
	Етнічні кухні та аюрведичне харчування (ТБХП)		
Загальний обсяг вибірових компонент:		60 кредити ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 кредитів ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Обов'язкові компоненти ОП									
I. Цикл дисциплін загальної підготовки									
OK1	Історично-філософські студії	*	*						
OK2	Ділова українська мова	*							
OK3	Іноземна мова професійного спілкування	*	*	*	*				
OK4	Вища математика	*							
OK5	Сучасні мультимедійні технології	*							
OK6	Громадянська освіта		*						
II. Цикл дисциплін професійної підготовки									
OK7	Інженерна та комп'ютерна графіка			*					
OK8	Теоретичні основи харчових виробництв			*					
OK9	Харчова мікробіологія		*						
OK10	Методи контролю харчових продуктів				*				
OK11	Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ						*		
OK12	Основи фізіології, гігієни харчування			*					
OK13	Хімія	*							
OK14	Біохімія		*						
OK15	Процеси і апарати харчових виробництв				*				
OK16	Економіка та менеджмент харчових виробництв							*	
OK17	Основи наукових досліджень			*					
OK18	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів					*			
OK19	Технології переробки рослинної сировини					*			
OK20	Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв					*			
OK21	Технологічне обладнання харчових виробництв (загальне)					*			
OK22	Технології молока та молочних продуктів						*		
OK23	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби						*		

OK24	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока					*		
OK25	Проектування харчових підприємств						*	
OK26	Технології закладів ресторанного господарства					*		
OK27	Устаткування закладів ресторанного господарства				*			
OK28	Проектування закладів ресторанного господарства							*
OK29	Безпека життєдіяльності та охорона праці	*						
OK30	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів			*				
OK31	Організація підприємств галузі						*	
OK32	Навчальна практика	*						
	Виробнича практика					*		
	Переддипломна практика						*	
OK33	Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи						*	*

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів за освітньою програмою «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи 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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33			
K01							+	+			+	+	+			+	+			+	+			+	+		+	+		+	+					
K02	+	+	+	+		+	+				+	+	+	+			+	+					+	+								+				
K03						+									+		+		+															+		
K04		+			+	+	+				+				+					+																
K05	+			+	+						+				+		+		+							+					+	+	+	+		
K06				+	+			+		+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+			+		+	+	+	+			
K07				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+		+	+	+				+			+	+			
K08			+	+			+				+						+		+																+	
K09					+			+	+	+		+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+			+		+	+	+	+			
K10									+			+	+			+	+				+	+			+	+		+	+	+	+	+	+			
K11	+	+																																	+	
K12																																				
K13	+	+				+																														
K14	+					+											+																			
K15								+															+	+							+	+	+	+		
K16					+			+			+			+		+		+			+	+	+	+	+			+						+		
K17									+	+																						+		+		
K18									+	+	+																					+				
K19														+			+	+					+	+								+				
K20		+	+													+		+		+						+			+		+	+	+	+		
K21														+		+		+			+	+			+		+									
K22								+	+	+		+	+	+		+	+	+			+	+			+		+			+			+			
K23																+					+	+			+	+		+	+							
K24																															+	+			+	
K25																+			+															+		
K26																+			+						+	+		+	+					+	+	
K27											+					+			+									+						+		
K28											+																	+	+							

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

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	
ПРН1								+										+	+	+	+	+	+			+	+			+	+	+		
ПРН2	+	+	+	+			+	+							+	+								+									+	
ПРН3				+	+		+				+				+	+			+		+	+		+			+	+					+	+
ПРН4					+		+			+	+					+	+					+	+				+					+	+	
ПРН5								+	+			+	+	+	+		+	+	+	+											+	+	+	
ПРН6								+	+			+	+	+				+	+					+			+					+		
ПРН7				+							+											+		+				+		+				
ПРН8												+							+	+	+											+	+	
ПРН9											+							+	+	+				+			+					+	+	
ПРН10																			+	+			+	+			+					+	+	
ПРН11											+																			+		+		
ПРН12					+		+				+															+			+				+	
ПРН13															+							+			+	+		+	+	+			+	
ПРН14											+				+	+	+	+	+				+			+		+			+	+		
ПРН15																+																	+	
ПРН16					+										+							+		+				+				+		
ПРН17																		+	+					+			+					+	+	
ПРН18								+		+			+	+			+													+		+		
ПРН19	+		+	+		+		+	+	+			+	+	+	+		+	+				+				+	+			+	+	+	
ПРН20		+																	+	+												+	+	
ПРН21		+			+														+	+	+		+	+			+					+	+	
ПРН22		+	+													+																	+	
ПРН23																+									+			+				+	+	
ПРН24				+			+					+							+	+	+		+	+			+					+	+	
ПРН25																+																+	+	
ПРН26	+					+																										+		
ПРН27	+				+														+	+	+		+	+			+				+	+		
ПРН28															+	+	+					+			+		+					+		
ПРН29															+	+		+			+		+	+			+					+		
ПРН30																+							+	+			+				+	+		

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 Frameworkfor Lifelong Learning [Режим доступу:https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/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](file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf)];
20. - TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].