

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-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

«16» 06 2024 р.,

протокол № 17

Голова вченої ради


В.о. ректора

 Володимир ЛАДИКА

Освітньо-професійна програма введена в дію з

01 09 2024 р.

В.о. ректора

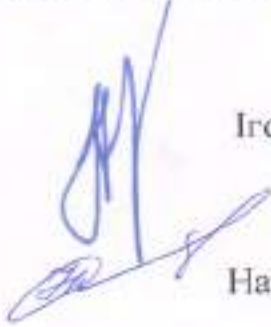
 Володимир ЛАДИКА

(наказ № 294/1.09 від «17» 06 2024 р.)

Суми 2024

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

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



Ігор КОВАЛЕНКО

Завідувач навчального відділу



Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових  
технологій



Наталія БОЛГОВА

Голова проєктної групи  
Гарант освітньої програми,  
д.ф., доц.



Олена КОШЕЛЬ

Члени проєктної групи:

Член проєктної групи,  
к.т.н., доц.



Оксана МЕЛЬНИК

Член проєктної групи,  
к.т.н., доц.



Марина САВЧЕНКО

Член проєктної групи,  
к.т.н., доц.



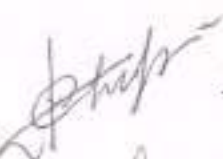
Сергій САБАДАШ

Член проєктної групи,  
к.с.-г.н., доц.



Наталія БОЛГОВА

Член проєктної групи,  
к.т.н., доц.



Анна ГЕЛІХ

Член проєктної групи,  
здобувач



Ярослав ДЗІУБА

Зміни до ОПП внесено відповідно до рішення Ради із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ протокол №8 від 25.06.2024 року

## 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:**

Олена КОШЕЛЬ, д.ф., доцент, гарант освітньо-професійної програми;

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

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

Сергій САБАДАШ; к.т.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів;

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

Анна ГЕЛІХ; к.т.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів;

Ярослав ДЗЮБА, здобувач вищої освіти.

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» зі спеціальності 181 «Харчові технології» .....	5
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність.....	14
2.1 Перелік компонентів ОПП.....	14
2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми .....	16
3. Форма атестації здобувачів вищої освіти .....	17
4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми .....	18
5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми .....	19
Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП.....	20

**1. Профіль освітньо-професійної 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 освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної 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) Диплом бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 рік 10 місяців на базі ступеня фахового молодшого бакалавра Унікальність ОПП 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, фахового молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До 2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<a href="https://snau.edu.ua/2024-2/">https://snau.edu.ua/2024-2/</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
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 освітньо-професійної програми

Опис предметної області	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.
Орієнтація освітньо-професійної 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 безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі харчових технологій, підготовка фахівців у галузі технології харчування та технологій харчових виробництв. Ключові слова: харчові виробництва, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного

	господарства, інноваційні технології, управління якістю харчової продукції, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Освітньо-професійна 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.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність працевлаштування	до 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: 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, набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний 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 ексрес – 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). Атестація – виконання та захист кваліфікаційної роботи.
<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, а також у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.



<p>Загальні компетентності</p>	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <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>K14'. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</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</p>

	<p>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>
<b>7 — Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
Результати навчання	<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>

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

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, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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.

	<p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>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 проєктного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на</p>

	сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
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, 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, 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.
<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 порядок реалізації права на академічну мобільність Сумського національного аграрного університету»
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива на основі укладання угод про академічну кредитну мобільність із закладами вищої освіти інших країн. У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Сумським НАУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Сумського НАУ». Навчання здобувачів вищої освіти з інших країн світу здійснюється українською та англійською мовами.

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

2.1 Перелік компонентів ОПП

Код н/п	Компонент освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>1.1. Цикл дисциплін загальної підготовки</b>			
OK1	Історично-філософські студії	5,0	Екзамен
OK2	Українська мова та академічне письмо	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	Екзамен
<b>1.2. Цикл дисциплін професійної підготовки</b>			
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 закладів ресторанного господарства	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	5,0	Екзамен
OK 22	Технології молока та молочних продуктів	5,0	Екзамен
OK 23	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби	5,0	Диф. залік

OK 24	Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока	5,0	Екзамен
OK 25	Проектування харчових підприємств	5,0	Екзамен
OK 26	Технології закладів ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK 27	Устаткування закладів ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK 28	Проектування закладів ресторанного господарства	5,0	Екзамен
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	Атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи	5,0	Атестація екзаменаційною комісією
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент ОПП:</b>		<b>180 кредитів ECTS</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ОПП*</b>			
<b>2.1 Дисципліна за вибором ЗВО</b>			
ВК1.	Загально університетська дисципліна 1	5,0	Залік
ВК2.	Загально університетська дисципліна 2	5,0	Залік
ВК3.	Загально університетська дисципліна 3	5,0	Залік
ВК4.	Загально університетська дисципліна 4	5,0	Залік
<b>2.2. Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача вищої освіти</b>			
ВК5.	Вибіркова дисципліна 1	5,0	Диф. залік
ВК6.	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Диф. залік
ВК7.	Вибіркова дисципліна 3	5,0	Диф. залік
ВК8.	Вибіркова дисципліна 4	5,0	Диф. залік
ВК9.	Вибіркова дисципліна 5	5,0	Диф. залік
ВК10.	Вибіркова дисципліна 6	5,0	Диф. залік
ВК11.	Вибіркова дисципліна 7	5,0	Диф. залік
ВК12.	Вибіркова дисципліна 8	5,0	Диф. залік
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент:</b>		<b>60 кредити ECTS</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240 кредитів ECTS</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Семестр								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>										
<b>I. Цикл дисциплін загальної підготовки</b>										
OK1	Історично-філософські студії	*	*							
OK2	Українська мова та академічне письмо	*								
OK3	Іноземна мова професійного спілкування	*	*	*	*					
OK4	Вища математика	*								
OK5	Сучасні мультимедійні технології	*								
OK6	Громадянська освіта		*							
<b>II. Цикл дисциплін професійної підготовки</b>										
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 закладів ресторанного господарства						*			
OK12	Основи фізіології та 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					*				
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 вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачою 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 освітньо-професійної 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				
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
K01						+		+			+	+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+					
K02	+	+	+	+		+	+				+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+									
K03						+					+				+	+					+		+	+				+						+			
K04	+	+		+	+	+					+				+		+								+												
K05	+	+	+	+	+						+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+				+	+		+			+			
K06			+	+				+		+		+		+			+	+	+	+	+	+	+						+		+						
K07			+	+	+		+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+					+			
K08			+		+	+										+	+		+	+	+	+	+	+	+									+			
K09				+	+		+	+	+			+	+	+				+	+	+	+	+	+	+				+		+							
K10					+			+				+	+												+			+	+								
K11	+	+																																	+		
K12			+																																		
K13	+	+				+																															
K14	+					+																															
K14'						+																															
K15								+									+	+			+	+	+	+	+	+	+								+		
K16				+		+				+			+					+		+	+	+	+	+	+			+							+		
K17									+	+									+				+								+		+				
K18									+	+	+								+				+					+			+						
K19													+			+	+	+				+	+				+										
K20	+														+	+									+			+		+		+			+		
K21													+					+		+	+			+				+				+					
K22							+	+	+			+	+	+				+		+	+		+														
K23																				+					+			+				+					
K24																	+									+				+			+			+	
K25															+	+							+									+	+				
K26															+														+				+	+		+	
K27										+					+	+																	+			+	
K28																													+	+			+				

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної 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 003:2010 [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>];

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/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.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/2020/07/%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%BE%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.pdf>]

9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/07/%D0%94%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BA-1.->

<https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/07/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8-%D1%96-%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%96%CC%88-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-%D0%B2->

%D0%84%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B8%CC%86%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96-%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%BE%D1%96%CC%88-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.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) [режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>].

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: [https://erasmusplus.org.ua/images/phocadownload/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA\\_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8\\_%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF\\_%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8\\_book\\_2015.pdf](https://erasmusplus.org.ua/images/phocadownload/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8_%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF_%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_book_2015.pdf)];

14. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: [ec.europa.eu/education/tools/ects\\_en.htm](http://ec.europa.eu/education/tools/ects_en.htm)].

15. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: [https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf)].

16. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>].

17. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти: монографія / Ю.М. Рашкевич. – Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2014. – 168 с

18. - TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].