

ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський)

Суми 2024 рік

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ»

Декан факультету харчових
технологій

Наталія БОЛГОВА

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

Марина САМІЛИК

Член проектної групи,
к.с.-г.н.

Василь ТИЩЕНКО

Член проектної групи,
к.т.н., доц.

Оксана МЕЛЬНИК

Голова ради роботодавців,
директор
ФОП Білун О.І. (Кафе «Софочка»)

Олена БІЛУН

Здобувач,
студент II курсу

Олександр БУТОВИЙ

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Ігор КОВАЛЕНКО

Завідувач навчального відділу

Наталія КОЛОДНЕНКО

Т.в.п. завідувача відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Олена РИБІНА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» 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:

Самілик М.М., д.т.н., доцент, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, гарант освітньо-професійної програми;

Тищенко В.І., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Мельник О.Ю., к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології харчування

Рецензенти:

Марія ПАСКА, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного аграрного університету

Ярослав НАГОРНИЙ, директор ФОП «Нагорний Я.В.» (ТМ «Пан Пекар»)

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 «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
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 «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
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 Спеціальність – 181 «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
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	відсутня
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 2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/osvitni-programi/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців з виробництва харчових продуктів та ресторанних технологій, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування міні-підприємств харчової промисловості; впроваджувати інновації в галузі; розвивати культуру харчування	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	<i>Освітньо-професійна.</i> Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування міні-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 освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції; набуття теоретичних знань та практичних навичок у галузі ресторанних технологій, гастрономії; практична підготовка на провідних підприємствах з виробництва крафтової продукції. <i>Ключові слова:</i> харчові технології, крафтове виробництво, крафтові продукти, ресторани технології, гастрономія, інноваційні технології, гастрономічний креатив, конкурентоспроможність, бізнес-план, якість та безпечність
Особливості програми	Освітньо-професійна програма забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, в тому

		числі в умовах крафтових підприємств, ресторанної продукції шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі, створення концепції та організації виробництва.
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: - керівника підприємства, міні-підприємства з виробництва харчових продуктів; - керівника ресторану; - фахівця в галузі харчової та переробної промисловості; - техніка-технолога з виробництва харчових продуктів (молочних, м'ясних, борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів); - техніка-технолога з бродильного виробництва та виноробства; - головного технолога; - головного пивовара; - головного виновара; - професіонала в галузі ресторанної справи; - фахівця із ресторанної справи; - фахівця з гостинності; - чизморгера
Подальше навчання		Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання		Навчання здобувачів включає вивчення обов'язкових освітніх компонентів (дисциплін) та вибірових освітніх компонентів, обраних здобувачем, з урахуванням логічної послідовності, яка представлена у структурно-логічній схемі ОПП. Навантаження студента складається з контактних годин (лекцій, практичних, семінарських, лабораторних занять, консультацій), самостійної роботи, підготовки та проходження контрольних заходів. Лекції проводяться лекторами - професорами і доцентами університету, а також провідними науковцями або спеціалістами, запрошеними для читання лекцій. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених

	методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, презентації із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти за освітніми компонентами освітньо-професійної програми реалізується відповідно до вимог «Положення про організацію освітнього процесу у Сумському НАУ». Для оцінювання на освітній програмі використовуються сумативне і формативне оцінювання. Види контролю: поточний, проміжний, підсумковий, самоконтроль. Поточний контроль знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу). Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист практичних, лабораторних та індивідуальних робіт. Оцінювання діяльності студентів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують участь у конференціях, підготовку окремих частин кваліфікаційної роботи відповідно до затвердженого індивідуального плану. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 4-бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно»); 2-рівневою вербальною національною шкалою («зараховано» та «не зараховано») та 100-бальною шкалою. Кінцевим результатом навчання студента є атестація та присудження йому освітнього ступеня бакалавра з харчових технологій
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 та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 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. 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. K14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. K14². Здатність до саморозвитку, підтримки власного фізичного і психічного здоров'я, участі у суспільному житті. K14³. Здатність застосовувати сучасні цифрові інструменти і технології, створювати цифровий контент, захищати інформацію у професійній діяльності.
Фахові компетентності спеціальності	K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

	K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. 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. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. K28. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства. K29. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). K30. Здатність до аналізу ефективності
--	--

	обслуговування споживачів.
7 - Програмні результати навчання (ПРН)	
Основні	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПР13. 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. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. ПР27¹. Глибоко усвідомлювати значення
--	--

	національної безпеки, збереження Української державності та функціонування інститутів, що її захищають; виявляти громадянську відповідальність і активну залученість у процеси її підтримання, керуючись принципами ціннісно-орієнтованого та етичного лідерства в професійній та громадській діяльності. ПР27². Здатність критично осмислювати глобальні виклики, пов'язані зі змінами клімату, цифровізацією та соціальною трансформацією, а також застосовувати цифрові інструменти для розв'язання комплексних проблем сталого розвитку в мультикультурному та демократичному середовищі
Унікальні	ПР28. Вміти впроваджувати інноваційні технології у виробничу діяльність крафтових харчових підприємств та закладів ресторанного господарства на принципах сталого розвитку. ПР29. Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу. ПР30. Використовувати креативні підходи та екотехнології у виробництві харчових продуктів.
Форма атестації	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота 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.
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 та лабораторії: «Навчально-наукова лабораторія крафтових технологій та гастрономічних інновацій», «Навчально-наукова лабораторія технологій переробки рослинної сировини», «Навчально-наукова

	лабораторія основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування», «Науково-навчальна лабораторія технологічного контролю продукції харчування», «Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія технології переробки м'яса», «Навчально-наукова лабораторія мікробіологічних досліджень харчових продуктів», «Навчально-наукова лабораторія інноваційних технологій харчових продуктів», «Навчально-практична лабораторія кафедри технології харчування», «Навчально-наукова лабораторія технологічного обладнання харчових виробництв», які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом; кабінети; спортивний комплекс; комбінат харчування; комп'ютерний клас; гуртожиток; медичний пункт
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Цілісний навчальний процес із певних дисциплін забезпечується наданням студенту доступу до навчально-методичного забезпечення (НМЗ) через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle. Основним документом НМЗ дисципліни є робоча програма (силабус). НМЗ включає підручники та навчальні посібники, а також авторські матеріали, розроблені викладачами: конспекти лекцій; методичні вказівки та рекомендації до виконання практичних або лабораторних робіт; індивідуальні завдання; збірники ситуаційних завдань (кейсів); комп'ютерні презентації та інше. В силабусах дисциплін здобувачам освіти надається посилання на доступну для них наукову, навчальну та методичну літературу, а також на електронні ресурси та інші джерела інформації. Рекомендовані для вивчення дисципліни література та інші джерела інформації доступні здобувачам освіти на безоплатній основі у бібліотеці університету та інших електронних ресурсах закладу.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів 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 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.	Історично-філософські студії	5,0	Екзамен
OK2.	Українська мова та академічне письмо	5,0	Екзамен
OK3.	Іноземна мова професійного спілкування	10,0	Екзамен
OK4.	Вища математика	5,0	Екзамен
OK5.	Сучасні мультимедійні технології	5,0	Екзамен
OK6.	Громадянська освіта	5,0	Екзамен
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
OK7.	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK8.	Гастрономічні інновації	5,0	Екзамен
OK9.	Харчова мікробіологія	5,0	Екзамен
OK10.	Методи контролю харчових продуктів	5,0	Екзамен
OK11.	Основи фізіології та гігієни харчування	5,0	Екзамен
OK12.	Хімія (неорганічна, аналітична, органічна, фізична, колоїдна)	5,0	Екзамен
OK13.	Біохімія	5,0	Екзамен
OK14.	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK15.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
OK16.	Безпека праці	5,0	Екзамен
OK17.	Устаткування закладів ресторанного господарства	5,0	Диф.залік
OK18.	Технологічне обладнання харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK19.	Крафтові технології молока та молочних продуктів	10,0	Диф.залік/Екзамен
OK20.	Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби	5,0	Екзамен
OK21.	Технології харчування	5,0	Екзамен
OK22.	Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів	5,0	Екзамен
OK23.	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів	5,0	Диф.залік
OK24.	Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв	5,0	Диф.залік
OK25.	Екотехнології у виробництві харчових продуктів	5,0	Диф.залік
OK26.	Управління безпечністю харчової продукції за	5,0	Екзамен

	принципами системи НАССР		
OK27.	Стандартизація і сертифікація харчової продукції	5,0	Диф.залік
OK28.	Проектування крафтових харчових підприємств	5,0	Екзамен
OK 29.	Інженерна творчість	5,0	Диф.залік
OK30.	Економіка та менеджмент харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK31.	Практика		
	- навчальна	5,0	Диф. залік
	- виробнича	5,0	Диф. залік
	- переддипломна	5,0	Диф.залік
OK32.	Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи	5,0	Атестація екзаменаційною комісією
OK33.	Студії національної стійкості:		
OK33.1	Теоретична частина БЗВП / Психологічна адаптація ¹	3,0	Диф.залік
OK33.2	Сталий розвиток у цифрову епоху	2,0	Диф.залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП*			
Дисципліна за вибором ЗВО			
BK1.	Загальноуніверситетська дисципліна 1	5,0	Залік
BK2.	Загальноуніверситетська дисципліна 2	5,0	Залік
BK3.	Загальноуніверситетська дисципліна 3	5,0	Залік
BK4.	Загальноуніверситетська дисципліна 4	5,0	Залік
Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти			
BK5.	Вибіркова дисципліна 1	5,0	Диф.залік
BK6.	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Диф.залік
BK7.	Вибіркова дисципліна 3	5,0	Диф.залік
BK8.	Вибіркова дисципліна 4	5,0	Диф.залік
BK9.	Вибіркова дисципліна 5	5,0	Диф. залік
BK10.	Вибіркова дисципліна 6	5,0	Диф.залік
BK11.	Вибіркова дисципліна 7	5,0	Диф. залік
BK12.	Вибіркова дисципліна 8	5,0	Диф.залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60 кредити ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 кредитів ECTS	

¹ОК 33.1 Психологічна адаптація викладається для здобувачів, яким не передбачено вивчення дисципліни ОК 33.1 Теоретична частина БЗВП, зокрема здобувачі вищої освіти:

- заочної форми навчання;
- із числа іноземних громадян;
- денної форми жіночої статі;
- усі особи, які мають право на пільги відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів ОП

	I. Цикл дисциплін загальної підготовки		II. Цикл дисциплін професійної підготовки	Вибіркові компоненти ОПП
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
I курс	Ділова українська мова Вища математика Іноземна мова професійного спілкування Сучасні мультимедійні технології Історично-філософські студії	Іноземна мова професійного спілкування Громадянська освіта Історично-філософські студії	Хімія	Загальноуніверситетська дисципліна 1
			Біохімія Харчова мікробіологія Безпека праці Навчальна практика	Загальноуніверситетська дисципліна 1
II курс	*Студії національної стійкості		Теоретичні основи харчових виробництв Основи фізіології та гігієни харчування Інженерна та комп'ютерна графіка	Фізичне виховання / Заняття в секціях Загальноуніверситетська дисципліна 2 Вибіркова дисципліна 1
			Гастрономічні інновації Процеси і апарати харчових виробництв Методи контролю харчових продуктів Устаткування закладів ресторанного господарства	Фізичне виховання / Заняття в секціях Загальноуніверситетська дисципліна 3
III курс			Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби Технології харчування Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом)	Загальноуніверситетська дисципліна 4
			Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів Екотехнології у виробництві харчових продуктів Виробнича практика	
IV курс			Економіка та менеджмент харчових виробництв Проектування крафтових харчових виробництв Інженерна творчість Переддипломна практика	Вибіркова дисципліна 2 Вибіркова дисципліна 3
			Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи	Вибіркова дисципліна 4 Вибіркова дисципліна 5 Вибіркова дисципліна 6 Вибіркова дисципліна 7 Вибіркова дисципліна 8
		Одбов'язкові компоненти ОП Вибіркові компоненти ОП Практика		
		*Студії національної стійкості: - Теоретична частина БЗВП/Психологічна адаптація; - Сталий розвиток у цифрову епоху		

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів СВО «бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Крафтові технології та гастрономічні інновації» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження ступеня вищої освіти «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з харчових технологій».

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	OK33.1	OK33.2
K01				+			+	+	+	+		+	+	+			+	+																
K02		+	+	+	+			+							+																			
K03								+																							+			
K04					+										+																			
K05	+				+																													
K06						+			+	+																					+			
K07	+		+	+		+		+																										
K08	+		+					+																										
K09											+	+	+			+											+							
K10																									+	+							+	
K11		+																															+	
K12			+																															
K13	+					+																											+	
K14	+	+				+					+																					+		
K14 ¹						+																										+		
K14 ²																																		+
K14 ³																																		+
K15							+		+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+										
K16					+				+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+							+	+		
K17							+		+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+		+					+			
K18									+	+	+					+			+	+	+	+	+	+		+	+				+			
K19								+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+		
K20		+												+				+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	+		
K21													+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+			
K22						+				+		+	+					+	+	+	+	+	+	+					+			+		
K23															+		+	+	+	+	+	+	+	+				+			+			
K24																													+					
K25																+														+			+	
K26		+																													+	+		
K27																																+		
K28																					+									+		+		
K29																									+	+	+				+			
K30																					+									+				

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	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33.1	ОК33.2		
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	+					+					+																									
ПРН27 ¹																																		+		
ПРН27 ²																																				+
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://snaeu.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/>].
21. Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті;
22. Стратегія розвитку СНАУ на 2020-2025 рр.;
23. Стратегічний план інтернаціоналізації СНАУ на 2020-2025 рр.