

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## **ПРОЄКТ**

### **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

#### **Харчові технології**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
ступеня вищої освіти бакалавр  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

**Полтава 2023 р.**

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

1. БУДНИК Ніна, кандидат технічних наук, доцент
2. КАЙНАШ Алла, кандидат технічних наук, доцент
3. СКРИПНИК Вячеслав, доктор технічних наук, професор
4. ЮХНО Віктор, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
5. КРАВЦОВ Максим, начальник виробництва ПРАТ «Полтавський олійно-екстракційний завод - Кернел Груп»
6. ДИЧКО Анна, здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПШ Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Полтавський державний аграрний університет, факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр, бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний: 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 навчальних роки Університет має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<b>Форми навчання</b>	Інституційна (очна (денна), заочна)
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована (Міністерство освіти і науки України, справа № 0136/АС-21 Рішення НАЗЯВО від 27 квітня 2021 р. протокол 7 (50)).
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, EQF – 6 рівень QF-EHEA – перший цикл
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста). Приєм на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До 01.07.2026 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi">https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi</a>

<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології          Спеціальність – 181 Харчові технології          Освітня програма – Харчові технології</p> <p><b>Об’єкт вивчення:</b> технологічні процеси і харчові продукти.  <b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.  <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, 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.  <b>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</b> комплексом знань з організації технологічних процесів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечністі харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.  <b>Інструменти й обладнання:</b> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).          Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із харчових технологій.</p>
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>	<p>Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій.  <b>Ключові слова:</b> технологія, переробка, консервування, зберігання, молоко й молочні продукти, м’ясо та м’ясні продукти, зерно, хлібобулочні та макаронні вироби, кондитерські вироби, харчові концентрати, плоди, овочі, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.</p>
<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	<p>Освітня програма спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями.          В освітній програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє при підготовці бакалавра враховувати досвід переробних підприємств.</p>

**4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання**

<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв, здатний виконувати зазначену професійну роботу(и) за ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 29 грудня 2022 року № 5573:</p> <p>247 Професіонали з безпеки та якості; 2471 Професіонали з контролю за якістю; 2146.2 Інженер-технолог з очищення води, 2149.2* Інженер (інженер з якості; інженер-технолог; інженер із стандартизації; інженер із стандартизації та якості); 2213.2 Технолог зі зберігання та первинної переробки продукції рослинництва; інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва; 2419.2 Фахівець із якості; 2490 Експерт (за видами діяльності)</p> <p>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; 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень; 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції; 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства; 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів; 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.</p> <p>Підготовлений фахівець буде відповідати КВЕД ДК 009:2010 відповідно до Секції С «Переробна промисловість» Розділів 10 та 11. * з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</p>
<b>Подальше навчання Академічні права</b>	<p>Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК, 7 рівня EQF-LLL, другого циклу QF-EHEA.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти</p>

**5 – Викладання та оцінювання**

<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у формі: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості освоєння освітніх компонентів включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).</p> <p>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>

<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. 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>ЗК 14. 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>
<b>Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК)</b>	<p><b>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</b></p> <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж СК</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. 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>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p><b>Компетентності, визначені Університетом:</b></p> <p>СК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<b>7– Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</b></p> <p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p>

ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових



	<p>продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>Програмні результати навчання, визначені Університетом:</b></p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент.</p> <p>Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, доценти.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; навчальні лабораторії; науково-дослідні лабораторії; комп'ютерні класи; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka">https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka</a>; офіційний сайт ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua">https://www.pdau.edu.ua</a>; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративну пошту; навчальні та робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наскрізну програму та програми практик; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; засоби діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАУ, та ін.</p>

**9 – Академічна мобільність**

<b>Внутрішня кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»

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

### Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>			
<b>Дисципліни загальної підготовки</b>			
ОК 1	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 2	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 4	Інформаційні системи та технології	4,0	Екзамен
ОК 5	Історія та культура України	4,0	Екзамен
ОК 6	Основи фахової діяльності	3,0	Залік
ОК 7	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 9	Фізика	3,0	Залік
ОК 10	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 11	Філософія	3,0	Залік
ОК 12	Хімія	4,0	Екзамен
<b>Дисципліни професійної підготовки</b>			
ОК 13	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 14	Екологія харчових виробництв та утилізація відходів	3,5	Залік
ОК 15	Інженерна і комп'ютерна графіка	4,0	Залік
ОК 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	5,0	Екзамен
ОК 17	Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв»	3,0	Диференційований залік
ОК 18	Курсовий проект «Проектування підприємств харчових виробництв»	3,0	Диференційований залік
ОК 19	Менеджмент харчових підприємств	3,0	Залік
ОК 20	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 21	Проектування підприємств харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 23	Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР	3,0	Екзамен
ОК 24	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 25	Технічна мікробіологія	3,5	Залік
ОК 26	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,5	Екзамен

ОК 27	Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях	3,0	Екзамен
ОК 28	Технологія бродильних виробництв	5,0	Екзамен
ОК 29	Технологія води і водопідготовки	3,5	Екзамен
ОК 30	Технологія жирів та жирозамінників	3,5	Екзамен
ОК 31	Технологія зберігання і переробки зерна	3,5	Екзамен
ОК 32	Технологія консервування плодів та овочів	5,0	Екзамен
ОК 33	Технологія молока і молочних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 34	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 35	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	5,0	Екзамен
ОК 36	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,5	Екзамен
ОК 37	Харчова хімія	3,0	Залік
<b>Навчальна практика</b>			
ОК 38	Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»	7,5	Диференційований залік
ОК 39	Навчальна практика «Загальні технології харчових виробництв»	9,0	Диференційований залік
<b>Виробнича практика</b>			
ОК 40	Загально-технологічна практика	6,0	Диференційований залік
<b>Переддипломна практика</b>			
ОК 41	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
<b>Атестація здобувачів вищої освіти</b>			
ОК 42	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12,0	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>180</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	





### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	Кваліфікаційна робота 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 сайті структурного підрозділу ПДАУ, або у репозитарії Університету.
<b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b>	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється відкрито і гласно з використанням презентації, де висвітлені основні положення кваліфікаційної роботи.
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій





## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42								
ПРН 1						•			•							•	•			•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•				•	•	•	•	•	•									
ПРН 2	•		•								•	•							•			•				•	•								•						•	•	•	•						
ПРН 3				•																	•							•											•	•	•	•	•	•						
ПРН 4				•		•			•			•				•	•	•	•		•	•	•					•			•							•	•	•	•	•	•	•						
ПРН 5																			•			•							•	•		•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•					
ПРН 6																					•									•																				
ПРН 7																															•		•	•	•	•		•												
ПРН 8																					•																					•								
ПРН 9																								•																		•								
ПРН 10																		•					•																				•							
ПРН 11																•	•									•			•			•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•				
ПРН 12																•						•																					•	•	•	•				
ПРН 13																•							•					•															•	•	•	•				
ПРН 14																																																		
ПРН 15																								•																										
ПРН 16														•	•													•																			•			
ПРН 17																							•																											
ПРН 18	•								•			•				•	•													•										•	•	•	•	•	•	•	•			
ПРН 19	•					•						•									•	•					•												•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ПРН 20				•			•	•																																										
ПРН 21				•														•	•								•																							
ПРН 22			•					•																																										
ПРН 23																																																		
ПРН 24		•																																																
ПРН 25		•																																																
ПРН 26					•		•																																											
ПРН 27				•						•	•		•																																					
ПРН 28																														•	•	•	•	•												•	•	•	•	
ПРН 29																														•	•	•	•	•												•	•	•	•	

## **6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

У Полтавському державному аграрному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками Університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології, зокрема:

- залучення до викладання навчальних дисциплін фахівців практиків з числа стейкхолдерів програми;
- освітні компоненти програми забезпечуються якісними методичними матеріалами, що складаються з: силабусів, робочих програм навчальних дисциплін, навчальних посібників, наскрізних програм практик, програми атестації, загалом, та атестаційного екзамену, зокрема, методичних розробок для практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок для самостійної роботи, виконання курсових робіт, екзаменаційних та тестових завдань різної складності тощо.

## **7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма**

1. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: [https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendacijizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi\\_0.pdf](https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendacijizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi_0.pdf) (дата звернення 26.11.2023)
2. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122.pdf> (дата звернення 26.11.2023)
3. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10. 2018 р. № 1125. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf> (дата звернення 26.11.2023).