

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**ПРОЕКТ**

**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**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Голова вченої ради**

\_\_\_\_\_ / В. Аранчій /  
(протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.)

**Освітня програма вводиться в дію з 1  
вересня 2021 р.**

**Ректор \_\_\_\_\_ / В. Аранчій /  
(наказ № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.)**

**Полтава 2021 р.**

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

Проректор з науково-педагогічної  
роботи  
Начальник навчального відділу

Олена КОСТЕНКО

Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету

Анатолій ПОЛІЩУК

Гарант програми

Ніна БУДНИК

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою харчових технологій

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Ніна БУДНИК

**СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Голова науково-методичної  
ради

\_\_\_\_\_ Тетяна КОДАК

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 р.

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_ Анатолій ПОЛІЩУК

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

1 – Загальна інформація	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Полтавська державна аграрна академія, факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 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 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 навчальних роки
<b>Форми навчання</b>	Денна, заочна
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодший бакалавр (освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст).
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	

<p><b>Предметна область</b></p>	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології          Спеціальність – 181 Харчові технології  <b>Об’єкти 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> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.  <b>Інструменти та обладнання:</b> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).          Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій.</p>
<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій.  <b>Ключові слова:</b> технологія, переробка, консервування, зберігання, молоко й молочні продукти, м’ясо і м’ясні продукти, зерно, хлібобулочні та макаронні вироби, кондитерські вироби, харчові концентрати, плоди, овочі, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>	<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>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Фахівець підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв, здатний виконувати зазначену професійну роботу(и) за ДК 003:2010:          3436 Помічники керівників          3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій          3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних</p>

	<p>підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК, України другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять, тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми 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 контроль – іспит або залік (диференційований залік).</p> <p>Підсумкова 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>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 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>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p>

	<p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<p><b>7– Програмні результати навчання</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> <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.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>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.</p>

	<p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових 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>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>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент.</p> <p>Розробники програми: 1 доктор технічних наук, професор, 3 кандидати технічних наук, доценти, 1 кандидат сільськогосподарських 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,</p>



	зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг 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.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, 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 ПДАА: <a href="http://lib.pdaa.edu.ua/">http://lib.pdaa.edu.ua/</a> офіційний сайт ПДАА: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/">https://www.pdaa.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; силабуси, робочі програми 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 ПДАА; та ін.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією 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>	Можливе на загальних умовах.

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП Нормативний термін навчання (240 кредитів)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Біохімія	3,0	Залік
ОК 2	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 3	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 5	Інформаційні системи та технології	4,0	Екзамен
ОК 6	Історія та культура України	4,0	Екзамен
ОК 7	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	Залік
ОК 8	Основи фахової діяльності	3,0	Залік
ОК 9	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
ОК 11	Фізика	3,0	Залік
ОК 12	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 13	Філософія	3,0	Залік
ОК 14	Хімія	5,0	Екзамен
ОК 15	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 16	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3,0	Залік
ОК 17	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,5	Залік
ОК 18	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	4,0	Екзамен
ОК 19	Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв»	3,0	Захист курсової роботи
ОК 20	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Захист курсового проекту
ОК 21	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 22	Прикладна механіка	4,0	Екзамен
ОК 23	Проектування підприємств харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 24	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 25	Теоретичні основи харчових виробництв	4,0	Екзамен
ОК 26	Технічна мікробіологія	3,0	Залік
ОК 27	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 28	Технологія бродильних виробництв	4,5	Екзамен

ОК 29	Технологія води і водопідготовки	3,5	Екзамен
ОК 30	Технологія жирів і жирозамінників	4,5	Екзамен
ОК 31	Технологія зберігання і переробки зерна	4,5	Екзамен
ОК 32	Технологія консервування плодів та овочів	4,5	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	4,0	Екзамен
ОК 36	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,5	Екзамен
ОК 37	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР	3,5	Екзамен
ОК 38	Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»	7,5	Залік
ОК 39	Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»	9,0	Залік
ОК 40	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 41	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 42	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 43	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
	<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент</i>	<b>180</b>	
	<i>Загальний обсяг вибіркових компонент</i>	<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

**Скорочений термін навчання (120 кредитів)**

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 2	Курсова робота «Загальна технологія харчових виробництв»	3,0	Захист курсової роботи
ОК 3	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Захист курсового проекту
ОК 4	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	Залік
ОК 5	Проектування підприємств харчових виробництв	4,0	Екзамен
ОК 6	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 7	Технологія бродильних виробництв	4,0	Екзамен
ОК 8	Технологія води і водопідготовки	3,5	Залік
ОК 9	Технологія жирів та жирозамінників	3,5	Екзамен
ОК 10	Технологія зберігання і переробки зерна	4,5	Екзамен
ОК 11	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	Залік
ОК 12	Технологія молока і молочних продуктів	4,5	Екзамен
ОК 13	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	4,5	Екзамен
ОК 14	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,0	Екзамен
ОК 15	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,5	Залік
ОК 16	Управління якістю з основами НАССР	3,5	Екзамен
ОК 17	Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»	4,5	Залік
ОК 18	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 19	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 20	Підготовка кваліфікаційної роботи	9,0	
ОК 21	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		88,0	73,3 %
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		32,0	26,7 %
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		120	100





### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися провідні (фахові) викладачі інших закладів вищої освіти та представники роботодавців.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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.
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється усно і відкрито.
<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

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

##### 4.1. Обов'язкові компоненти ОПП (240 кредитів)

	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	ОК 43															
ЗК 1	•		•					•			•	•		•		•	•	•			•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•														
ЗК 2	•	•		•	•			•		•	•	•	•	•		•		•			•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
ЗК 3					•			•									•						•						•													•	•	•	•	•												
ЗК 4			•		•		•											•	•	•	•	•		•	•				•	•					•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
ЗК 5																		•	•					•	•			•	•														•	•	•	•	•											
ЗК 6	•							•			•	•				•			•			•		•	•			•	•							•				•	•	•	•	•	•	•	•											
ЗК 7					•			•					•							•	•	•		•	•			•	•											•	•	•	•	•	•	•	•											
ЗК 8	•										•	•											•	•					•	•													•	•	•	•	•	•										
ЗК 9	•	•					•			•	•					•		•	•	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•										
ЗК 10																•							•	•				•	•															•	•	•	•	•										
ЗК 11										•										•	•	•								•												•	•	•	•	•	•	•										
ЗК 12				•				•														•																									•	•	•	•								
ЗК 13						•			•					•																																			•	•	•	•						
ЗК 14						•					•	•	•	•																																				•	•	•	•					
ФК 1	•							•			•									•		•		•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•									
ФК 2					•		•																•	•			•			•	•																			•	•	•	•					
ФК 3																	•		•			•						•		•	•																				•	•	•	•				
ФК 4																	•		•	•				•	•			•																								•	•	•	•			
ФК 5																								•	•				•																							•	•	•	•			
ФК 6			•		•		•														•	•		•	•																											•	•	•	•			
ФК 7																		•		•	•	•		•	•					•	•																						•	•	•	•		
ФК 8																		•				•							•	•																							•	•	•	•		
ФК 9																		•					•																														•	•	•	•		
ФК 10																								•																													•	•	•	•		
ФК 11																•	•																																				•	•	•	•		
ФК 12																																																						•	•	•	•	
ФК 13			•																																																			•	•	•	•	
ФК 14			•		•																																																	•	•	•	•	
ФК 15																																																							•	•	•	•



## 4.2. Скорочений термін навчання (120 кредитів)

	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	
ЗК 1	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•				•	•	•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 3					•			•			•	•								•	•	•
ЗК 4	•	•	•	•	•			•	•		•	•		•		•	•	•			•	•
ЗК 5	•				•	•	•	•	•		•	•								•	•	•
ЗК 6					•			•	•		•	•	•		•		•	•				•
ЗК 7		•	•		•		•		•		•	•					•	•	•	•	•	•
ЗК 8					•		•		•											•		•
ЗК 9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 10					•		•		•		•	•									•	•
ЗК 11		•	•						•		•	•					•	•	•	•	•	•
ЗК 12																						•
ЗК 13											•	•					•	•	•	•	•	•
ЗК 14											•	•					•	•	•	•		•
ФК 1		•			•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
ФК 2				•	•	•		•			•	•		•								•
ФК 3	•							•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК 4	•	•			•				•		•	•		•		•	•	•	•	•	•	•
ФК 5					•		•		•		•	•	•		•						•	•
ФК 6		•	•	•	•					•	•	•						•	•			•
ФК 7		•	•		•	•	•	•		•								•	•	•	•	•
ФК 8	•						•				•	•	•		•		•	•	•	•	•	•
ФК 9			•		•															•	•	•
ФК 10					•															•		•
ФК 11				•																	•	•
ФК 12											•	•	•		•							•
ФК 13																•						•
ФК 14																				•		•
ФК 15							•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•			•

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

### 5.1. Обов'язкові компоненти ОПП (240 кредитів)

	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	ОК 43													
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																																																					•	•	•	•

## 5.2. Скорочений термін навчання (120 кредитів)

	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	
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							•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•			•