

**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 «__» _____ 2020
р.)

**Освітня програма вводиться в дію з
«__» _____ 20__ р.**

**Ректор _____ / В. Аранчій /
(наказ № __ від «__» _____ 2020 р.)**

Полтава 2020 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи

Костенко Олена

Начальник навчального відділу

Шульга Людмила

Декан факультету

Поліщук Анатолій

Гарант програми

Ножечкіна-Єрошенко Галина

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій

Протокол № ___ від «___» _____ 2020 р.

Завідувач кафедри _____ Тендітник Володимир

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою спеціальності «Харчові технології»

Протокол № ___ від «___» _____ 2020 р.

Голова науково-методичної

ради _____ Кодак Тетяна

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технології виробництва

і переробки продукції тваринництва

Протокол № ___ від «___» _____ 2020 р.

Голова вченої ради _____ Поліщук Анатолій

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Будник Ніна Василівна, канд. тех.н., доцент
2. Сукманов Валерій Олександрович, док. тех.н., професор
3. Ножечкіна-Єрошенко Галина Миколаїїна, канд. тех.н., доцент
4. Кузьменко Лариса Михайлівна, канд. с.-г. н., доцент
5. Кайнаш Алла Петрівна, канд. тех.н., доцент
6. Кодак Тетяна Степанівна, канд. с.-г. н., доцент кафедри
7. Смірнова Дарина Олександрівна, здобувач вищої освіти

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавська державна аграрна академія, факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра харчових технологій.
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний: 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців навчальних роки 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Форми навчання	Денна, заочна
Наявність акредитації	Впроваджується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодший бакалавр
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
2 - Характеристика освітньої освітньо-професійної програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	
3 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості.	

<p>Предметна область</p>	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології Об’єкти вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація). Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень в сфері харчових технологій.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій. Ключові слова: 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>Особливості освітньо-професійної програми</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>Придатність до працевлаштування</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</p>

	<p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних 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>
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 8 рівня НРК, України другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<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>
Оцінювання	<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>
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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<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</p>

	<p>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>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</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</p>

	<p>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>
--	--

7 – Програмні результати навчання

	<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. Організовувати, 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</p>
--	--

	<p>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>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації оствінью-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, доценти. Всі розробники є штатними співробітниками Полтавської державної аграрної академії.

	<p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку ПДАА: http://lib.pdaa.edu.ua/ офіційний сайт ПДАА: https://www.pdaa.edu.ua/; 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; навчальні та 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.
<p>9 – Академічна мобільність</p>	

Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	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
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Біохімія	3,0	Залік
ОК 2	Біофізика	3,0	Залік
ОК 3	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 4	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Залік, Екзамен
ОК 6	Інформаційні системи та технології	4,0	Екзамен
ОК 7	Історія та культура України	4,0	Екзамен
ОК 8	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	Залік
ОК 9	Основи фахової діяльності	3,0	Залік
ОК 10	Правознавство	3,0	Екзамен
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
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 курсвої роботи
ОК 20	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Захист курсвого проекту

ОК 21	Основи наукових досліджень	3,0	Залік
ОК 22	Прикладна механіка	4,0	Екзамен
ОК 23	Проектування 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 та 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	
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	180	75 %
	Загальний обсяг вибіркового компонент	60	25%
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	240	100 %

Скорочений термін навчання (120 кредитів)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 2	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК 3	Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв»	3,0	Захист курсової роботи
ОК 4	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Захист курсової роботи
ОК 5	Проектування харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 6	Технологія бродильних виробництв	4,0	Залік
ОК 7	Технологія жирів та жирозамінників	4,0	Залік
ОК 8	Технологія зберігання і переробки зерна	4,5	Залік
ОК 9	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	Екзамен
ОК 10	Технологія молока і молочних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 11	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 12	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	5,0	Екзамен
ОК 13	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,0	Екзамен
ОК 14	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	Залік
ОК 15	Економіка підприємства	3,0	Залік
ОК 16	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3,0	Екзамен
ОК 17	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
ОК 18	Переддипломна практика	6,0	Залік
ОК 19	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 20	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		88,0	73,3 %
Загальний обсяг вибіркового компонент		32,0	26,7 %
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120	100

2.2. Структурно-логічна схема освітнього процесу Нормативний термін навчання (240 кредитів)

ЦИКЛ	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
1. Обов'язкові компоненти ОПШ										
Цикл загальної підготовки	Вища математика (3,0, екзамен)	Біофізика (3,0, залік)	Фізичне виховання (1,0)	Фізичне виховання (1,0, залік)				Правознавство (3,0, залік)	50,0	20,8
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, залік)	Іноземна мова (за професійним спрямуванням (3,0, екзамен)	Інформаційні системи та технології (4,0, екзамен)					Організація і планування діяльності підприємства (3,0 залік)		
	Історія та культура України (4,0, екзамен)	Українська мова (за професійним спрямуванням (3,0, екзамен)	Економіка підприємства (3,0, залік)							
	Основи фахової діяльності (3,0, залік)	Філософія (3,0, залік)								
	Хімія (5,0, екзамен)	Біохімія (3,0, залік)								
	Фізичне виховання (1,0)	Фізичне виховання (1,0)								
Цикл професійної підготовки	Інженерна і комп'ютерна графіка (3,5, залік)	Теоретичні основи харчових виробництв (4,0 екзамен)	Технологія води і водо- підготовки (3,5 екзамен)	Технологія бродильних виробництв (4,5, екзамен)	Технологія молока і молочних продуктів (5,0, екзамен)	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів (4,0 екзамен)	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3,0, екзамен)	Контроль якості та безпечності харчових продуктів (4,0, екзамен)	89,5	36,0
	Технічна мікробіологія (3,0, залік)	Прикладна механіка (4,0, екзамен)	Процеси і апарати харчових виробництв (3,0, екзамен)	Технологія жирів та жирозамінників (4,5, екзамен)	Технологія консервування плодів та овочів (4,5, екзамен)	Загальні технології харчових виробництв (3,0 КР)	Проектування харчових виробництв (5,0, екзамен)	Екологічна експертиза та утилізація відходів (3,0 залік)		

		Основи наукових досліджень (3,0 залік)		Технологія зберігання і переробки зерна (4,5, екзамен)	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (5,0 екзамен)	Технологія цукру та кондитерських виробів (4,5 екзамен)	Проектування харчових виробництв (3,0, КП)			
							Технологічне обладнання харчових виробництв (4,0, екзамен)			
							Управління якістю з основами НАССР (3,5 залік)			
Практична підготовка		Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» (7,5 залік)		Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» (9,0 залік)		Загально-технологічна практика (6,0 залік)		Переддипломна практика (6,0 залік)	28,5	11,87
Державна атестація								Захист кваліфікаційної роботи (1,5)		
						Підготовка кваліфікаційної роботи (6,0)		Підготовка кваліфікаційної роботи (6,0)	13,5	5,6
Загальний обсяг обов'язкових компонент	25,5	34,5	14,5	23,5	14,5	23,5	17,5	26,5	180	75,0
Загальний обсяг вибіркових компонент			11	11	11	11	8	8	60	25,0

Скорочений термін навчання (120 кредитів)

ЦИКЛ	1 курс		2 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
1. Обов'язкові компоненти ОПШ						
Цикл професійної підготовки	Технологія хліба, макаронних виробів і харчоконцентратів (5,0 екзамен)	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (5,0 екзамен)	Проектування харчових виробництв (5,0 екзамен)	Організація і планування діяльності підприємства (3,0 залік)	62,5	52,1
	Технологія молока і молочних продуктів (5,0 екзамен)	Контроль якості та безпечності харчових продуктів (3,0 екзамен)	Проектування харчових виробництв (3,0, КП)	Екологічна експертиза та утилізація відходів (3,0 екзамен)		
	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3,0 екзамен)	Технологія цукру та кондитерських виробів виробництва (4,0 екзамен)	Технологія консервування плодів та овочів (4,0 екзамен)	Економіка підприємства (3,0 залік)		
	Технологія зберігання і переробки зерна (4,5 залік)	Загальні технології харчових виробництв (3,0 КР)				
	Технологія жирів та жирозамінників (4,0 залік)					
	Технологія бродильних виробництв (4,0 залік)					
Практична підготовка		Загально-технологічна практика (6,0 залік)		Переддипломна практика (6,0 залік)	12,0	10,0
Державна атестація				Захист кваліфікаційної роботи (1,5)	13,5	11,25
		Підготовка кваліфікаційної роботи (4,5)	Підготовка кваліфікаційної роботи (1,5)	Підготовка кваліфікаційної роботи (6,0)		
Загальний обсяг обов'язкових компонент	25,5	26,5	13,5	22,5	88	73,35
Загальний обсяг вибіркових компонент		8	12	12	32	26,65
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	25,5	34,5	25,5	34,5	120	100

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито і гласно.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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.
Вимоги до публічного захисту	
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій

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
Інтегральна	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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					●	●	●	●	●	●	●	●	●				●	●		●

5.2. 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
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					•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•		•