

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

/ Валентина АРАНЧІЙ /

(протокол № 18 від 23.06 2022р.)

Освітня програма вводиться в дію з
« 09 » 09 2022 р.

В.о. ректора / Валентина АРАНЧІЙ /

(наказ № 154 від « 24 » 06 2022р.)

Полтава 2022 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи



Олена КОСТЕНКО

Керівник навчально-наукового
центру забезпечення освітньої
діяльності та якості освіти



Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу



Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету технології
виробництва і переробки
продукції тваринництва



Анатолій ШОСТЯ

Гарант програми

Ніна БУДНИК

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій
Протокол № 12 від 18 квітня 2022 р.
Завідувач кафедри



Ніна БУДНИК

СХВАЛЕНО

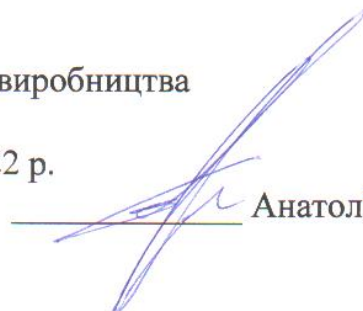
Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології
Протокол № 7 від 26 квітня 2022 р.
Голова науково-методичної ради



Віктор ЮХНО

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва
Протокол № 8 від 26 квітня 2022 р.
Голова вченої ради



Анатолій ШОСТЯ

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. ЮХНО Віктор, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
4. КОДАК Тетяна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ВІННИКОВА Людмила, доктор технічних наук, професор, завідувачка кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного університету харчових технологій.
2. ПАВЛОВ Сергій, начальник Головного управління Держпродспоживслужби у Полтавській області.
3. КОВАЛЕНКО Роман, директор ПП Білоцерківська агропромислова група.
4. ХВОРОСТ Анна, здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Полтавський державний аграрний університет, 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 4 навчальних роки 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 навчальних роки Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані на базі попереднього освітньо-кваліфікаційного рівня зі спеціальності. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти
Форми навчання	Інституційна (очна (денна), заочна)
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, справа № 0136/АС-21 Рішення НАЗЯВО від 27 квітня 2021 р. протокол 7 (50)
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, EQF – 6 рівень QF-EHEA – перший цикл
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти; Наявність ступеня молодшого спеціаліста; Наявність ступеня молодшого бакалавра. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством
Мова викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2026 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi

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	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології</p> <p>Об’єкт 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 застосовування на практиці: комплексом знань з організації технологічних процесів 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. Інструменти й обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<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>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій. Ключові слова: 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>
Особливості освітньо-професійної програми	<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	
Придатність до працевлаштування	<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 25 жовтня 2021 року № 810:</p> <p>2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи); 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.</p> <p><i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i></p>
Подальше навчання Академічні права	<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	
Викладання та навчання	<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>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості освоєння освітніх компонент 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>

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 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>
Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК)	<p>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</p> <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</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 безпеки 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 безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і</p>

	<p>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>Компетентності, визначені Університетом:</p> <p>СК 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>СК 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>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</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</p>

процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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.

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 запроектованого 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. Організовувати 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.

	<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>Програмні результати навчання, визначені Університетом:</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>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент.</p> <p>Розробники програми: 2 кандидати технічних наук, доценти, 2 кандидати 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, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним умовам щодо 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>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<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: https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka; офіційний сайт ПДАУ: https://www.pdau.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; 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</p>

	діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАУ; та ін.
9 – Академічна мобільність	
Внутрішня кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми для нормативного терміну навчання (240 кредитів)

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
Дисципліни загальної підготовки			
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
Дисципліни професійної підготовки			
ОК 13	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 14	Екологія харчових виробництв та утилізація відходів	3,0	Залік
ОК 15	Інженерна і комп'ютерна графіка	4,0	Залік
ОК 16	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0	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
Навчальна практика			
ОК 38	Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»	7,5	Диференційований залік
ОК 39	Навчальна практика «Загальні технології харчових виробництв»	9,0	Диференційований залік
Виробнича практика			
ОК 40	Загально-технологічна практика	6,0	Залік
Переддипломна практика			
ОК 41	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
Атестація здобувачів вищої освіти			
ОК 42	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
ОК 43	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми для скороченого терміну навчання (120 кредитів)

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
Дисципліни професійної підготовки			
ОК 1	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	4,0	Екзамен
ОК 2	Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв»	3,0	Диференційований залік
ОК 3	Курсовий проект «Проектування харчових виробництв»	3,0	Диференційований залік
ОК 4	Основи наукових досліджень	3,5	Залік
ОК 5	Проектування харчових виробництв	4,0	Екзамен
ОК 6	Технологічне обладнання харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК 7	Технологія бродильних виробництв	3,5	Екзамен
ОК 8	Технологія води і водопідготовки	3,5	Залік
ОК 9	Технологія жирів та жирозамінників	4,0	Залік
ОК 10	Технологія зберігання і переробки зерна	3,5	Залік
ОК 11	Технологія консервування плодів та овочів	4,5	Екзамен
ОК 12	Технологія молока і молочних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 13	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5,0	Екзамен
ОК 14	Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,0	Екзамен
ОК 15	Технологія цукру та кондитерських виробів	4,0	Екзамен
ОК 16	Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР	3,5	Екзамен
Навчальна практика			
ОК 17	Навчальна практика «Загальні технології харчових виробництв»	4,5	Диференційований залік
Виробнича практика			
ОК 18	Загально-технологічна практика	6,0	Диференційований залік
Переддипломна практика			
ОК 19	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
Атестація здобувачів вищої освіти			
ОК 20	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
ОК 21	Підготовка кваліфікаційної роботи	9,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		88,0	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		32,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми для скороченого терміну навчання (120 кредитів)

Семестр	Код ОК	Код ОК ОПП, що передують вивченню																				
		1 семестр						2 семестр					3 семестр				4 семестр					
		ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 2	ОК 7	ОК 14	ОК 15	ОК 17	ОК 18	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 16	ОК 1	ОК 4	ОК 19	ОК 20	ОК 21
1 семестр	ОК 8	■																				
	ОК 9		■																			
	ОК 10			■																		
	ОК 11				■																	
	ОК 12					■																
	ОК 13						■															
2 семестр	ОК 2			●	●	●	●	■														
	ОК 7	●		●					■													
	ОК 14	●	●	●		●				■												
	ОК 15				●						■											
	ОК 17	●	●	●	●	●	●		●	●	●	■										
	ОК 18	●	●	●	●	●	●			●	●		■									
3 семестр	ОК 3		●		●	●	●		●	●	●			■								
	ОК 5	●	●	●	●	●	●		●	●	●				■							
	ОК 6		●		●	●	●		●	●	●					■						
	ОК 16		●		●	●	●		●	●	●						■					
4 семестр	ОК 1		●		●	●	●		●	●	●						●	■				
	ОК 4	●															●		■			
	ОК 19	●	●	●	●	●	●			●	●				●	●				■		
	ОК 20																●	●			■	
	ОК 21	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●				■

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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 університету або його структурного підрозділу, або у репозитарії Університету.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	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.
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. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП

для нормативного терміну навчання (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					●					●	●	●																																						●	●	●	●					
СК 1						●			●								●			●	●	●			●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●								
СК 2				●																●		●						●	●																					●	●	●	●					
СК 3															●		●				●						●	●																						●	●	●	●					
СК 4														●		●	●	●				●					●	●																							●	●	●	●				
СК 5															●		●	●				●					●	●																								●	●	●	●			
СК 6		●		●												●		●	●									●																								●	●	●	●			
СК 7																●		●	●		●	●	●					●	●																							●	●	●	●			
СК 8																●	●				●						●	●																								●	●	●	●			
СК 9																●		●				●					●	●																									●	●	●	●		
СК 10							●																																														●	●	●	●		
СК 11													●	●						●																																	●	●	●	●		
СК 12																																																						●	●	●	●	
СК 13		●																																																				●	●	●	●	
СК 14		●		●																																																		●	●	●	●	
СК 15																																																							●	●	●	●

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам ОПП для скороченого терміну 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												●					●	●	●			●
СК 1		●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
СК 2					●	●		●			●	●		●								●
СК 3	●			●				●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
СК 4	●	●			●				●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●
СК 5					●		●		●		●	●	●		●					●	●	●
СК 6		●	●		●					●	●	●						●	●			●
СК 7		●	●	●	●	●	●	●		●	●							●	●	●	●	●
СК 8	●			●			●				●	●	●		●		●	●	●	●	●	●
СК 9			●		●														●	●	●	●
СК 10																			●			●
СК 11																				●		●
СК 12												●	●		●							●
СК 13													●			●						●
СК 14																●						●
СК 15							●	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●			●

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

5.1. Матриця забезпечення ПРН відповідними компонентами ОПП для нормативного терміну навчання (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. Матриця забезпечення ПРН відповідними компонентами ОПП для скороченого терміну навчання (120 кредитів)

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	
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 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 закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, 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 закладів вищої освіти 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 є вимоги до 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 повинні забезпечуватися 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. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 21.11.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20211121#Text> (дата звернення 26.12.2021).
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 21.11.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 26.12.2021).
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 24.07.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text> (дата звернення 26.12.2021).
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2015 № 1187. Дата оновлення: 20.06.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 26.12.2021).
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. Дата оновлення 02.07.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text> (дата звернення 26.12.2021).
6. 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 (дата звернення 26.12.2021)
7. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти : Наказ МОН України від 28.05.2021 р. № 593. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/provnesennya-zmin-do-deyakh-standartiv-vishoyi-osviti> (дата звернення 26.12.2021).
8. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. (Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 509 від 12.06.2019 та № 519 від 25.06.2020). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п#Text> (дата звернення 26.12.2021).
9. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.- уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. URL: <http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/nauk%20method%20rada/glossariy.pdf> (дата звернення 26.12.2021).
10. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 зі змінами і доповненнями. URL:

- <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення 26.12.2021).
11. 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 26.12.2021)
 12. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaprosvitniyprocespravlene.pdf> (дата звернення 26.12.2021).
 13. Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін 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/prozabezpechennyapranavybirnavchalnyhdyscyplin.pdf> (дата звернення 26.12.2021).
 14. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproatestaciyuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf> (дата звернення 26.12.2021).
 15. Порядок проведення та організації опитування учасників освітнього процесу та зовнішніх стейкхолдерів у Полтавському державному аграрному університеті : Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/poryadokprovedennyataorganizaciya.pdf> (дата звернення 26.12.2021).
 16. 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. 2018р. № 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 26.12.2021).
 17. Методичні рекомендації для розроблення профілів ступеневих програм, включаючи програмні компетентності та програмні результати навчання / пер. з англ. Національного експерта з реформування вищої освіти Програми Еразмус+, д-ра техн. наук, проф. Ю. М. Рашкевича. Київ : ТОВ «Поліграф плюс», 2016. 80 с. URL: <https://dnmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/metodychni-rekomendacziyi-dlya-rozroblennya-profiliv-stupenevyh-program-vklyuchayuchy-programni-kompetentnosti-ta-programni-rezultaty-navchannya.pdf>. (дата звернення 26.12.2021).