

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«ХОРТИЦЬКА НАЦІОНАЛЬНА НАВЧАЛЬНО-РЕАБІЛІТАЦІЙНА
АКАДЕМІЯ» ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою комунального закладу
вищої освіти «Хортицька національна
навчально-реабілітаційна академія»
Запорізької обласної ради

Протокол від «27» червня 2024 року № 8
Ректор, голова вченої ради

 Валентина НЕЧИПОРЕНКО

Освітньо-професійна програма вводиться в
дію з «01» вересня 2024 року

Наказ від «27» червня 2024 року № 179/од



м. Запоріжжя, 2024 рік

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» (далі – ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

ОП розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125.

1. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ

Затверджено рішенням Вченої ради академії, протокол від 27.06.2024 №8 та введено в дію з 01.09.2024 наказом ректора комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради №179/од від 27.06.2024 р.

ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ в дію з 01.09.2023 наказом ректора комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради №333/од від 29.12.2022 р. (затверджено Вченою радою від 29.12.2022 р. протокол №3)

Оновлення, перегляд, зміни та доповнення освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти:

Рік навчання	Затвердження Вченою радою комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради (дата, протокол №)	Наказ ректора комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради про введення в дію (дата, №)	Дата введення в дію ОП
2024-2025	16.04.2024 р. протокол № 7	Наказ від 16.04.2024 р. №90/од	з 01 вересня 2024 року
2024-2025	27.06.2024 р. Протокол № 8	Наказ від 27.06.2024 р. № 179/од	з 01 вересня 2024 року

2. РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО

Робочою групою комунального закладу вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради у складі:

1. ДЕРЕВ'ЯНКО Наталія Петрівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри садово-паркового господарства Хортицької національної академії;
2. ЗАВГОРОДНІЙ Михайло Петрович – кандидат біологічних наук, доцент, доцент кафедри садово-паркового господарства Хортицької національної академії;
3. КОБЕЦЬ Оксана Валентинівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри садово-паркового господарства Хортицької національної академії;
4. МЕЛЬНІКОВА Ірина Олександрівна – асистент кафедри садово-паркового господарства Хортицької національної академії;
5. ДЕРЕВ'ЯНКО Костянтин Володимирович – асистент кафедри садово-паркового господарства Хортицької національної академії.

3. РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ СТЕЙХОЛДЕРІВ (ЗА НАЯВНОСТІ):

1. СТ «Смак життя»
2. ТОВ «Щедро»

Гарант освітньої програми



Наталія ДЕРЕВ'ЯНКО

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1. Галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології.

1.2. Нормативний термін навчання: бакалавр – 3 роки 10 місяців.

1.3. Освітній ступінь – бакалавр.

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ за спеціальністю 181 Харчові технології

1-Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Комунальний заклад вищої освіти «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія» Запорізької обласної ради; факультет мистецтва та дизайну; кафедра садово-паркового господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр; бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми: – на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; – на базі ступеня «фаховий молодший бакалавр» – 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців; – на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») – 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ-EHEA-перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, наявність ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	З 01.09.2023 до 30.06.2027

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний сайт академії; блог кафедри СПГ харчові технології
2-Мета освітньої програми	
Формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів	
3-Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології. Спеціальність – 181 Харчові технології.</p> <p>Об’єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування 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.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп’ютерна техніка та програмне забезпечення</p>

Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію та базується на системі спеціальних фахових даних і досягнень науки й практики, існуючого процесу, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра, що дає здатність володіти комплексом організаційних та технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунків потреб у ресурсах</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом, основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та створення продуктів оздоровчого призначення, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів, сутності та параметрів технологічних процесів їх виробництва, принципів розроблення нових і вдосконалення існуючих харчових технологій, зокрема і оздоровчого призначення, правил застосування чинної законодавчої та нормативної бази.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, харчові технології, технологічні процеси, якість та безпечність, продукти здорового харчування.</p>
Особливості програми	<p>Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств і закладів харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів та створення продуктів здорового харчування. Програма дасть можливість отримати знань щодо біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет; шляхів харчування спрямованих на підвищення імунітету, нових прогресивних технологій виробництва продуктів оздоровчого харчування та біологічно активних добавок (БАД) з різної сировини, основних процесів, що відбуваються під час виробництва нових БАД, асортименту традиційних та нових продуктів імуномодулюючої дії та їх конкурентоспроможності, нового покоління</p>

	продуктів імуномодулюючої дії, які будуть призначені як для здорового харчування так і для раціонального харчування всіх верств населення.
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями; 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; 3436.9 Інші помічники; 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління; 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції; 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; 3570 Фахівці з технології харчування; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
Подальше навчання	<p>Продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти</p>
5-Викладання та оцінювання	

<p>Викладання та навчання</p>	<p>Навчання будується на основі теоретичної підготовки, практичної й самостійної творчої діяльності, що здійснюють функцію закріплення матеріалу у вигляді практичних вправ та самостійних завдань, а також у надбанні умінь та навичок майбутнього бакалавра з харчових технологій. Практичні завдання розраховані на процес цілеспрямованого розвитку професійної майстерності майбутнього бакалавра з харчових технологій.</p> <p>Самостійна робота передбачає виконання практичних завдань з метою закріплення теоретичних знань та практичних навичок. Для їх виконання плануються поточні та індивідуальні консультації студентів з викладачем.</p> <p>Атестація бакалавра з харчових технологій здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання і повного виконання навчального плану бакалавра у вигляді захисту бакалаврської роботи (проєкту) за фахом, виконаної протягом 8-го семестру, яка засвідчує професійне володіння автором засобами проєктно-виробничої діяльності, здатністю до практичної, самостійної роботи бакалавра з харчових технологій, самостійно вирішувати конкретні пропозиції під час проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів, сутності та параметрів технологічних процесів їх виробництва, принципів розроблення нових і вдосконалення існуючих харчових технологій, правил застосування чинної законодавчої та нормативної бази</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль тощо.</p> <p>Форми контролю: тестування, усне та письмове опитування, усні та письмові екзамени, захист (практичних завдань, звітів з практик, курсової роботи, курсового проєкту, бакалаврської роботи (проєкту) за фахом) тощо.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за: національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); зараховано/не зараховано; 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС</p>
<p>6-Програмні компетентності</p>	

Інтегральна компетентність	<p>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 харчових технологій.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. 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>ЗК14. 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>ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності</p>	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. 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>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p>
<p align="center">7-Програмні результати навчання</p>	

ПР1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну

чистоту виробництва.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

8-Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Штатні науково-педагогічні працівники, які залучені до реалізації освітньо-професійної програми, відповідно до ліцензійних вимог мають науковий ступінь та/або вчене звання, є фахівцями галузі, а також мають підтверджений рівень наукової і професійної активності Проведення лекцій та практичних занять з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, здійснюється науково-педагогічними працівниками, серед яких – визнані професіонали з досвідом практичної, дослідницької, управлінської, інноваційної роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	Провадження освітньої діяльності забезпечене достатнім матеріально-технічним та інформаційним устаткуванням. Для якісної підготовки здобувачів функціонує бібліотека з читальним залом. У розпорядженні академії – студентський гуртожиток (7253,8 кв. м.). Для надання невідкладної медичної допомоги наявні медичні відділення загальною площею

	759 кв. м. У навчальному корпусі розміщені: їдальня, буфет, актова й спортивна зали. Наявні аудиторії та спеціалізовані кабінети (навчальна лабораторія, комп'ютерний клас)
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний сайт Хортицької національної академії https://khnra.edu.ua/ ; офіційний блог кафедри; https://k-spg.blogspot.com/ офіційна сторінка кафедри на фейсбук Кафедра СПГ Заняття проводяться із використанням сучасного, у т.ч. мультимедійного обладнання (бібліотечний фонд, електронна бібліотека, наочне забезпечення забезпечення освітнього процесу, необмежений доступ до мережі Інтернет).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Забезпечення мобільності на основі двосторонніх договорів між академією й іншими вітчизняними університетами-партнерами; забезпечення мобільності за індивідуальною ініціативою здобувачів вищої освіти (Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького)
Міжнародна кредитна мобільність	Меморандум про співпрацю та взаємодію з Університет Терамо (м. Терамо, Італія); Меморандум про співпрацю та взаємодію з Словацьким агротехнічним університетом в Нітрі

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	К-ть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл дисциплін загальної підготовки			
ЗП 1.1.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ЗП 1.1.02	Історія харчової науки та виробництв	3	залік
ЗП 1.1.03	Фізика	3	залік
ЗП 1.1.04	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	6	екзамен
ЗП 1.1.05	Загальні основи харчової технології	6	екзамен
ЗП 1.1.06	Контроль якості і безпеки харчових продуктів	5	екзамен
ЗП 1.1.07	Історія української державності та культури	3	екзамен
ЗП 1.1.08	Інформаційні технології, системи та ресурси	3	залік
ЗП 1.1.09	Вища математика	3	залік
ЗП 1.1.10	Нарисна геометрія	3	залік
ЗП 1.1.11	Екологія	5	екзамен
ЗП 1.1.12	Філософія	3	екзамен
ЗП 1.1.13	Загальна мікробіологія	3	залік
ЗП 1.1.14	Загальна та неорганічна хімія	6	залік
ЗП 1.1.15	Аналітична хімія	5	екзамен
ЗП 1.1.16	Органічна хімія	5	залік
ЗП 1.1.17	Фізична і колоїдна хімія	5	екзамен
ЗП 1.1.18	Фізіологія харчування	4	залік
ЗП 1.1.19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
Цикл дисциплін професійної підготовки			
ПП 2.1.01	Основи фахової підготовки	4	залік
ПП 2.1.02	Економіка харчових підприємств	3	залік
ПП 2.1.03	Мікробіологія харчових продуктів	6	залік
ПП 2.1.04	Процеси і апарати харчових виробництв	5	екзамен
ПП 2.1.05	Проектування харчових підприємств	6	екзамен, курс. робота
ПП 2.1.06	Технології харчових виробництв	20	залік, екзамен
ПП 2.1.07	Базове обладнання харчових виробництв. Обладнання технологічних ліній	4	екзамен, курс. проєкт
ПП 2.1.08	Харчова хімія	4	екзамен

ПП 2.1.09	Харчові добавки	4	залік
ПП 2.1.10	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	залік
ПП 2.1.11	Автоматизація виробничих процесів	5	екзамен
ПП 2.1.12	Біотехнологічні основи харчових виробництв	5	екзамен
ПП 2.1.13	Професійно-орієнтований лінгвотренінг	4	залік
ПП 2.1.14	Штучні продукти харчування	6	екзамен
ПП 2.1.15	Основи НАССР	4	екзамен
ПП 2.3.01	Навчальна практика	4	диф. залік
ПП 2.3.02	Технологічна практика	2	диф. залік
ПП 2.3.03	Переддипломна практика	5	диф. залік
2.4	Кваліфікаційна робота	6,0	захист
	Загальний обсяг нормативних навчальних дисциплін	180,0	
ПД	Фізичне виховання		
ПД	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		
Вибіркові компоненти ОП			
ПП.В.2.2.01	Вибіркова дисципліна 1	4,0	залік
ПП.В.2.2.02	Вибіркова дисципліна 2	4,0	залік
ПП.В.2.2.03	Вибіркова дисципліна 3	4,0	залік
ПП.В.2.2.04	Вибіркова дисципліна 4	4,0	залік
ПП.В.2.2.05	Вибіркова дисципліна 5	4,0	залік
ПП.В.2.2.06	Вибіркова дисципліна 6	4,0	залік
ПП.В.2.2.07	Вибіркова дисципліна 7	3,0	залік
ПП.В.2.2.08	Вибіркова дисципліна 8	3,0	залік
ПП.В.2.2.09	Вибіркова дисципліна 9	4,0	залік
ПП.В.2.2.10	Вибіркова дисципліна 10	4,0	залік
ПП.В.2.2.11	Вибіркова дисципліна 11	4,0	залік
ПП.В.2.2.12	Вибіркова дисципліна 12	4,0	залік
ПП.В.2.2.13	Вибіркова дисципліна 13	4,0	залік
ПП.В.2.2.14	Вибіркова дисципліна 14	4,0	залік
ПП.В.2.2.15	Вибіркова дисципліна 15	3,0	залік
ПП.В.2.2.16	Вибіркова дисципліна 16	3,0	залік
	Загальний обсяг вибіркових компонент	60,0	
	Загальний обсяг освітньої програми	240,0	

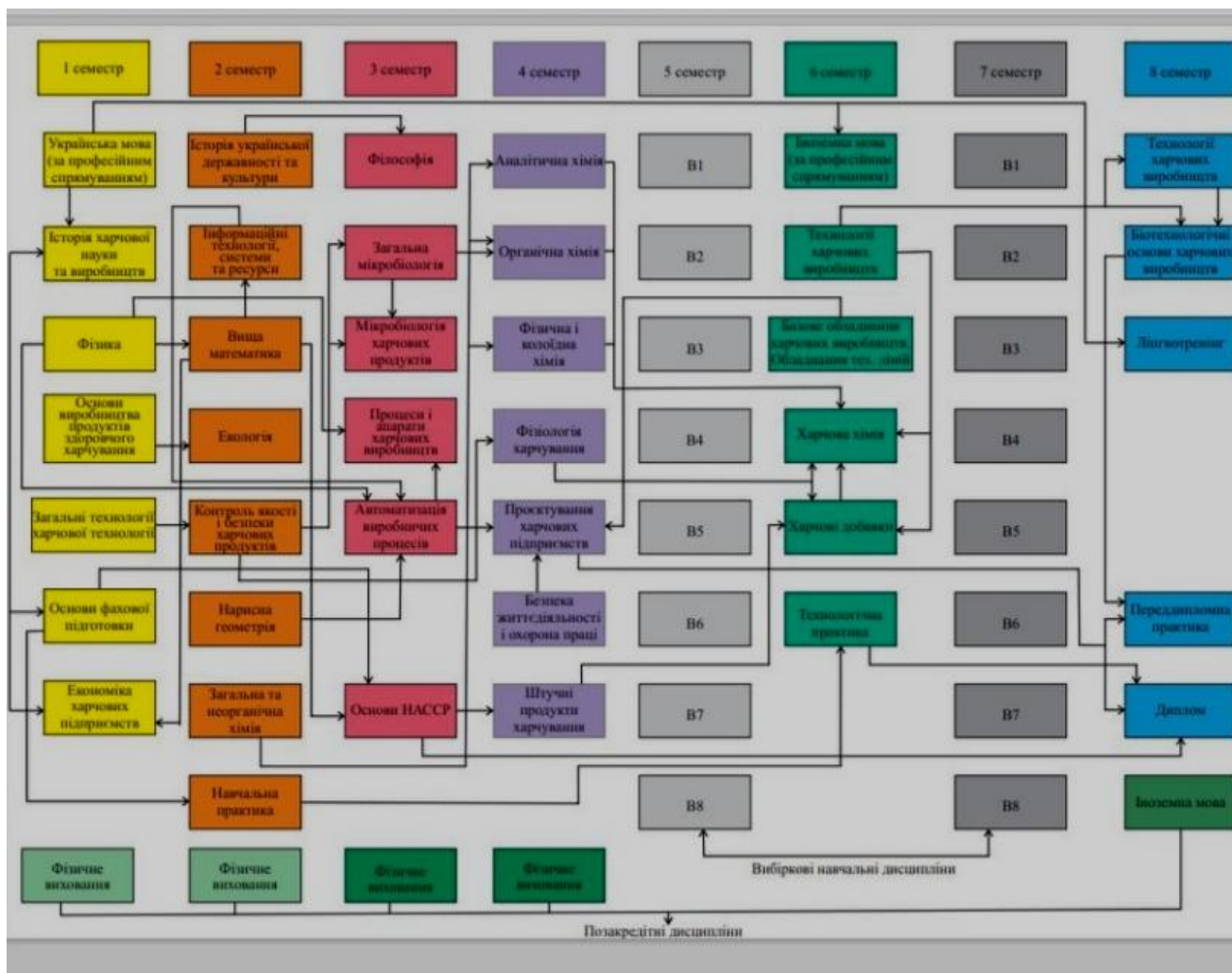
2.2. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Харчові технології»

№ з/п	Цикли дисциплін	Кількість кредитів ЄКТС	Обсяг навчального часу (год.)
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1.1.	Нормативні навчальні дисципліни	80	2400
2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2.1.	Нормативні навчальні дисципліни	83	2490
2.2.	Практична підготовка / бакалаврська робота	17	510
2.3.	Дисципліни вільного вибору студента	60	1800
<i>Всього:</i>		<i>240</i>	<i>7200</i>
<i>Позакредитні дисципліни</i>		6	180

Термін навчання – 3 роки 10 місяців

Структурно-логічна схема ОП



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується отриманням документів встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно.</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного або дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії академії</p>

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Код н/д	Компоненти	Програмні компетентності																												
		ін те г р а л ь н а	Загальні															спеціальні (фахові, предметні)												
			ІК	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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
ЗП 1.1.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+					+								+	+	+													
ЗП 1.1.02	Історія харчової науки та виробництв	+					+								+	+	+													
ЗП 1.1.03	Фізика	+	+	+					+	+																				
ЗП 1.1.04	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	+	+	+					+	+								+												
ЗП 1.1.05	Загальні основи харчової технології	+	+	+					+	+								+												
ЗП 1.1.06	Контроль якості і безпеки харчових продуктів	+	+	+				+	+	+									+	+	+				+					
ЗП 1.1.07	Історія української державності та культури	+		+								+														+				
ЗП 1.1.08	Інформаційні технології, системи та ресурси	+	+	+		+	+	+											+						+					
ЗП 1.1.09	Вища математика	+	+	+						+																				
ЗП 1.1.10	Нарисна геометрія	+		+						+																				
ЗП 1.1.11	Екологія	+										+								+					+					
ЗП 1.1.12	Філософія	+		+				+								+	+													
ЗП 1.1.13	Загальна мікробіологія	+	+	+			+	+	+	+	+								+	+					+					
ЗП 1.1.14	Загальна та неорганічна хімія	+	+	+				+	+	+	+	+								+	+				+					
ЗП 1.1.15	Аналітична хімія	+		+			+	+	+	+	+	+								+	+				+					
ЗП 1.1.16	Органічна хімія	+		+					+	+	+	+													+					
ЗП 1.1.17	Фізична і колоїдна хімія	+		+			+	+	+	+	+	+								+					+					
ЗП 1.1.18	Фізіологія харчування	+		+					+	+	+	+																		
ЗП 1.1.19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+												+											+			
ПП 2.1.01	Основи фахової підготовки	+	+	+												+											+			
ПП 2.1.02	Економіка харчових підприємств	+	+	+	+	+	+		+										+								+	+	+	
ПП 2.1.03	Мікробіологія харчових продуктів	+	+	+			+	+	+	+	+									+	+				+					
ПП 2.1.04	Процеси і апарати харчових виробництв	+	+	+			+	+	+	+	+								+			+								
ПП 2.1.05	Проектування харчових підприємств	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+			+	+	+		+			+	
ПП 2.1.06	Технології харчових виробництв	+	+	+			+	+				+								+	+		+	+	+			+		
ПП 2.1.07	Базове обладнання харчових виробництв. Обладнання технологічних ліній	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+				+		+				+	
ПП 2.1.08	Харчова хімія	+	+	+					+	+								+		+	+									
ПП 2.1.09	Харчові добавки	+		+					+	+	+	+													+					
ПП 2.1.10	Безпека життєдіяльності і охорона праці	+	+	+			+		+	+	+	+								+	+						+			
ПП 2.1.11	Автоматизація виробничих процесів	+	+	+	+	+	+	+			+	+							+			+				+	+		+	
ПП 2.1.12	Біотехнологічні основи харчових виробництв	+																												
ПП 2.1.13	Професійно-орієнтований лінгвотренінг	+	+	+												+											+			

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

Код н/д	Компоненти	Програмні результати																										
		ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ПР 9	ПР 11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
ЗП 1.1.01	Українська мова (за професійним спрямуванням)		+																								+	+
ЗП 1.1.02	Історія харчової науки та виробництв		+			+																						
ЗП 1.1.03	Фізика		+			+										+		+	+									
ЗП 1.1.04	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування		+			+	+		+		+		+	+														
ЗП 1.1.05	Загальні основи харчової технології		+			+	+		+		+		+	+														
ЗП 1.1.06	Контроль якості і безпеки харчових продуктів	+	+	+	+	+	+	+			+	+					+		+	+		+						
ЗП 1.1.07	Історія української державності та культури		+																	+	+	+					+	
ЗП 1.1.08	Інформаційні технології, системи та ресурси		+					+				+							+									
ЗП 1.1.09	Вища математика		+	+																+					+			
ЗП 1.1.10	Нарисна геометрія		+	+																+					+			
ЗП 1.1.11	Екологія		+																	+		+						
ЗП 1.1.12	Філософія		+																								+	+
ЗП 1.1.13	Загальна мікробіологія		+			+	+									+		+	+									
ЗП 1.1.14	Загальна та неорганічна хімія		+			+	+												+	+								
ЗП 1.1.15	Аналітична хімія		+			+	+												+	+								
ЗП 1.1.16	Органічна хімія		+			+	+												+	+								
ЗП 1.1.17	Фізична і колоїдна хімія		+			+	+				+								+	+								
ЗП 1.1.18	Фізіологія харчування		+			+	+																					
ЗП 1.1.19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		+																		+	+						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
ПП 2.1.01	Основи фахової підготовки		+																								
ПП 2.1.02	Економіка харчових підприємств		+	+				+							+	+				+		+	+	+	+	+	
ПП 2.1.03	Мікробіологія харчових продуктів		+			+	+									+		+	+		+						
ПП 2.1.04	Процеси і апарати харчових виробництв		+			+		+	+						+		+	+	+								
ПП 2.1.05	Проектування харчових підприємств	+	+	+	+	+		+	+				+	+	+		+	+		+	+	+		+	+		
ПП 2.1.06	Технології харчових виробництв	+	+	+	+	+	+		+			+		+					+								
ПП 2.1.07	Базове обладнання харчових виробництв. Обладнання технологічних ліній	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+		+		+	+		+			+		
ПП 2.1.08	Харчова хімія		+			+	+											+	+								
ПП 2.1.09	Харчові добавки		+			+	+											+	+								
ПП 2.1.10	Безпека життєдіяльності і охорона праці	+	+		+							+	+			+	+		+							+	
ПП 2.1.11	Автоматизація виробничих процесів	+	+	+	+	+		+					+		+		+	+	+	+							
ПП 2.1.12	Біотехнологічні основи харчових виробництв		+						+		+		+	+													
ПП 2.1.13	Професійно-орієнтований лінгвотренінг		+																		+	+					
ПП 2.1.14	Штучні продукти харчування	+	+	+	+	+	+																				
ПП 2.1.15	Основи НАССР		+								+	+	+														
ПП 2.3.01	Навчальна практика	+	+	+	+											+											
ПП 2.3.02	Технологічна практика	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ПП 2.3.03	Переддипломна практика	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.4.	Кваліфікаційна робота	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У закладах вищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти регулярно 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 студентів, 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.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Пояснювальна записка

Термін навчання за освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра складає 3 роки 10 місяців.

Освітньо-професійна програма містить компетентності, що визначають специфіку підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології та результати навчання у когнітивній (пізнавальній), афективній (емоційній) та психомоторній сферах, які виражають знання, уміння та навички, які має опанувати студент в процесі успішного завершення освітньої програми задля подальшої успішної діяльності в менеджменті організацій та адміністрування.

Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій. Таблиця 1 показує відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми. В таблиці 2 показана відповідність забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

Академія самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених в ОП компетентностей.

Гарант ОП



Наталія Дерев'янку

(підпис)