

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ЗАТВЕРДЖЕНО:

вченою радою Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
(протокол № _____ від «_____» _____ 2024р.)

Голова вченої ради

Володимир ІВАНИШИН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

освітня кваліфікація: бакалавр із харчових технологій

(оновлена)

ВВЕДЕНО В ДІЮ:

наказом ректора № _____ від «_____» _____ 2024р.

м. Кам'янець-Подільський, 2024р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
оновленої освітньо-професійної програми

Голова вченої ради
навчально-наукового інституту харчових технологій,
кандидат сільськогосподарських наук, доцент
(протокол № ____ від « ____ » _____ 2024р.)

Анатолій ДИМЧУК

Голова науково-методичної ради університету,
доктор економічних наук, професор
(протокол № ____ від « ____ » _____ 2024р.)

Ірина ЯСІНЕЦЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія»

для підготовки здобувачів вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

РОЗРОБЛЕНО ПРОЄКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ

(наказ № 134 від «01» вересня 2023р.)

1. Володимир КОСТАШ – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
2. Тетяна ПРИЛПКО – доктор сільськогосподарських наук, професор, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
3. Олександр СЕМЕНОВ – кандидат технічних наук, доцент, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

Рецензенти:

1. Ірина БЕРНИК – доктор технічних наук, професор в.о. завідувача кафедри біоінженерія, біо- та харчових технологій, Вінницького національного аграрного університету
2. Григорій КАЛИНЮК – директор ПП КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ Максим Андрійович
3. Андрій ВАНАТ – директор приватного підприємства «АВАНТ-АГРО»

1. Профіль освітньо-професійної програми
«Харчові технології та інженерія»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь: бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології та інженерія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти). На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). 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.
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA- перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін не може перевищувати 3 роки 10 місяців та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше 1 разу на рік.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.pdatu.edu.ua/vidomosti-pro-osvitni-programi-yaki-realizuyutsya-v-universiteti.html

2 – Мета освітньої програми		
Забезпечити набуття компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.		
3 – Характеристика освітньої програми		
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» <i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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. <i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна	
Основний фокус освітньої програми	Акцент на основних поняттях і принципах 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.	
Особливості програми	Освітня складова програми реалізується упродовж усього терміну навчання і має дисципліни, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента. Можлива академічна мобільність та стажування у закладах освіти за кордоном.	
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання		
Придатність до працевлаштування	Фахівець, підготовлений за даною освітньою програмою, може працювати на наступних посадах:	
	Професійна назва робіт	Код КП
	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за Національним класифікатором ДК 003:2010):	

	Помічники керівників підприємств, установ та організацій	3436.1
	Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів	3436.2
	Помічники керівників малих підприємств без апарату управління	3436.3
	Інші технічні фахівці в галузі управління	3439
	Фахівці з переробки плодоовочевої продукції	351
	Фахівці з бродильного виробництва та виноробства	352
	Фахівці з виробництва молочних продуктів	353
	Фахівці з виробництва м'ясних продуктів	354
	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	355
	Фахівці зі зберігання та переробки зерна	356
	Фахівці з технології харчування	357
	Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості * з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу	359
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	Методи, методики – мають відповідати комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів. Лекції, практичні та семінарські заняття, лабораторні роботи, практики і екскурсії, курсові проекти і роботи; кваліфікаційна робота.	
Оцінювання	100-бальна система оцінювання з накопиченням отриманих балів через такі види контролю: поточний (усне та письмове опитування, захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), семестровий (екзамени, заліки, захисти звітів з практик та курсових робіт), самоконтроль, атестація (публічний захист кваліфікаційної роботи)	
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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	

<p>Загальні компетентності</p>	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. K13. 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. K14. 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>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p align="center">7 – Програмні результати навчання</p>	

**Програмні результати
навчання (ПР)**

- ПР01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР02.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР03.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР05.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР07.** Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР09.** 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 апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПР14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних 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.** Організувати 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.

	<p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання проводять висококваліфіковані педагогічні працівники, які мають науковий ступінь доктора або кандидата наук. Поширеною практикою є проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.
Матеріально-технічне забезпечення	Повне забезпечення учбовими приміщеннями, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, забезпеченість навчальними лабораторіями, які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно орієнтованих дисциплін. Навчальний процес включає виїзні практичні заняття студентів у спеціалізовані підприємства різних форм власності, навчальні та виробничі практики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітня програма забезпечена навчальними програмами дисциплін, навчально-методичними комплексами дисциплін, що включають конспекти лекцій, методичні вказівки до виконання практичних та лабораторних робіт, курсового проектування, завдання для самостійної роботи та засоби діагностики знань студентів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО інших країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе прийняття на навчання громадян інших держав на підставі договорів укладених між навчальним закладом та зарубіжними навчальними закладами й організаціями.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
ОКЗП 1	Інформаційні технології	3,0	залік
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	залік
ОКЗП 3	Правознавство	3,0	залік
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність	3,0	залік
ОКЗП 5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12,0	залік, залік, залік, екзамен
ОКЗП 6	Історія та культура України	3,0	залік
ОКЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	залік
ОКЗП 8	Україна і глобальний світ	3,0	залік
ОКЗП 9	Вища математика	3,0	залік
ОКЗП 10	Хімія	3,0	залік
ОКЗП 11	Фізика	4,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив за видами спорту)*	8,0	-
Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки:		43,0	x
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
ОКФП 1	Вступ до фаху	5,0	залік
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	6,0	залік, екзамен
ОКФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0	залік
ОКФП 4	Харчова хімія	4,0	екзамен
ОКФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	5,0	екзамен
ОКФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	4,0	залік
ОКФП 7	Холодильна технологія харчових продуктів	5,0	залік
ОКФП 8	Пакування харчових продуктів	5,0	екзамен
ОКФП 9	Холодильне устаткування переробних виробництв	5,0	екзамен
ОКФП 10	Мікробіологія харчових продуктів	5,0	залік
ОКФП 11	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	4,0	залік
ОКФП 12	Проектування переробних і харчових виробництв	5,0	залік, екзамен
ОКФП 13	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	3,0	екзамен
ОКФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	8,0	залік, екзамен, курсовий проект
ОКФП 15	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4,0	екзамен
ОКФП 16	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	4,0	залік

ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
ОКФП 18	Харчові технології	20,0	залік, залік, залік, екзамен, курсовий проект
ОКФП 19	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	10,0	залік, екзамен, курсовий проект
ОКФП 20	Наукові основи харчових технологій	5,0	екзамен
ОКФП 21	Основи конструювання технологічного обладнання	3,0	екзамен
ОКФП 22	Економіка і управління харчових виробництв	4,0	екзамен
ОКФП 23	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4,0	екзамен
ОКФП 24	Виробнича практика	6,0	залік
ОКФП 25	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	4,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент фахової підготовки:		137,0	х
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180,0	х
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент загальної підготовки університетського каталогу:		9,0	х
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1- МФ-Каталог	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки міжфакультетського каталогу:		3,0	х
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1- П-Каталог	4,0	екзамен
ВКФППК 2	Освітній компонент 2- П-Каталог	3,0	залік
ВКФППК 3	Освітній компонент 3- П-Каталог	4,0	залік
ВКФППК 4	Освітній компонент 4- П-Каталог	5,0	залік
ВКФППК 5	Освітній компонент 5- П-Каталог	4,0	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6- П-Каталог	3,0	залік
ВКФППК 7	Освітній компонент 7- П-Каталог	3,0	залік
ВКФППК 8	Освітній компонент 8- П-Каталог	3,0	екзамен
ВКФППК 9	Освітній компонент 9- П-Каталог	3,0	залік
ВКФППК 10	Освітній компонент 10- П-Каталог	5,0	екзамен
ВКФППК 11	Освітній компонент 11- П-Каталог	3,0	залік
ВКФППК 12	Освітній компонент 12- П-Каталог	4,0	екзамен
ВКФППК 13	Освітній компонент 13- П-Каталог	4,0	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки профільного каталогу:		48,0	х
Загальний обсяг вибірових компонент:		60,0	х
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	х

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Інформаційні технології	3,0	залік
	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,0	-
	Історія та культура України	3,0	залік
	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	залік
	Вища математика	3,0	залік
	Хімія	3,0	залік
	Фізика	4,0	екзамен
	Вступ до фаху	5,0	залік
	Основи технології виробництва та первинної переробки	5,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив за видами спорту)*	2,0	-
	Всього за 1 семестр	30,0	х
2	Правознавство	3,0	залік
	Академічне письмо та доброчесність	3,0	залік
	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2,0	залік
	Україна і глобальний світ	3,0	залік
	Інженерна та комп'ютерна графіка	4,0	залік
	Харчова хімія	4,0	екзамен
	Холодильна технологія харчових продуктів	5,0	залік
	Холодильне устаткування переробних виробництв	5,0	екзамен
	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	1,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив за видами спорту)*	2,0	-
	Всього за 2 семестр	30,0	х
3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,0	-
	Інженерна та комп'ютерна графіка	2,0	екзамен
	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	4,0	залік
	Мікробіологія харчових продуктів	5,0	залік
	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	3,0	екзамен
	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	залік
	Основи конструювання технологічного обладнання	3,0	екзамен
	Освітній компонент 3-П-Каталог	4,0	залік
	Освітній компонент 5-П-Каталог	4,0	залік

	Фізичне виховання (факультатив за видами спорту)*	2,0	-
	Всього за 3 семестр	30,0	х
4	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	залік
	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2,0	залік
	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0	залік
	Пакування харчових продуктів	5,0	екзамен
	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	4,0	залік
	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен курсний проект
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 4-П-Каталог	5,0	залік
	Фізичне виховання (факультатив за видами спорту)*	2,0	-
	Всього за 4 семестр	30,0	х
5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,0	-
	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4,0	екзамен
	Харчові технології	3,0	залік
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	2,0	залік
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 1-П-Каталог	4,0	екзамен
	Освітній компонент 10-П-Каталог	5,0	екзамен
	Освітній компонент 12-П-Каталог	4,0	екзамен
	Освітній компонент 13-П-Каталог	4,0	екзамен
Всього за 5 семестр	30,0	х	
6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2,0	залік
	Проектування переробних і харчових виробництв	2,0	залік
	Харчові технології	3,0	залік
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	8,0	екзамен курсний проект
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 8-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 9-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика	6,0	-
	Всього за 6 семестр	30,0	х
7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	1,0	-
	Проектування переробних і харчових виробництв	3,0	екзамен

	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
	Харчові технології	7,0	залік
	Економіка і управління харчових виробництв	4,0	екзамен
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 7-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 11-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика	-	залік
	Всього за 7 семестр	29,0	х
8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2,0	екзамен
	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	4,0	залік
	Харчові технології	7,0	екзамен курсний проект
	Наукові основи харчових технологій	5,0	екзамен
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4,0	екзамен
	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0	залік
	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	3,0	екзамен
	Всього за 8 семестр	31,0	х

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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.

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКЗП 10	ОКЗП 11	ОКФП 1	ОКФП 2	ОКФП 3	ОКФП 4	ОКФП 5	ОКФП 6	ОКФП 7	ОКФП 8	ОКФП 9	ОКФП 10	ОКФП 11	ОКФП 12	ОКФП 13	ОКФП 14	ОКФП 15	ОКФП 16	ОКФП 17	ОКФП 18	ОКФП 19	ОКФП 20	ОКФП 21	ОКФП 22	ОКФП 23	ОКФП 24	ОКФП 25			
ПР01															+	+	+				+				+			+	+					+	+		+	+	
ПР02			+						+	+	+	+	+																					+	+			+	+
ПР03	+												+																					+	+			+	+
ПР04	+	+			+										+	+	+	+	+	+		+				+		+						+	+		+	+	
ПР05										+				+	+			+	+			+				+	+							+	+		+	+	
ПР06										+				+	+				+	+		+				+	+						+	+			+	+	
ПР07															+			+				+				+	+									+	+	+	
ПР08															+	+			+			+											+	+		+	+	+	
ПР09																											+		+					+	+		+	+	
ПР10																			+	+		+				+	+					+	+		+	+	+		
ПР11										+					+	+		+	+	+		+					+		+			+	+				+	+	
ПР12													+								+		+										+		+		+	+	
ПР13																				+	+		+	+		+							+		+		+	+	
ПР14																		+	+	+		+	+		+						+		+	+	+	+	+	+	
ПР15																																			+	+		+	+
ПР16		+															+		+		+			+	+		+									+	+	+	
ПР17										+					+	+		+	+		+		+		+	+						+	+		+	+	+	+	
ПР18									+	+		+								+	+	+			+	+									+	+		+	+
ПР19															+								+												+	+		+	+
ПР20																								+											+	+		+	+
ПР21				+	+					+	+	+		+	+										+	+							+	+		+	+	+	+
ПР22					+																																		
ПР23													+					+		+			+	+									+			+	+		
ПР24																			+					+		+								+	+	+	+	+	+
ПР25																																				+		+	+
ПР26				+		+						+												+			+						+	+			+	+	
ПР27						+						+																									+	+	+