

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Вченою Радою Подільського державного
аграрно-технічного університету

Голова Вченої Ради  В. В. Іванишин

(протокол № 9 від «26» травня 2021р.)

Освітня програма вводиться в дію

з 1 вересня 2021р.

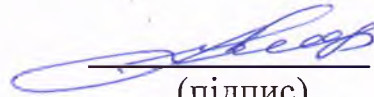
Ректор  В. В. Іванишин

(наказ № 85 від «31» травня 2021р.)

м. Кам'янець - Подільський, 2021 р.

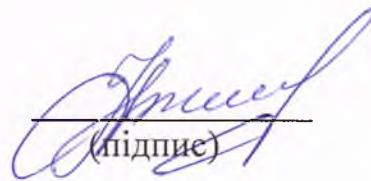
ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво і технології»
Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Голова Вченої ради
інженерно-технічного факультету,
кандидат технічних наук, доцент
(протокол № 8 від 20.05. 2021 р.)


(підпис)

Панцир Ю.І.

Голова НМР університету,
доктор економічних наук, професор
(протокол № 7 від 20.05. 2021 р.)


(підпис)

Ясінецька І.А.


ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія»
для підготовки здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»


РОЗРОБЛЕНО ПРОЕКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ

(наказ № 137 від 05.10.2020 р.)

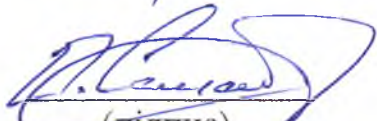
1. Федорів Віктор Михайлович,
кандидат технічних наук, доцент
гарант освітньо-професійної програми


(підпис)

2. Приліпко Тетяна Миколаївна,
доктор сільськогосподарських наук, професор,


(підпис)

3. Семенов Олександр Михайлович,
кандидат технічних наук, доцент


(підпис)

Рецензенти:

1. Черкашина Ліана Сергіївна,
ФО-П «Черкашина Л.С.»
2. Зелениця Анатолій Володимирович,
директор приватного підприємства
«Деметра – 2010»


(підпис)


(підпис)




**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	Подільський державний аграрно-технічний університет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, 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) Диплом бакалавра, одиничний ступінь, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 10 місяців (на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://pdatu.edu.ua/osvitno-profesiini-programy.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)	Галузь знань 18 «Виробництво і технології», спеціальність 181 «Харчові технології»
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.	
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
	Головний механік	1222.1
	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва	3213
	Інспектор державний з якості товару та торгівлі	3449
	Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції	3510
	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна	3560
	Інженер-технолог	2149.2
	Технік-технолог з виробництва молочних продуктів	3530
	Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів	3540
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 безпеності харчових продуктів; Лекції, практичні та семінарські заняття, лабораторні роботи, практики і екскурсії, курсові проекти і роботи; кваліфікаційна робота.	
Оцінювання	100-бальна система оцінювання через такі види контролю з накопичення отриманих балів: поточний (усне та письмове опитування, захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), семестровий (екзамени, заліки, захисти звітів з практик та курсових робіт), самоконтроль, атестація (кваліфікаційна робота).	
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.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. 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>
Спеціальні (фахові предметні) компетентності (СК)	<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 організувати 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 безпекою 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 апаратно-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>
7 – Програмні результати навчання	

- 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.** Організовувати, 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[В.Е.1].
- 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.** 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

	<p>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 освітньої програми

2.1.1. На основі повної загальної середньої освіти

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
ОКЗП 1	Вступ до фаху	5	залік
ОКЗП 2	Інформаційні технології	3	залік
ОКЗП 3	Філософія	3	залік
ОКЗП 4	Академічне письмо	3	залік
ОКЗП 5	Іноземна мова	12	іспит
ОКЗП 6	Історія та культура України	3	залік
ОКЗП 7	Вища математика	5	іспит
ОКЗП 8	Фізика	5	іспит
ОКЗП 9	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	іспит
ОКЗП 10	Хімія	3	залік
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	8	залік
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		45	
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
ОКФП 1	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4	залік
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	6	іспит
ОКФП 3	Харчова хімія	7	іспит
ОКФП 4	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	6	іспит
ОКФП 5	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв	3	залік
ОКФП 6	Холодильна технологія харчових продуктів	6	іспит
ОКФП 7	Пакування харчових продуктів	5	іспит
ОКФП 8	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування	5	іспит
ОКФП 9	Мікробіологія харчових продуктів	5	залік
ОКФП 10	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОКФП 11	Проектування переробних і харчових виробництв	6	іспит
ОКФП 12	Механізація НРТС робіт у харчовій галузі	5	іспит
ОКФП 13	Процеси і апарати харчових виробництв	8	Іспит курсовий проект
ОКФП 14	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4	іспит
ОКФП 15	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4	залік
ОКФП 16	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4	іспит
ОКФП 17	Харчові технології	20	Іспит курсовий проект
ОКФП 18	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	10	Іспит курсовий проект

ОКФП 19	Наукові основи харчових технологій	5	іспит
ОКФП 20	Прикладна математика	3	залік
ОКФП 21	Економіка і управління харчових виробництв	4	іспит
ОКФП 22	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4	залік
ОКФП 23	Виробнича практика в переробних і харчових підприємствах	4	залік
ОКФП 24	Кваліфікаційна робота	8	іспит
Всього за обов'язковою компонентою фахової підготовки		135	
Всього за обов'язковою компонентою		180	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 4	Освітній компонент 4-У-Каталог	3	залік
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу		12	
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1- МФ-Каталог	3	залік
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу		3	
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1- П-Каталог	4	іспит
ВКФППК 2	Освітній компонент 2- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 3	Освітній компонент 3- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 4	Освітній компонент 4- П-Каталог	4	іспит
ВКФППК 5	Освітній компонент 5- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 7	Освітній компонент 7- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 8	Освітній компонент 8- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 9	Освітній компонент 9- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 10	Освітній компонент 10- П-Каталог	5	залік
ВКФППК 11	Освітній компонент 11- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 12	Освітній компонент 12- П-Каталог	3	іспит
ВКФППК 13	Освітній компонент 13- П-Каталог	5	іспит
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного каталогу		45	
Всього за вибірковою компонентою		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.1.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (120 кредитів)

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
ОКЗП 1	Хімія	3	залік
ОКЗП 2	Інформаційні технології	3	залік
ОКЗП 3	Філософія	3	залік
ОКЗП 4	Академічне письмо	3	залік
ОКЗП 5	Іноземна мова	6	іспит
ОКЗП 6	Історія та культура України	3	залік
ОКЗП 7	Вища математика	4	залік
ОКЗП 8	Фізика	4	залік
ОКЗП 9	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	іспит
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	4	залік
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		32	
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
ОКФП 1	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4	залік
ОКФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	іспит
ОКФП 3	Харчова хімія	3	іспит
ОКФП 4	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	3	іспит
ОКФП 5	Холодильна технологія харчових продуктів	3	іспит
ОКФП 6	Пакування харчових продуктів	3	залік
ОКФП 7	Проектування переробних і харчових виробництв	4	іспит
ОКФП 8	Механізація НРТС робіт у харчовій галузі	3	залік
ОКФП 9	Процеси і апарати харчових виробництв	3	іспит
ОКФП 10	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	3	залік
ОКФП 11	Харчові технології	5	Іспит курсовий проект
ОКФП 12	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	4	Іспит курсовий проект
ОКФП 13	Економіка і управління харчових виробництв	3	залік
ОКФП 14	Наукові основи харчових технологій	3	залік
ОКФП 15	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3	іспит
ОКФП 16	Виробнича практика в переробних і харчових підприємствах	4	залік
ОКФП 17	Кваліфікаційна робота	4	іспит
Всього за обов'язковою компонентою фахової підготовки		58	
Всього за обов'язковою компонентою		90	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			

2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3	залік
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу		9	
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1- МФ-Каталог	3	залік
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу		3	
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1- П-Каталог	3	іспит
ВКФППК 2	Освітній компонент 2- П-Каталог	3	іспит
ВКФППК 3	Освітній компонент 3- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 4	Освітній компонент 4- П-Каталог	3	іспит
ВКФППК 5	Освітній компонент 5- П-Каталог	3	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6- П-Каталог	3	іспит
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного каталогу		18	
Всього за вибірковою компонентою		30	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1. На основі повної загальної середньої освіти

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів
1	Вступ до фаху	5,0
	Інформаційні технології	3,0
	Академічне письмо	3,0
	Іноземна мова	1,0
	Історія та культура України	3,0
	Вища математика	3,0
	Фізика	3,0
	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0
	Основи технології виробництва та первинної переробки	6,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
	Всього за 1 семестр	30
2	Філософія	3,0
	Іноземна мова	2,0
	Вища математика	2,0
	Фізика	2,0
	Хімія	3,0
	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0
	Харчова хімія	3,0
	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв	3,0
	Холодильна технологія харчових продуктів	6,0
	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
Всього за 2 семестр	30	
3	Іноземна мова	1,0
	Харчова хімія	4,0
	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування	5,0
	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0
	Прикладна математика	3,0
	Освітній компонент 3-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 4-П-Каталог	4,0
	Освітній компонент 5-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 11-П-Каталог	3,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
Всього за 3 семестр	30	
4	Іноземна мова	2,0
	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3,0
	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0
	Пакування харчових продуктів	5,0
	Мікробіологія харчових продуктів	5,0
	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 1-П-Каталог	4,0
	Курсовий проект з дисципліни "Процеси і апарати харчових виробництв"	1,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
	Всього за 4 семестр	30

5	Іноземна мова	1,0
	Механізація НРТС робіт у харчовій галузі	5,0
	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової	4,0
	Харчові технології виробництв	3,0
	Технологічне обладнання переробних та харчових	5,0
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 12-П-Каталог	3,0
	Всього за 5 семестр	27
6	Іноземна мова	2,0
	Проектування переробних і харчових виробництв	3,0
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	4,0
	Харчові технології	5,0
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0
	Освітній компонент 7-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 8-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 10-П-Каталог	5,0
	Курсовий проект з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв»	1,0
	Виробнича практика в переробних і харчових підприємствах	4,0
Всього за 6 семестр	33	
7	Іноземна мова	1,0
	Проектування переробних і харчових виробництв	3,0
	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4,0
	Харчові технології	7,0
	Економіка і управління харчових виробництв	4,0
	Освітній компонент 4-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 9-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 13-П-Каталог	5,0
Всього за 7 семестр	30	
8	Іноземна мова	2,0
	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4,0
	Харчові технології	4,0
	Наукові основи харчових технологій	5,0
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4,0
	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0
	Курсовий проект з дисципліни «Харчові технології»	1,0
	Кваліфікаційна робота	4,0
Всього за 8 семестр	30	

2.2.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (120 кредитів)

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів
1	Хімія	3,0
	Інформаційні технології	3,0
	Філософія	3,0
	Академічне письмо	3,0
	Іноземна мова	1,0
	Вища математика	4,0
	Фізика	4,0
	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0
	Харчова хімія	3,0
	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	3,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
	Всього за 1 семестр	30
2	Іноземна мова	2,0
	Історія та культура України	3,0
	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3,0
	Холодильна технологія харчових продуктів	3,0
	Пакування харчових продуктів	3,0
	Механізація НРТС робіт у харчовій галузі	3,0
	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0
	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	3,0
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	3,0
	Наукові основи харчових технологій	3,0
	Курсовий проект з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв»	1,0
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2,0*
Всього за 2 семестр	30	
3	Іноземна мова	1,0
	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0
	Проектування переробних і харчових виробництв	4,0
	Економіка і управління харчових виробництв	3,0
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0
	Освітній компонент 1-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 4-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 5-П-Каталог	3,0
Всього за 3 семестр	30	
4	Іноземна мова	2,0
	Харчові технології	4,0
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3,0
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0
	Освітній компонент 3-П-Каталог	3,0
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0
	Курсовий проект з дисципліни «Харчові технології»	1,0
	Виробнича практика в переробних і харчових підприємствах	4,0
	Кваліфікаційна робота	4,0
	Всього за 4 семестр	30

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1. На основі повної загальної середньої освіти

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКЗП 10	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			
ЗК 01	+																																	+			
ЗК 02							+	+		+			+		+					+	+								+		+				+		
ЗК 03																														+			+			+	
ЗК 04		+										+										+								+	+			+	+	+	
ЗК 05												+										+								+	+	+			+	+	
ЗК 06										+				+						+	+	+		+	+	+	+	+		+				+	+		
ЗК 07	+		+																											+					+		
ЗК 08	+		+																											+					+		
ЗК 09									+											+			+			+	+	+	+	+					+	+	
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														+								+							+	+		+		+	+	+	

4.2 На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (120 кредитів)

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	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	
ЗК 01																				+			+		+		
ЗК 02	+						+	+				+									+			+		+	
ЗК 03																							+	+		+	
ЗК 04		+									+					+								+	+	+	+
ЗК 05											+					+					+	+		+		+	+
ЗК 06	+															+			+	+				+		+	+
ЗК 07			+																					+		+	
ЗК 08			+																					+		+	
ЗК 09									+								+		+	+	+	+		+		+	+
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													+			+						+	+	+		+	+

5 Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми

5.1. На основі повної загальної середньої освіти

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКЗП 10	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		
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	+																																	+		+

5.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (120 кредитів)

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	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	
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																									+	+	+