

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ФАХОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ**

підготовки іноземних здобувачів вищої освіти  
освітньо-професійної програми підготовки  
«Харчові технології»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Кваліфікація: «Інженер-технолог»

<b>Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчової промисловості, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.
	ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність.
	ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.
	ЗК4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою.
	ЗК5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК7. Здатність спілкуватися з нефaxівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).
	ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті та розуміти структуру взаємодії державної служби ветеринарної медицини з міжнародними партнерами.
	ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.
	ЗК10. Прагнення до збереження довкілля.
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	ФК1. Базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності підприємств харчової промисловості
	ФК2. Базові уявлення про історію та розвиток харчової промисловості

ФК3. Володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності підприємств харчової промисловості
ФК4. Здатність розробляти та впроваджувати автоматизовані системи управління технологічними процесами
ФК5. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією у виробничих та лабораторних умовах
ФК6. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку харчових технологій
ФК7. Базові уявлення про місце харчової промисловості в реалізації соціально-економічних задач
ФК8. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції
ФК9. Здатність складати загальні технологічні схеми виробництва продуктів харчування
ФК10. Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму
ФК11. Знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв
ФК12. Володіти методикою розробки технологічної документації
ФК13. Базові уявлення про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг
ФК14. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення
ФК15. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді
ФК16. Уміння вести дискусію й викладати виробництво харчової продукції, організацію виробництва та обслуговування
ФК17. Знання загальних принципів проектування, розрахунку та надійності експлуатації виробів машинобудування
ФК18. Знання принципів найкращого використання сировини, енергії і обладнання
ФК19. Знання структури виробництва, технологічного процесу підприємств харчової промисловості та виробничого циклу підприємства в цілому
ФК20. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються

ФК21. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища
ФК22. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в розробці заходів забезпечення умов організації праці
ФК23. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації
ФК24. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування
ФК25. Здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації
ФК26. Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва
ФК27. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування
ФК28. Здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів і технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування
ФК29. Базові знання з розробки та виконання креслень
ФК30. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання
ФК31. Здатність використовувати знання і професійні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної, біохімії для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів приготування харчової продукції
ФК32. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання стосовно організації роботи з основ охорони праці на підприємствах харчової промисловості
ФК33. Здатність застосовувати професійно-профільовані

знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією технологічного обладнання підприємств харчової промисловості
ФК34. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів
ФК35. Базові знання розрахунково-облікових операцій повнофункціональними комп'ютерними системами
ФК36. Здатність використовувати професійно-профільовані знання стосовно розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками
<b>За блоком «Технологія харчування»</b>
ФК37.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва кулінарної продукції
ФК37.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу
ФК37.3 Здатність виконувати дизайн страв та кондитерських виробів
ФК37.4 Здатність виконувати мікробіологічні аналізи та встановлювати якість харчових продуктів
ФК37.5 Здатність організовувати економіку підприємств харчової промисловості
<b>За блоком «Фізіологія харчування»</b>
ФК38.1 Здатність проводити мікробіологічні дослідження й дотримуватися санітарії, використовувати знання фізіології харчування
ФК38.2 Здатність запроваджувати гігієну харчування на основі фізіологічних даних
ФК38.3 Здатність розуміти й використовувати особливості анатомії і фізіології травної системи людини
ФК38.4 Здатність використовувати особливості вікової динаміки фізіології травлення людини
ФК38.5 Здатність організовувати економіку підприємств харчової промисловості
<b>За блоком «Товарознавство харчових продуктів»</b>
ФК39.1 Здатність використовувати знання з хімії у товарознавстві сировини
ФК39.2 Здатність запроваджувати товарознавство на основі стандартизації
ФК39.3 Здатність запроваджувати товарознавство із знанням пакувальних матеріалів і тари
ФК39.4 Здатність запроваджувати товарознавство плодівих товарів

	ФК39.5 Здатність організувати економіку підприємств харчової промисловості
--	--