


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

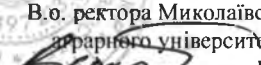
підготовки здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: «Бакалавр з харчових технологій»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Миколаївського національного
аграрного університету

Голова вченої ради
 В'ячеслав ШЕБАНІН
(протокол № 8 від «12» березня 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2024 року

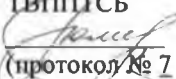
В.о. ректора Миколаївського національного
аграрного університету
 В'ячеслав ШЕБАНІН
(наказ № 33-О від «19» березня 2024 р.)

Миколаїв 2024 р.

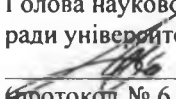
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ | 18 «Виробництво та технології» |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ | 181 «Харчові технології» |
| Кваліфікація | «Бакалавр з харчових технологій» |


РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

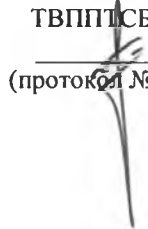
Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ
 Галина КАЛИНИЧЕНКО
(протокол № 7 від «13» лютого 2024 р.)

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету:
Голова науково-методичної
ради університету
 Дмитро БАБЕНКО
(протокол № 6 від «21» лютого 2024 р.)

ПОГОДЖЕНО

 Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
«21» лютого 2024 р.

Вченою радою факультету
ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету
ТВППТСБ
 Михайло ГИЛЬ
(протокол № 8 «19» лютого 2024 р.)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології (ТВППТСБ) Миколаївського національного аграрного університету (МНАУ) у складі:

1. Петрова О.І. – кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка, завідувачка кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
2. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри біотехнології та біоінженерії, декан факультету ТВППТСБ;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Зюзько А. В. – кандидатка технічних наук, доцентка кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
5. Шевчук Н.П. – докторка філософії, старша викладачка кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій;
6. Єгорова У.Є. – здобувачка вищої освіти ступеня «Бакалавр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв;
2. Болгова Н.В. – декан факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету, кандидатка сільськогосподарських наук, доцентка;
3. Ващенко О.І. – головний технолог ТОВ «Алиманика» м. Миколаїв.

Програма не може бути повністю або частково відтвореною, тиражованою й розповсюдженою без дозволу Миколаївського національного аграрного університету.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»**

| 1 – Загальна інформація | |
|---|--|
| Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу | Миколаївський національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Бакалавр, «Бакалавр з харчових технологій» |
| Офіційна назва освітньої програми | Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ECTS, термін навчання 4 роки (3 роки 10 місяців) |
| Наявність акредитації | Умовна (відкладена) акредитація (рішення НАЗЯВО від 16.05.2023 р., протокол №8 (37)) |
| Цикл / рівень | Перший бакалаврський рівень 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК); 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL); Перший цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти або (та) освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, початковий рівень молодший бакалавр, проходження фахових вступних випробувань |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | 4 роки |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | www.mnau.edu.ua |
| 2 – Мета освітньої програми | |
| Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі харчової технології, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці. | |
| 3 – Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область | Галузь знань 18 «Виробництво та технології» |

| | |
|--|---|
| <p>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)</p> | <p>Спеціальність 181 «Харчові технології» 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. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування 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. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> |
| <p>Орієнтація освітньої програми</p> | <p>Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра, прикладна. Освітньо-професійна програма базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатних фахівців для харчової промисловості із соціально-гуманітарними, професійними, практичними знаннями, уміннями та навичками, які будуть сприяти підвищенню ефективності підприємств, володіють технологіями виробництва продукції цільового призначення, для здорового харчування, методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, та застосуванням прикладного програмного забезпечення.</p> |
| <p>Основний фокус</p> | <p>Загальна програма: у галузі знань 18 «Виробництво та</p> |

| | |
|---|---|
| <p>освітньої програми та спеціалізації</p> | <p>технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітні програми). Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, зокрема, технологій виробництва продукції цільового призначення, для здорового харчування.</p> <p>Програма професійна прикладна; структура програми передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері харчових технологій та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни та модулі, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача.</p> <p>Ключові слова: технологія, харчова сировина, продукти харчування, управління якістю, технологічний процес.</p> |
| <p>Особливості програми</p> | <p>Освітня програма бакалавра забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.</p> <p>Особливість освітньої програми полягає в тому, що компоненти ОПП корелюють із актуальними проблемами харчової промисловості, що пов'язані із якістю, безпечністю харчових продуктів, орієнтованих на забезпечення здоров'я нації; поєднання теоретичних аспектів навчання (у тому числі за використанням інтерактивних методів навчання, спрямованих на інтенсифікацію набуття соціальних навичок) з практичною та науковою складовою у співпраці з провідними підприємствами харчової промисловості регіону.</p> |
| <p align="center">4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p> | |
| <p>Придатність до працевлаштування</p> | <p>Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010:</p> <p>1222.1 – Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 – Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1222.1 – Головний терміст; 1222.2 – Завідувач станції охолодження; 1222.2 – Майстер виробничої дільниці; 1222.2 – Начальник виробничого відділу; 1222.2 – Начальник відділу технічного контролю; 1237.1 – Головний коньячний майстер; 1237.1 – Головний пивовар; 1237.1 – Головний технолог; 1237.1 – Головний технолог проекту; 1237.1 – Головний товарознавець; 2149.2 – Інженер-технолог; 35 – Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; 3510 – Технік-технолог; 3520 – Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства; 3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів; 3540 – Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; 3550 – Технік-технолог з виробництва борошнаних, кондитерських виробів та харчокоцентратів; 3560 – Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна; 3570 – Технік-технолог з технології харчування; 3590 – Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників; 3590 – Технік-технолог з виробництва полісахаридів; 3590 – Технік-технолог з виробництва цукристих речовин.</p> <p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний виконувати професійну роботу.</p> |
| <p>Подальше навчання</p> | <p>Можливість продовження навчання в магістратурі за програмою другого циклу вищої освіти (НПК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень), освітньому рівні (магістр).</p> <p>У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p> |
| <p>5 – Викладання та оцінювання</p> | |
| <p>Викладання та навчання</p> | <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, самостійної роботи, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а також вміння працювати у команді, консультації із</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи. |
| Оцінювання | Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/просект, захист звітів з практики. Державна атестація – підготовка та 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій. |
| Загальні компетентності | ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. |
| | ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями |
| | ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. |
| | ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. |
| | ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. |
| | ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. |
| | ЗК 07. Здатність працювати в команді. |
| | ЗК 08. Здатність працювати автономно. |
| | ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності. |
| | ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. |
| | ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. |
| | ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. |
| | ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. |
| | ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань |

| | |
|---|---|
| | про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. |
| Фахові (предметні) компетентності спеціальності (ФК) | ФК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. |
| | ФК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. |
| | ФК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. |
| | ФК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. |
| | ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. |
| | ФК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. |
| | ФК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. |
| | ФК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. |
| | ФК 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). |
| | ФК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. |
| | ФК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. |
| | ФК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. |
| | ФК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. |

7 – Програмні результати навчання

| | |
|-------------------------------|---|
| Програмні результати навчання | ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. |
| | ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. |
| | ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру |
| | ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. |
| | ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. |
| | ПРН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. |
| | ПРН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. |
| | ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. |
| | ПРН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. |
| | ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. |
| | ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). |
| | ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення |

| | |
|--|---|
| | <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> |
| | <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> |
| | <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p> |
| | <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> |
| | <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> |
| | <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> |
| | <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> |
| | <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> |
| | <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> |
| | <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> |
| | <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> |
| | <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> |
| | <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> |
| | <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> |
| | <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і</p> |

| | |
|--|--|
| | цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. |
| 8 – Форми атестації здобувачів вищої освіти | |
| Форма атестації здобувачів вищої освіти | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи | Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має знаходитися у репозитарії Миколаївського НАУ. |
| 9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками факультетів: технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології; менеджменту; обліково-фінансового; інженерно-енергетичного; агротехнологій; культури та виховання. Випусковою кафедрою є кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій. Всі науково-педагогічні працівники, які задіяні у підготовці здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, є штатними співробітниками МНАУ, мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений високий рівень наукової та професійної активності. |
| Матеріально-технічне забезпечення | Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам та потребі. Проведення досліджень можливе у навчально-науково-практичному центрі та науковому парку «Агроперспектива», науково-освітньо-виробничому консорціумі «Південний», науковому інституті інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідному інституті нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідному інституті сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторіях МНАУ. |
| Інформаційне та навчально-методичне | Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну |

| | |
|--|---|
| забезпечення | <p>діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Всі ресурси бібліотеки МНАУ доступні через сайт університету та сайт бібліотеки МНАУ, звичайний та електронний читальні зали бібліотеки МНАУ забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Також здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до репозитарію МНАУ.</p> <p>Всі компоненти даної освітньої програми забезпечені навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «бакалавр», є у вільному доступі у якості ресурсів бібліотеки МНАУ.</p> |
| 10 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | <p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та Національним університетом харчових технологій (м. Київ); Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича; Полтавським університетом економіки і торгівлі; Державним біотехнологічним університетом; науково-дослідними інститутами НААН України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів вищої освіти залучаються провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.</p> |
| Міжнародна кредитна мобільність | <p>На основі двосторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Торайгиров університет (Республіка Казахстан) тощо.</p> |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | <p>Найавне за даною освітньо-професійною програмою.</p> |

**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності
181 «Харчові технології» та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент освітньої програми

| Код н/д | Компоненти освітньої програми | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|--------------------|--------------------------------------|
| Обов'язкові компоненти освітньої програми | | | |
| Дисципліни циклу загальної підготовки | | | |
| ОК 1. | Історія України | 3,0 | Екзамен |
| ОК 2. | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 3,0 | Екзамен |
| ОК 3. | Філософія | 3,0 | Залік |
| ОК 4. | Іноземна мова | 7,0 | Залік, екзамен |
| ОК 5. | Політологія | 3,0 | Екзамен |
| ОК 6. | Фізичне виховання | 9,0 | Залік |
| ОК 7. | Вища математика | 6,0 | Залік, екзамен |
| ОК 8. | Фізика | 5,0 | Залік, екзамен |
| ОК 9. | Інженерна та комп'ютерна графіка | 4,0 | Екзамен |
| ОК 10. | Загальна та органічна хімія | 5,0 | Екзамен |
| ОК 11. | Аналітична хімія | 3,0 | Залік, екзамен |
| ОК 12. | Фізична і колоїдна хімія | 5,0 | Залік, екзамен |
| ОК 13. | Біохімія | 5,0 | Залік, екзамен |
| ОК 14. | Екологія | 3,0 | Залік |
| ОК 15. | Інформатика та інформаційні технології | 4,0 | Залік, екзамен |
| ОК 16. | Технічна мікробіологія | 4,0 | Екзамен |
| ОК 17. | Експертиза і контроль якості харчових продуктів | 4,0 | Залік |
| Усього за циклом | | 76,0 | × |
| Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки | | | |
| ОК 18. | Процеси і апарати харчових виробництв | 6,0 | Залік, курсний проект, екзамен |
| ОК 19. | Технологія цукрового виробництва | 3,0 | Залік |
| ОК 20. | Технологія зберігання і переробки зерна | 3,0 | Екзамен |
| ОК 21. | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів | 5,0 | Екзамен |
| ОК 22. | Технологія молока та молочних продуктів | 3,0 | Екзамен |

| | | | |
|--|---|--------------|-------------------------------|
| ОК 23. | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби | 4,0 | Курсова робота, екзамен |
| ОК 24. | Технологія бродильних виробництв | 3,0 | Екзамен |
| ОК 25. | Технологія жирів та жирозамінників | 3,0 | Екзамен |
| ОК 26. | Технологія консервування плодів та овочів | 3,0 | Екзамен |
| ОК 27. | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | 3,0 | Екзамен |
| ОК 28. | Технологічне обладнання галузі | 6,0 | Залік, екзамен |
| ОК 29. | Технологія оздоровчих харчових продуктів | 5,0 | Екзамен |
| ОК 30. | Харчова хімія | 3,0 | Екзамен |
| ОК 31. | Технологія виробництва кулінарної продукції | 10,0 | Залік, екзамен |
| ОК 32. | Автоматизація виробничих процесів | 6,0 | Залік, екзамен |
| ОК 33. | Науково-дослідна робота студентів | 3,0 | Залік |
| ОК 34. | Менеджмент і маркетинг харчових продуктів | 3,0 | Залік |
| ОК 35. | Основи охорони праці | 3,0 | Екзамен |
| ОК 36. | Проектування підприємств харчової промисловості | 6,0 | Екзамен |
| ОК 37. | Економіка підприємств харчової промисловості | 4,0 | Курсовий проект, екзамен |
| ОК 38. | Навчальна практика: Ознайомча | 1,0 | Залік |
| ОК 39. | Навчальна практика: Загальноінженерна | 1,0 | Залік |
| ОК 40. | Навчальна практика: Технологічна | 2,0 | Залік |
| ОК 41. | Виробнича (переддипломна) практика: Виробнича | 5,0 | Диференційований залік |
| ОК 42. | Виробнича (переддипломна) практика: Переддипломна | 4,0 | Диференційований залік |
| ОК 43. | Кваліфікаційна робота | 6,0 | Захист кваліфікаційної роботи |
| Усього за циклом | | 104,0 | × |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 180,0 | × |
| Вибіркові компоненти освітньої програми | | | |
| Дисципліни циклу загальної підготовки | | | |
| ВК 1. | Вибіркова дисципліна 1 | 3,0 | Залік |
| ВК 2. | Вибіркова дисципліна 2 | 3,0 | Залік |
| Усього за циклом | | 6,0 | × |
| Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки | | | |
| ВК 3. | Вибіркова дисципліна 3 | 4,0 | Залік |
| ВК 4. | Вибіркова дисципліна 4 | 5,0 | Залік |
| ВК 5. | Вибіркова дисципліна 5 | 5,0 | Залік |

| | | | |
|--|-------------------------|--------------|-------|
| ВК 6. | Вибіркова дисципліна 6 | 4,0 | Залік |
| ВК 7. | Вибіркова дисципліна 7 | 5,0 | Залік |
| ВК 8. | Вибіркова дисципліна 8 | 5,0 | Залік |
| ВК 9. | Вибіркова дисципліна 9 | 5,0 | Залік |
| ВК 10. | Вибіркова дисципліна 10 | 5,0 | Залік |
| ВК 11. | Вибіркова дисципліна 11 | 5,0 | Залік |
| ВК 12. | Вибіркова дисципліна 12 | 6,0 | Залік |
| ВК 13. | Вибіркова дисципліна 13 | 5,0 | Залік |
| Усього за циклом | | 54,0 | × |
| Загальний обсяг вибірових компонент | | 60,0 | × |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 240,0 | × |

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Вивчення компонент освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена у рисунку 1.

Се-
мєстр

Освітні компоненти

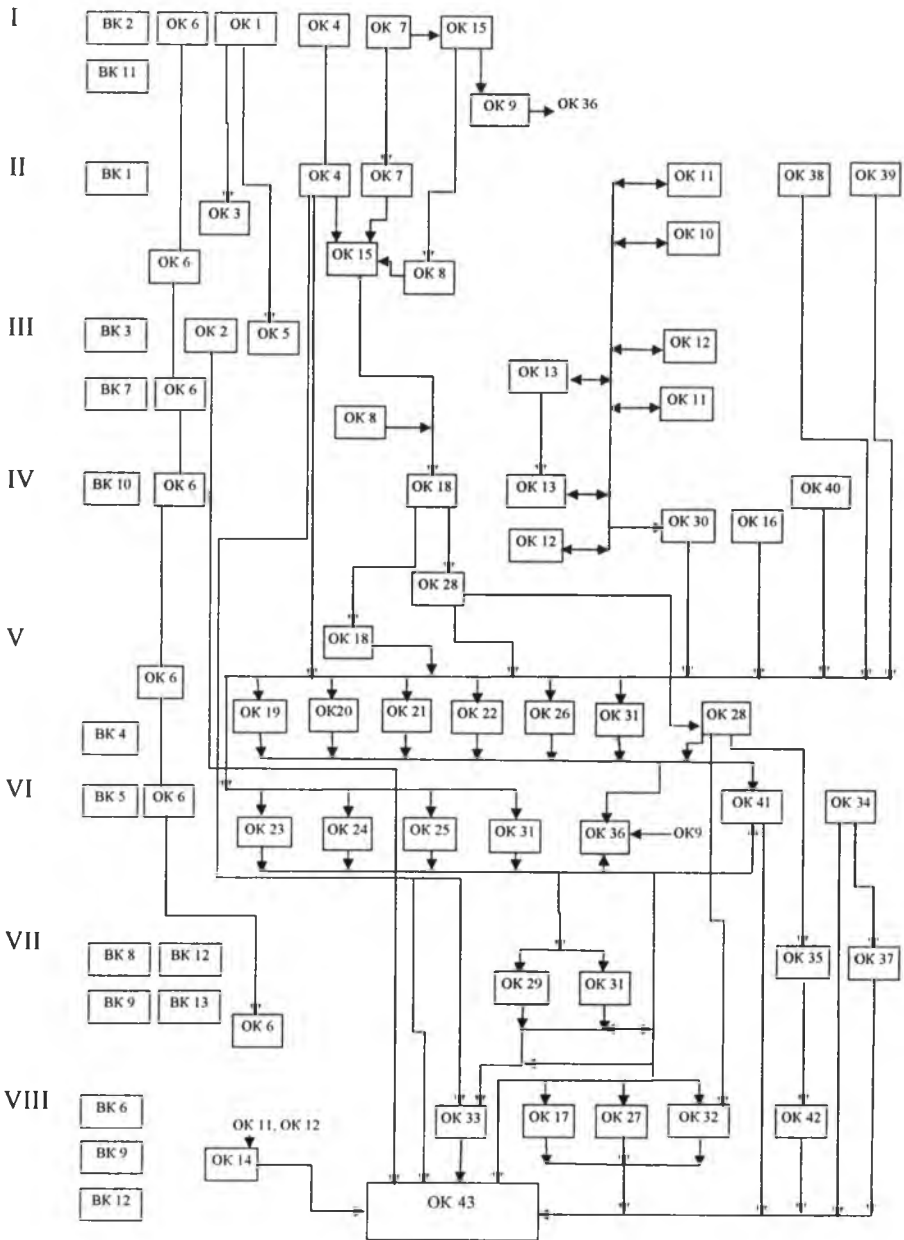


Рис. 1. Структурно-логічна схема

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачою документу встановленого зразка (диплomu) про присудження здобувачеві ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Бакалавр з харчових технологій».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|---|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| Загальні компетентності | | | | |
| K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності | + | | | + |
| K02. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій | | + | + | |
| K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість | | + | | + |
| K04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо | | | + | + |
| 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 | + | + | | + |
| Фахові компетентності | | | | |
| K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів. | + | + | | + |
| K16. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності 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 досліджень. | + | + | | + |
| K18. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпекою на основі системи знань про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та під час зберігання харчових продуктів | + | + | | + |
| K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування. | + | + | + | + |
| K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні, технічні 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 ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. | | + | + | |
| K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. | + | + | + | + |

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

| Програмні результати навчання | Інтегральна | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | Загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | Спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | | |
| | | K01 | K02 | K03 | K04 | K05 | K06 | K07 | K08 | K09 | K10 | K11 | K12 | K13 | K14 | K15 | K16 | K17 | K18 | K19 | K20 | K21 | K22 | K23 | K24 | K25 | K26 |
| ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРО2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. | + | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРО3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | |
| ПРО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. | + | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРО5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. | + | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | |

