

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

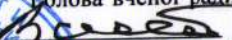
підготовки здобувачів вищої освіти
«Харчові технології»

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

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

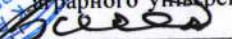
Миколаївського національного
аграрного університету

Голова вченої ради

 В.С. Шебанін
(протокол № 2 від «28» вересня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 жовтня 2021 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

 В.С. Шебанін
(наказ № 1160 від «29» 09 2021 р.)



Миколаїв 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
Кваліфікація

Перший (бакалаврський)
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
«Бакалавр з харчових технологій»

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ
О.О. Стародубець
(протокол № 10 від «27» травня 2021 р.)

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор
Д.В. Бабенко
«27» 09 2021 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету:
Голова науково-методичної
ради університету
Д.В. Бабенко
(протокол № 10 від «23» червня 2021 р.)

Вченою радою факультету
ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету
ТВППТСБ
М.І. Гиль
(протокол № 2 від «27» вересня 2021 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. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
2. Стріха Л.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Шевчук Н.П. – доктор філософії, асистент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
5. Підпала Т.В. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
6. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв;
2. Парастасєв С.В. – директор ТОВ «Миколаїврибпром» м. Нова Одеса;
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 27.05.2021 р., протокол №7 (50))
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 харчових технологій, що направлені на здобуття студентом знань, вмінь і навичок

успішної роботи в сфері харчової промисловості країни дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» 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 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. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна. Освітньо-професійна програма базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіє методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньої програми та	Загальна програма: у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері

спеціалізації	харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми). Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. 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. Ключові слова: технологія, сировина, харчовий продукт, якість, процес.
Особливості програми	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010: 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 борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 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 Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний виконувати професійну роботу.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання в магістратурі за програмою другого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень), освітньому рівні (магістр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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 науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної дипломної роботи.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, захист звітів з практики. Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної дипломної 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.
Загальні компетентності	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК07. Здатність працювати в команді.
	ЗК08. Здатність працювати автономно.
	ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	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.
Фахові (предметні) компетентності спеціальності (ФК)	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.
	ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	ФК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	ФК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

	ФК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	ФК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	ФК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	ФК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	ФК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	ФК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	ФК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	ФК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	ФК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Додаткові компетентності	ФК28.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва харчової продукції
	ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу.
	ФК28.3 Здатність виконувати дизайн страв та кондитерських виробів
	ФК29.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спеціалізованого харчування
	ФК29.2 Здатність професійно використовувати технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення
	ФК29.3 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спортивного харчування
7 – Програмні результати навчання	
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень	

шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення

ПРН13. 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 запроектованого асортименту.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та

командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Додаткові програмні результати:

ПРН28.1 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва харчової продукції

ПРН28.2 Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь

ПРН28.3 Вміти розробляти та запроваджувати дизайн страв та кондитерських виробів

ПРН29.1 Вміти розробляти та удосконалювати технології продуктів спеціалізованого харчування

ПРН29.2 Знати і розуміти основні концепції технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення

ПРН29.3 Знати наукові основи технологічних процесів технології виробництва продукції спортивного харчування

8 – Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) 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 кафедр: технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва; птахівництва, якості та безпечності продукції; зоогігієни та ветеринарії та ін. Випусковою кафедрою є кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва. 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. Для проведення досліджень існує навчально-науково-практичний центр та науковий парк «Агроперспектива», науково-освітньо-виробничий консорціум «Південний», науковий інститут інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідний інститут нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідний інститут сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторій МНАУ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. 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. 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.
10 – Академічна мобільність	
Національна кредитна	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та Харківським державним університетом харчування та

мобільність	торгівлі; 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. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Білоруським торгово-економічним університетом споживчої кооперації, Вітебською державною академією ветеринарної медицини, Гродненським державним аграрним університетом (Республіка Білорусь); Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Торайгиров університет (Республіка Казахстан) тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Наявне за даною освітньо-професійною програмою.

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 гуманітарної та соціально-економічної 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
Усього за циклом		28,0	×
Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки			
ОК 7.	Вища математика	6,0	Залік,

			екзамен
ОК 8.	Фізика	5,0	Залік, екзамен
ОК 9.	Загальна та неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 10.	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 11.	Аналітична хімія	5,0	Залік, екзамен
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія	6,0	Залік, екзамен
ОК 13.	Біохімія	6,0	Залік, екзамен
ОК 14.	Екологія	2,0	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	Розрахунково-графічне завдання, залік
Усього за циклом		48,0	×
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ОК 18.	Теплотехніка	3,0	Розрахунково-графічне завдання, екзамен
ОК 19.	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	Залік, курсовий проект, екзамен
ОК 20.	Технологія цукрового виробництва	3,0	Залік
ОК 21.	Технологія зберігання і переробки зерна	3,0	Екзамен
ОК 22.	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,0	Екзамен
ОК 23.	Технологія молока та молочних продуктів	3,5	Екзамен
ОК 24.	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4,0	Курсова робота, екзамен
ОК 25.	Технологія бродильних виробництв	3,5	Екзамен
ОК 26.	Технологія жирів та жирозамінників	3,0	Екзамен
ОК 27.	Технологія консервування плодів та овочів	3,0	Екзамен
ОК 28.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	3,0	Екзамен

ОК 29.	Технологічне обладнання галузі	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ОК 30.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК 31.	Харчова хімія	3,0	Екзамен
ОК 32.	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч.1-4)	16,0	Залік, екзамен
ОК 33.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3,0	Екзамен
ОК 34.	Науково-дослідна робота студентів	3,0	Залік
ОК 35.	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	3,0	Залік
ОК 36.	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 37.	Проектування підприємств харчової промисловості	5,0	Екзамен
ОК 38.	Економіка підприємств харчової промисловості	4,0	Курсовий проект, екзамен
ОК 39.	Навчальна практика: Ознайомча	1,0	Залік
ОК 40.	Навчальна практика: Загальноінженерна	1,0	Залік
ОК 41.	Навчальна практика: Технологічна	2,0	Залік
ОК 42.	Виробнича (переддипломна) практика: Виробнича	5,0	Диференційований залік
ОК 43.	Виробнича (переддипломна) практика: Переддипломна	2,0	Диференційований залік
Усього за циклом		100,0	×
Цикл підготовки кваліфікаційної дипломної роботи			
ОК 44.	Кваліфікаційна дипломна робота	4,0	Захист дипломної роботи
Усього за циклом		4,0	×
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	×
Вибіркові компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ВК 1.1.	Історія української культури / Культурологія	2,0	Екзамен
ВК 1.2.	Правознавство / Соціологія	2,0	Екзамен
Усього за циклом		4,0	×
Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки			
ВК 2.1.	Основи санвтекспертизи / Гігієна та санітарія харчових виробництв	3,0	Залік
ВБ 2.2.	Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості / Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	3,0	Залік

Усього за циклом		6,0	×
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ВК 3.1.	Споживчі властивості спеціалізованих харчових продуктів / Товарознавство харчових продуктів	4,0	Залік
ВК 3.2.	Дизайн страв та кондитерських виробів / Етнічні кухні	4,0	Залік
ВК 3.3.	Технологія продуктів геронтологічного харчування / Основи фізіології харчування	4,0	Залік
ВК 3.4.	Технологія продуктів дитячого харчування / Харчові та дієтичні добавки	6,0	Екзамен
ВК 3.5.	Технологія приготування страв сучасної української кухні / Технологія фітнес-продуктів	5,0	Залік, екзамен
ВК 3.6.	Кухні країн Світу / Дієтичне харчування	6,0	Курсовий проект, залік, екзамен
ВК 3.7.	Організація обслуговування в закладах харчування / Технологія спеціалізованого харчування	5,0	Залік
ВК 3.8.	Інженерна та комп'ютерна графіка / Автоматизація виробничих процесів	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ВК 3.9.	Технологія спортивного харчування / Організація виробництва в закладах харчування	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ВК 3.10.	Облік і звітність на харчових підприємствах / Формування та реалізація облікової політики підприємств харчової промисловості	4,0	Залік
Усього за циклом		50,0	×
Загальний обсяг вибіркових 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 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

технологій» галузі знань 18 «Виробництво та технології»									
Код н/д	Компоненти освітньої програми	Семестри							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Обов'язкові компоненти									
ОК 1.	Історія України	+							
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+					
ОК 3.	Філософія		+						
ОК 4.	Іноземна мова	+	+						
ОК 5.	Політологія			+					
ОК 6.	Фізичне виховання	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 7.	Вища математика	+	+						
ОК 8.	Фізика		+	+					
ОК 9.	Загальна та неорганічна хімія	+							
ОК 10.	Органічна хімія		+						
ОК 11.	Аналітична хімія		+	+					
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія			+	+				
ОК 13.	Біохімія			+	+				
ОК 14.	Екологія								+
ОК 15.	Інформатика та інформаційні технології	+	+						
ОК 16.	Технічна мікробіологія				+				
ОК 17.	Експертиза і контроль якості харчових продуктів								+
ОК 18.	Теплотехніка				+				
ОК 19.	Процеси і апарати харчових виробництв				+	+			
ОК 20.	Технологія цукрового виробництва					+			
ОК 21.	Технологія зберігання і переробки зерна					+			
ОК 22.	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів					+			
ОК 23.	Технологія молока та молочних продуктів					+			
ОК 24.	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби						+		
ОК 25.	Технологія бродильних виробництв						+		
ОК 26.	Технологія жирів та жирозамінників						+		
ОК 27.	Технологія консервування плодів та овочів					+			
ОК 28.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю								+
ОК 29.	Технологічне обладнання галузі				+	+			
ОК 30.	Технологія оздоровчих харчових							+	

	продуктів								
ОК 31.	Харчова хімія			+					
ОК 32.	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч. 1-4)				+	+	+	+	
ОК 33.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості					+			
ОК 34.	Науково-дослідна робота студентів								+
ОК 35.	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів					+			
ОК 36.	Основи охорони праці							+	
ОК 37.	Проектування підприємств харчової промисловості			+					
ОК 38.	Економіка підприємств харчової промисловості							+	
ОК 39.	Навчальна практика: Ознайомча	+							
ОК 40.	Навчальна практика: Загальноінженерна	+							
ОК 41.	Навчальна практика: Технологічна			+					
ОК 42.	Виробнича (переддипломна) практика: Виробнича					+			
ОК 43.	Виробнича (переддипломна) практика: Переддипломна								+
ОК 44.	Дипломна робота								+
Вибіркові компоненти									
ВК 1.1.	Історія української культури / Культурологія		+						
ВК 1.2.	Правознавство / Соціологія	+							
ВК 2.1.	Основи санветекспертизи / Гігієна та санітарія харчових виробництв					+			
ВК 2.2.	Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості / Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості					+			
ВК 3.1.	Споживчі властивості спеціалізованих харчових продуктів / Товарознавство харчових продуктів						+		
ВК 3.2.	Дизайн страв та кондитерських виробів / Етнічні кухні								+
ВК 3.3.	Технологія продуктів геронтологічного та дитячого харчування / Основи фізіології харчування			+					
ВК 3.4.	Технологія продуктів дитячого харчування / Харчові та дієтичні добавки							+	
ВК 3.5.	Технологія приготування страв сучасної української кухні / Технологія фітнес-продуктів					+	+		

ВК 3.6.	Кухні країн Світу / Дієтичне харчування							+	+
ВК 3.7.	Організація обслуговування в закладах харчування / Технологія спеціалізованого харчування				+				
ВК 3.8.	Інженерна та комп'ютерна графіка / Автоматизація виробничих процесів	+	+						
ВК 3.9.	Технологія спортивного харчування / Організація виробництва в закладах харчування							+	+
ВК 3.10.	Облік і звітність на харчових підприємствах / Формування та реалізація облікової політики підприємств харчової промисловості							+	

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 (дипломної) роботи та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження здобувачеві ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Бакалавр з харчових технологій».

Державна атестація здійснюється відкрито і публічно.

Таблиця 2

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 організовувати 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 безпечністю 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	+	+	+	+

Таблица 4

Таблица 4

Таблица 5

Таблица 5

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

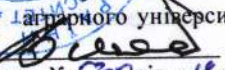
Миколаївського національного
аграрного університету

Голода вченої ради

 В.С. Шебанін
(протокол № 8 від «30» 03 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2021 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

 В.С. Шебанін
(наказ № 53-0 від «18» 05 2021 р.)

Миколаїв 2021 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

ПОГОДЖЕНО

Науково-методичною комісією
факультету ТВППТСБ:
Голова НМК факультету
ТВППТСБ

Перший проректор
Д.В. Бабенко
«18» 03 2021 р.

О.О. Стародубець
(протокол № 8 від «18» 03 2021 р.)

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету:
Голова науково-методичної
ради університету

Д.В. Бабенко
(протокол № 7 від «14» 03 2021 р.)

Вченою радою факультету
ТВППТСБ:
Голова вченої ради факультету
ТВППТСБ

М.І. Гиль
(протокол № 10 «22» 03 2021 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. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
2. Стріха Л.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
3. Трибрат Р.О. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, заступник декана факультету ТВППТСБ з навчальної роботи;
4. Горбенко О.А. – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри агроінженерії;
5. Шевчук Н.П. – асистент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
6. Підпала Т.В. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва;
7. Ставинський А.А. – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри електроенергетики, електротехніки та електромеханіки;
8. Гиль М.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри генетики, годівлі тварин та біотехнології, декан факультету ТВППТСБ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Фуркало І.С. – генеральний директор ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв;
2. Парастасєв С.В. – директор ТОВ «Миколаїврибпром» м. Нова Одеса;
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 27.05.2021 р., протокол №7 (50))
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 дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» 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 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. 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.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна. Освітньо-професійна програма базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіє методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням
Основний фокус освітньої	Загальна програма: у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

програми та спеціалізації	Акцент робиться на здобутті навичок та знань у сфері харчування, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання (магістерські освітньо-професійні та освітньо-наукові програми). Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. 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. Ключові слова: технологія, сировина, харчовий продукт, якість, процес.
Особливості програми	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій в установах та на підприємствах різних галузей діяльності і організаційно-правових форм за ДК 003:2010: 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 борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 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 Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Харчові технології» фахівець здатний виконувати професійну роботу.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання в магістратурі за програмою другого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень), освітньому рівні (магістр). У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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 науково-педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної дипломної роботи.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, поточний та підсумковий контроль (письмові екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю), курсова робота/проект, захист звітів з практики. Державна атестація – підготовка та захист кваліфікаційної дипломної 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.
Загальні компетентності	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК07. Здатність працювати в команді.
	ЗК08. Здатність працювати автономно.
	ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	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.
	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.
Фахові (предметні) компетентності спеціальності (ФК)	ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	ФК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	ФК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та

	харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	ФК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	ФК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	ФК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	ФК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	ФК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	ФК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	ФК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	ФК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	ФК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Додаткові компетентності	ФК28.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва харчової продукції
	ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу.
	ФК28.3 Здатність виконувати дизайн страв та кондитерських виробів
	ФК29.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спеціалізованого харчування
	ФК29.2 Здатність професійно використовувати технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення
	ФК29.3 Здатність запроваджувати технологію виробництва продукції спортивного харчування
7 – Програмні результати навчання	
ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення

ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Додаткові програмні результати:

ПРН28.1 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва харчової продукції

ПРН28.2 Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь

ПРН28.3 Вміти розробляти та запроваджувати дизайн страв та кондитерських виробів

ПРН29.1 Вміти розробляти та удосконалювати технології продуктів спеціалізованого харчування

ПРН29.2 Знати і розуміти основні концепції технології виробництва продукції: дієтичного, геронтологічного, дитячого і спеціального призначення

ПРН29.3 Знати наукові основи технологічних процесів технології виробництва продукції спортивного харчування

8 – Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти	
Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) 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 списування. Кваліфікаційна робота має бути перевірена на плагіат. Кваліфікаційна робота має знаходитися у репозитарії Миколаївського НАУ.
9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним

забезпечення	умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр: технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва; птахівництва, якості та безпечності продукції; зоогігієни та ветеринарії та ін. Випусковою кафедрою є кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва. 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. Для проведення досліджень існує навчально-науково-практичний центр та науковий парк «Агроперспектива», науково-освітньо-виробничий консорціум «Південний», науковий інститут інноваційних технологій і змісту аграрної освіти, науково-дослідний інститут нових агропромислових об'єктів та навчально-інформаційних технологій, науково-дослідний інститут сучасних технологій в АПК, 25-ти проблемних лабораторій МНАУ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт МНАУ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. 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. 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.
10 – Академічна мобільність	
Національна	На основі двосторонніх договорів між МНАУ та

кредитна мобільність	Харківським державним університетом харчування та торгівлі; 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. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двохсторонніх договорів між МНАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів: Білоруським торгово-економічним університетом споживчої кооперації, Вітебською державною академією ветеринарної медицини, Гродненським державним аграрним університетом (Республіка Білорусь); Державним аграрним університетом (Молдова), Ташкентським державним аграрним університетом (Узбекистан), Торайгиров університет (Республіка Казахстан) тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Наявне за даною освітньо-професійною програмою.

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 гуманітарної та соціально-економічної 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
Усього за циклом		28,0	x
Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки			

ОК 7.	Вища математика	6,0	Залік, екзамен
ОК 8.	Фізика	5,0	Залік, екзамен
ОК 9.	Загальна та неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 10.	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 11.	Аналітична хімія	5,0	Залік, екзамен
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія	6,0	Залік, екзамен
ОК 13.	Біохімія	6,0	Залік, екзамен
ОК 14.	Екологія	2,0	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	Розрахунково-графічне завдання, залік
Усього за циклом		48,0	×
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ОК 18.	Теплотехніка	3,0	Розрахунково-графічне завдання, екзамен
ОК 19.	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	Залік, курсовий проект, екзамен
ОК 20.	Технологія цукрового виробництва	3,0	Залік
ОК 21.	Технологія зберігання і переробки зерна	3,0	Екзамен
ОК 22.	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5,0	Екзамен
ОК 23.	Технологія молока та молочних продуктів	3,5	Екзамен
ОК 24.	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4,0	Курсова робота, екзамен
ОК 25.	Технологія бродильних виробництв	3,5	Екзамен
ОК 26.	Технологія жирів та жирозамінників	3,0	Екзамен
ОК 27.	Технологія консервування плодів та овочів	3,0	Екзамен
ОК 28.	Стандартизація, метрологія,	3,0	Екзамен

	сертифікація та управління якістю		
ОК 29.	Технологічне обладнання галузі	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ОК 30.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК 31.	Харчова хімія	3,0	Екзамен
ОК 32.	Технологія виробництва кулінарної продукції (ч.1-4)	16,0	Залік, екзамен
ОК 33.	Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3,0	Екзамен
ОК 34.	Науково-дослідна робота студентів	3,0	Залік
ОК 35.	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	3,0	Залік
ОК 36.	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 37.	Проектування підприємств харчової промисловості	5,0	Екзамен
ОК 38.	Економіка підприємств харчової промисловості	4,0	Курсовий проект, екзамен
ОК 39.	Навчальна практика: Ознайомча	1,0	Залік
ОК 40.	Навчальна практика: Загальноінженерна	1,0	Залік
ОК 41.	Навчальна практика: Технологічна	2,0	Залік
ОК 42.	Виробнича (переддипломна) практика: Виробнича	5,0	Диференційований залік
ОК 43.	Виробнича (переддипломна) практика: Переддипломна	2,0	Диференційований залік
Усього за циклом		100,0	×
Цикл підготовки кваліфікаційної дипломної роботи			
ОК 44.	Кваліфікаційна дипломна робота	4,0	Захист дипломної роботи
Усього за циклом		4,0	×
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	×
Вибіркові компоненти освітньої програми			
Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ВК 1.1.	Історія української культури / Культурологія	2,0	Екзамен
ВК 1.2.	Правознавство / Соціологія	2,0	Екзамен
Усього за циклом		4,0	×
Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки			
ВК 2.1.	Основи санвтекспертизи / Гігієна та санітарія харчових виробництв	3,0	Залік
ВБ 2.2.	Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості / Організація НАССР на підприємствах харчової	3,0	Залік

	промисловості		
Усього за циклом		6,0	×
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ВК 3.1.	Споживчі властивості спеціалізованих харчових продуктів / Товарознавство харчових продуктів	4,0	Залік
ВК 3.2.	Дизайн страв та кондитерських виробів / Етнічні кухні	4,0	Залік
ВК 3.3.	Технологія продуктів геронтологічного харчування / Основи фізіології харчування	4,0	Залік
ВК 3.4.	Технологія продуктів дитячого харчування / Харчові та дієтичні добавки	6,0	Екзамен
ВК 3.5.	Технологія приготування страв сучасної української кухні / Технологія фітнес-продуктів	5,0	Залік, екзамен
ВК 3.6.	Кухні країн Світу / Дієтичне харчування	6,0	Курсовий проект, залік, екзамен
ВК 3.7.	Організація обслуговування в закладах харчування / Технологія спеціалізованого харчування	5,0	Залік
ВК 3.8.	Інженерна та комп'ютерна графіка / Автоматизація виробничих процесів	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ВК 3.9.	Технологія спортивного харчування / Організація виробництва в закладах харчування	6,0	Розрахунково-графічне завдання, залік, екзамен
ВК 3.10.	Облік і звітність на харчових підприємствах / Формування та реалізація облікової політики підприємств харчової промисловості	4,0	Залік
Усього за циклом		50,0	×
Загальний обсяг вибіркових 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 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у послідовності, яка представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Семестри							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Обов'язкові компоненти									
ОК 1.	Історія України	+							
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)			+					
ОК 3.	Філософія		+						
ОК 4.	Іноземна мова	+	+						
ОК 5.	Політологія			+					
ОК 6.	Фізичне виховання	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 7.	Вища математика	+	+						
ОК 8.	Фізика		+	+					
ОК 9.	Загальна та неорганічна хімія	+							
ОК 10.	Органічна хімія		+						
ОК 11.	Аналітична хімія		+	+					
ОК 12.	Фізична і колоїдна хімія				+	+			
ОК 13.	Біохімія				+	+			
ОК 14.	Екологія								+
ОК 15.	Інформатика та інформаційні технології	+	+						
ОК 16.	Технічна мікробіологія				+				
ОК 17.	Експертиза і контроль якості харчових продуктів								+
ОК 18.	Теплотехніка				+				
ОК 19.	Процеси і апарати харчових виробництв				+	+			
ОК 20.	Технологія цукрового виробництва					+			
ОК 21.	Технологія зберігання і переробки зерна					+			
ОК 22.	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів					+			
ОК 23.	Технологія молока та молочних продуктів					+			
ОК 24.	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби						+		
ОК 25.	Технологія бродильних виробництв						+		
ОК 26.	Технологія жирів та жирозамінників						+		
ОК 27.	Технологія консервування плодів та овочів					+			
ОК 28.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю								+

Таблиця 2

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 діяти на основі 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 законностей 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 організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.	+	+		+
K18. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечністю 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 цільності).	+	+		+
K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації	+	+	+	
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 3

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Матриця відповідності визначених Стандартів 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	K27
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 технологічних завдань.	+					+																						
ПРО5. Знати наукові основні технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	+															+												

ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	+																			+								
ПРО7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	+														+	+												
ПРО8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	+																		+									
ПРО9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	+																			+					+			
ПРО10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	+					+												+										
ПРО11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нор-ативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	+																+											
ПРО12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі лінії із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	+																					+			+			

Таблиця 6

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (варіативні дисципліни)

(озакладівського) рівня вищої освіти за спеціальністю 101 «Харчова технологія» (за напрямом «Харчова технологія»)														
	ББ 1.1/ ББ 1.1	ББ 1.2/ ББ 1.2	ББ 2.1/ ББ 2.1	ББ 2.2/ ББ 2.2	ББ 3.1/ ББ 3.1	ББ 3.2/ ББ 3.2	ББ 3.3/ ББ 3.3	ББ 3.4/ ББ 3.4	ББ 3.5/ ББ 3.5	ББ 3.6/ ББ 3.6	ББ 3.7/ ББ 3.7	ББ 3.8/ ББ 3.8	ББ 3.9/ ББ 3.9	ББ 3.10/ ББ 3.10
ЗК 1														
ЗК 2														
ЗК 3														
ЗК 4														
ЗК 5														
ЗК 6														
ЗК 7														
ЗК 8														
ЗК 9														
ЗК 10														
ЗК 11														
ЗК 12														
ЗК 13		+/+												
ЗК 14	+/+							-/+						
ФК 15														
ФК 16														
ФК 17			+/+	+/+										
ФК 18			+/+	-/+	+/+									
ФК 19														
ФК 20														
ФК 21														
ФК 22												+/+		
ФК 23														
ФК 24														
ФК 25														
ФК 26														
ФК 27														
ФК 28.1						-/+			+/+	+/+			-/+	+/+
ФК 28.2										+/+				
ФК 28.3						+/+					-/+			
ФК 29.1														
ФК 29.2							+/+	+/+	-/+	-/+			+/+	
ФК 29.3														

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (варіативні дисципліни)

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (варіативні дисципліни)														
БК 1.1/ БК 1.1	БК 1.2/ БК 1.2	БК 2.1/ БК 2.1	БК 2.2/ БК 2.2	БК 3.1/ БК 3.1	БК 3.2/ БК 3.2	БК 3.3/ БК 3.3	БК 3.4/ БК 3.4	БК 3.5/ БК 3.5	БК 3.6/ БК 3.6	БК 3.7/ БК 3.7	БК 3.8/ БК 3.8	БК 3.9/ БК 3.9	БК 3.10/ БК 3.10	
ПРН 1														
ПРН 2														
ПРН 3														
ПРН 4														
ПРН 5														
ПРН 6			+/+											
ПРН 7														
ПРН 8														
ПРН 9														
ПРН 10														
ПРН 11														
ПРН 12														
ПРН 13														
ПРН 14														
ПРН 15														
ПРН 16														
ПРН 17														
ПРН 18														
ПРН 19														
ПРН 20														
ПРН 21														
ПРН 22														
ПРН 23														
ПРН 24														
ПРН 25														
ПРН 26														
ПРН 27														
ПРН 28.1														
ПРН 28.2														
ПРН 28.3														
ПРН 29.1														
ПРН 29.2														
ПРН 29.3														