

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Львівський національний університет
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказом ректора Львівського
національного університету
ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького
як тимчасова до впровадження
галузевих стандартів вищої освіти
№ 2 від „26” 06 2017 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»

Освітня програма підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості

ВНЕСЕНО

Навчально-методичною комісією спеціальності 181 «Харчові технології», протокол № 4 від «29» травня 2017 р.

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною комісією факультету харчових технологій та біотехнологій, протокол № 4 від «29» травня 2017 р.

СХВАЛЕНО

Вченою радою університету, протокол № 5 від «26» 06 2017 р.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

- Драч М.П. – проректор з навчально-методичної роботи;
- Паска М.З. – декан факультету харчових технологій та екології;
- Цісарик О.Й. – завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;
- Михайлицька О.Р. – голова навчально-методичної комісії факультету харчових технологій та біотехнологій.

УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**1. ПРОФІЛЬ ПРОГРАМИ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"**

<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Галузь знань</i>	18 «Виробництво та технології»
<i>Спеціальність</i>	181 – «Харчові технології»
<i>Кваліфікація</i>	Бакалавр з харчових технологій Спеціалізації: <i>Технології жирів та жирозамінників</i> <i>Технології зберігання, консервування та переробки м'яса</i> <i>Технології зберігання, консервування та переробки молока</i>
<i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг програми: – на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 11 років становить 240 кредитів ЄКТС, – на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 12 років становить 180-240 кредитів ЄКТС. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ВНЗ має право скорочувати обсяг освітньої програми.
<i>Вищий навчальний заклад</i>	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького
<i>Організація, що здійснює акредитацію</i>	Акредитаційна комісія України
<i>Період акредитації</i>	Сертифікат серії НД-ІІ № 1479624 дійсний до 1 липня 2026 р.
<i>Рівень програми</i>	6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК). 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQFLLL). Перший цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQENEА)
<i>Рівень вищої освіти</i>	Перший (бакалаврський) рівень
<i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i>	vetuniver Iviv / Навчально-методичний відділ/ Освітні програми http://lvet.edu.ua/profili-osvitnix-program.html
A	Мета освітньої програми
	Формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.
B	Характеристика програми
1	<i>Предметна Область (галузь знань, спеціальність), напрям</i> 18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології»

2	<i>Фокус програми</i>	Технологічні процеси і харчові продукти.
3	<i>Орієнтація програми</i>	Комплекс технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методи і методики контролю якості та безпеки харчових продуктів, методи планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.
4	<i>Особливості програми</i>	Основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.
С		
Працевлаштування та продовження освіти		
1	<i>Працевлаштування</i>	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за наступними назвами і кодами професійних груп 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
2	<i>Продовження освіти (академічні права)</i>	Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти
Д		
Стиль та методика навчання		
1	<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет
2	<i>Система оцінювання</i>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт, державна атестація випускника

Е	Програмні компетентності	
1.	<i>Інтегральна компетентність (ІТН)</i>	<p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук, та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.</p>
2.	<i>Загальні (З)</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 8. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. 9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість 10. Здатність працювати в команді. 11. Навички здійснення безпечної діяльності. 12. Орієнтація на збереження навколишнього середовища 13. Володіння українською та, як найменш, однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.
3.	<i>Фахові (Ф)</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. 4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. 5. Здатність використовувати фундаментальні,

		<p>професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проведення технологічних, технічних та економічних розрахунків.</p> <p>7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації .</p> <p>8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p> <p>9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>10. Здатність самостійно оволодівати новими знаннями, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>11. Здатність розроблювати та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчової галузі шляхом розуміння їх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику та навички роботи в команді</p> <p>14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв</p>
F	Програмні результати навчання (P)	
	<p>1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення та зберігання.</p> <p>2. Пояснювати роль нутрієнтів для здоров'я людини і біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів.</p> <p>3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.</p> <p>5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, вибирати і використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p>	

	<p>6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту у харчових технологіях.</p> <p>7. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переобладнання або будівництва підприємств харчової галузі сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології і системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енерго- та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.</p> <p>9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозиції на продукцію підприємств харчового профілю та планувати обсяги виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період.</p> <p>10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств та передбачати можливі ризики та оцінювати їх рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.</p> <p>11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.</p> <p>14. Демонструвати вміння виконувати професійно орієнтовану роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.</p> <p>15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність.</p> <p>16. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.</p> <p>17. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.</p> <p>18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію, у тому числі іноземною мовою.</p>	
G	Ресурсне забезпечення реалізації програми	
1	Специфічні характеристики кадрового забезпечення	100% науково-педагогічних працівників задіяних до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають наукові ступені та вчені звання.
2	Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Використання сучасних прикладних програм: програмний комплекс
3	Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення	Використання фонду наукових бібліотек ВНЗ м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Національної бібліотеки України ім. В.І.Вернадського, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників ЛНУВМтаБТ ім. С.З. Гжицького
H	Академічна мобільність	

1	Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським Національним університетом ветеринарної медицини та біотехнології ім. С.З.Гжицького та університетами України, науковими установами НАНУ та НААНУ
2	Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами Польщі.
3	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1.	Навчальні дисципліни загальної підготовки	68/28,33	12/5,00	80/33,33
2.	Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки	74/30,83	86/35,83	160/66,67
Всього за весь термін навчання		142/59,17	98/40,83	240/100

3. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти спеціальності			
<i>1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</i>			
OK1.1.	Історія України та цивілізаційний процес	3	екзамен
OK1.2.	Філософія	3	екзамен
OK1.3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
OK1.4.	Іноземна мова	4	екзамен
OK1.5.	Фізичне виховання (поза кредитами)	–	–
OK1.6.	Вища математика	9,0	залік, екзамен
OK1.7.	Фізика	7,0	залік, екзамен
OK1.8.	Загальна та неорганічна хімія	5,0	екзамен
OK1.9.	Органічна хімія	6,0	екзамен
OK1.10.	Аналітична хімія	6,0	диф. залік
OK1.11.	Фізична і колоїдна хімія	4,0	екзамен
OK1.12.	Біохімія	6,0	екзамен
OK1.13.	Інформатика та інформаційні технології	5,0	екзамен
OK1.14.	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
OK1.15.	Основи автоматизованого проектування	3,0	залік
Всього:		68,0	
<i>2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки</i>			
OK2.1.	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,0	залік
OK2.2.	Теплохолодотехніка	4,0	залік
OK2.3.	Альтернативні та відновлювані джерела енергії	3,0	залік
OK2.4.	Електротехніка та основи електромеханіки	3,0	екзамен
OK2.5.	Вступ до харчових технологій	3,0	залік
OK2.6.	Технології харчових виробництв	19,0	екзамен
OK2.7.	Процеси і апарати харчових виробництв	7,0	залік, екзамен
OK2.8.	Автоматизація виробничих процесів	3,0	екзамен
OK2.9.	Науково-дослідна робота студентів	4,0	залік
OK2.10.	Стандартизація, метрологія сертифікація та управління якістю	3,0	залік
OK2.11.	Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3,0	залік
OK2.12.	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	4,0	залік
OK2.13.	Харчова хімія	3,0	залік
OK2.14.	Технологічна практика	2,0	залік
OK2.15.	Переддипломна практика	4,0	залік
OK2.16.	Дипломне проектування	6,0	
Всього:		74,0	
Всього за групу компонентів:		142,0	

1	2	3	4
Вибіркові компоненти освітньої програми			
Вибіркові блоки компонентів			
<i>Вибіркові компоненти блоку 01:</i>			
<i>А. Варіативні (В)</i>			
<i>1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</i>			
ВБ1.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	екзамен
Всього:		3,0	
<i>2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки</i>			
ВБ1.2.	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів	4,0	залік
ВБ1.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4,0	залік
ВБ1.4.	Мікробіологія галузі	3,0	екзамен
ВБ1.5.	Хімія та фізика молока і молочних продуктів	5,0	екзамен
ВБ1.6.	Основи кріогенних та сушільних технологій	3,0	залік
ВБ1.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3,0	залік
ВБ1.8.	Основи біотехнології	3,0	залік
ВБ1.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3,0	залік
ВБ1.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3,0	залік
ВБ1.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	екзамен
ВБ1.12.	Прикладна механіка	8,0	екзамен
ВБ1.13.	Харчові добавки	3,0	залік
ВБ1.14.	Технологія молочних і молоковмісних продуктів	19,0	екзамен
ВБ1.15.	Основи охорони праці	3,0	екзамен
Всього:		68,0	
Всього за блоком 01:		71,0	
<i>Вибіркові компоненти блоку 02:</i>			
<i>А. Варіативні (В)</i>			
<i>1. Навчальні дисципліни загальної підготовки</i>			
ВБ2.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	екзамен
Всього:		3,0	
<i>2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки</i>			
ВБ2.2.	Технологія переробки нетрадиційної м'ясої сировини	4,0	залік
ВБ2.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4,0	залік
ВБ2.4.	Мікробіологія галузі	3,0	екзамен
ВБ2.5.	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості	5,0	екзамен
ВБ2.6.	Основи кріогенних та сушільних технологій	3,0	залік
ВБ2.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3,0	залік
ВБ2.8.	Основи біотехнології	3,0	залік

1	2	3	4
ВБ2.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3,0	залік
ВБ2.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3,0	залік
ВБ2.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	екзамен
ВБ2.12.	Прикладна механіка	8,0	екзамен
ВБ2.13.	Харчові добавки	3,0	залік
ВБ2.14.	Технологія м'яса	19,0	екзамен
ВБ2.15.	Основи охорони праці	3,0	екзамен
Всього:		68,0	
Всього за блоком 02:		71,0	
Вибіркові компоненти блоку 03:			
А. Варіативні (В)			
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки			
ВБ3.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	екзамен
Всього:		3,0	
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ3.2.	Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі	4,0	залік
ВБ3.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4,0	залік
ВБ3.4.	Мікробіологія галузі	3,0	екзамен
ВБ3.5.	Хімія жирів	5,0	екзамен
ВБ3.6.	Основи криогенних та сушильних технологій	3,0	залік
ВБ3.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3,0	залік
ВБ3.8.	Основи біотехнології	3,0	залік
ВБ3.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3,0	залік
ВБ3.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3,0	залік
ВБ3.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	екзамен
ВБ3.12.	Прикладна механіка	8,0	екзамен
ВБ3.13.	Харчові добавки	3,0	залік
ВБ3.14.	Технологія жирів	19,0	екзамен
ВБ3.15.	Основи охорони праці	3,0	екзамен
Всього:		68,0	
Всього за блоком 03:		71,0	
Вибіркові компоненти вільного вибору студента			
Всього:		27,0	
Всього за вибіркові компоненти		98,0	
Всього за освітню програму		240,0	

4. ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ТА КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ ЄКТС

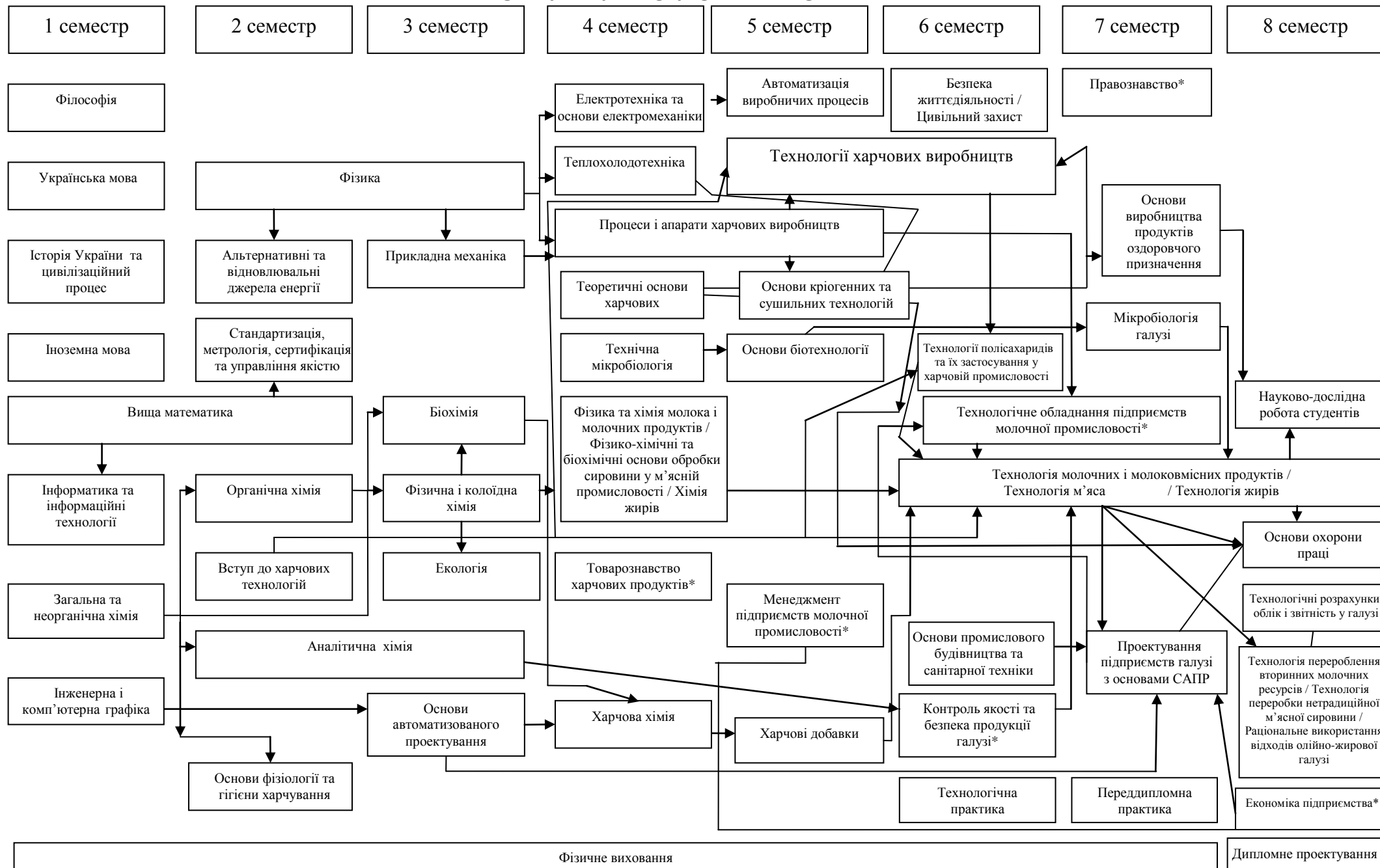
Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	Кількість кредитів		Семестр							
		ЄКТС	%	1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Обов'язкові компоненти спеціальності											
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки											
OK1.1.	Історія України та цивілізаційний процес	3		×							
OK1.2.	Філософія	3		×							
OK1.3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3		×							
OK1.4.	Іноземна мова	4		×							
OK1.5.	Фізичне виховання (поза кредитами)	–		×	×	×	×	×	×	×	
OK1.6.	Вища математика	9		×	×						
OK1.7.	Фізика	7			×	×					
OK1.8.	Загальна та неорганічна хімія	5		×							
OK1.9.	Органічна хімія	6			×						
OK1.10.	Аналітична хімія	6			×	×					
OK1.11.	Фізична і колоїдна хімія	4				×					
OK1.12.	Біохімія	6				×					
OK1.13.	Інформатика та інформаційні технології	5		×							
OK1.14.	Технічна мікробіологія	4					×				
OK1.15.	Основи автоматизованого проектування	3				×					
Всього:		68	28,33								
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки											
OK2.1.	Інженерна і комп'ютерна графіка	3		×							
OK2.2.	Теплохолодотехніка	4					×				
OK2.3.	Альтернативні та відновлювані джерела енергії	3			×						
OK2.4.	Електротехніка та основи електромеханіки	3					×				
OK2.5.	Вступ до харчових технологій	3			×						
OK2.6.	Технології харчових виробництв	19						×	×		
OK2.7.	Процеси і апарати харчових виробництв	7					×	×			
OK2.8.	Автоматизація виробничих процесів	3						×			
OK2.9.	Науково-дослідна робота студентів	4									×
OK2.10.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	3			×						
OK2.11.	Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	3							×		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
OK2.12.	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	4								×	
OK2.13.	Харчова хімія	3					×				
OK2.14.	Технологічна практика	2							×		
OK2.15.	Переддипломна практика	4								×	
OK2.16.	Дипломне проектування	6									×
Всього:		74	30,83								
Всього за групу компонентів:		142	59,17								
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми											
Вибіркові блоки компонентів											
Вибіркові компоненти блоку 01:											
А. Варіативні (В)											
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки											
ВБ1.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3			×						
Всього:		3	1,25								
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки											
ВБ1.2.	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів	4									×
ВБ1.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4								×	
ВБ1.4.	Мікробіологія галузі	3								×	
ВБ1.5.	Хімія та фізика молока і молочних продуктів	5					×				
ВБ1.6.	Основи кріогенних та сушильних технологій	3						×			
ВБ1.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3									×
ВБ1.8.	Основи біотехнології	3						×			
ВБ1.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3							×		
ВБ1.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3							×		
ВБ1.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4					×				
ВБ1.12.	Прикладна механіка	8				×					
ВБ1.13.	Харчові добавки	3						×			
ВБ1.14.	Технологія молочних і молоковмісних продуктів	19,0							×	×	×
ВБ1.15.	Основи охорони праці	3,0									×
Всього:		68	28,33								
Всього за блоком 01:		71	29,58								
Вибіркові компоненти блоку 02:											
А. Варіативні (В)											
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки											
ВБ2.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3			×						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Всього:		3	1,25								
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки											
ВБ2.2.	Технологія переробки нетрадиційної м'ясної сировини	4									×
ВБ2.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4								×	
ВБ2.4.	Мікробіологія галузі	3								×	
ВБ2.5.	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості	5					×				
ВБ2.6.	Основи кріогенних та сушільних технологій	3						×			
ВБ2.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3									×
ВБ2.8.	Основи біотехнології	3						×			
ВБ2.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3							×		
ВБ2.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3							×		
ВБ2.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4					×				
ВБ2.12.	Прикладна механіка	8				×					
ВБ2.13.	Харчові добавки	3						×			
ВБ2.14.	Технологія м'яса	19							×	×	×
ВБ2.15.	Основи охорони праці	3									×
Всього:		68	28,33								
Всього за блоком 02:		71	29,58								
Вибіркові компоненти блоку 03:											
А. Варіативні (В)											
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки											
ВБ3.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	3				×					
Всього:		3	1,25								
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки											
ВБ3.2.	Рациональне використання відходів олійно-жирової галузі	4									×
ВБ3.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	4								×	
ВБ3.4.	Мікробіологія галузі	3								×	
ВБ3.5.	Хімія жирів	5					×				
ВБ3.6.	Основи кріогенних та сушільних технологій	3						×			
ВБ3.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3									×
ВБ3.8.	Основи біотехнології	3						×			
ВБ3.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	3							×		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ВБ3.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	3							×		
ВБ3.11.	Теоретичні основи харчових технологій	4					×				
ВБ3.12.	Прикладна механіка	8				×					
ВБ3.13.	Харчові добавки	3						×			
ВБ3.14.	Технологія жирів	19							×	×	×
ВБ3.15.	Основи охорони праці	3									×
Всього:		68	28,33								
Всього за блоком 03:		71	29,58								
Вибіркові компоненти вільного вибору студента											
1. Навчальні дисципліни загальної підготовки											
ВВ.1.	Правознавство / Законодавство в галузі / Митна справа	3								×	
ВВ.2.	Економіка підприємства / Бухгалтерський облік / Основи підприємництва	3									×
ВВ.3.	Екологія / Техноекологія / Урбоекологія	3				×					
2. Навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки											
ВВ.4.	Менеджмент підприємств молочної промисловості ¹ / Менеджмент підприємств м'ясної промисловості ² / Менеджмент підприємств олійно-жирової промисловості ³	3						×			
ВВ.5.	Товарознавство харчових продуктів / Експертиза харчових продуктів / Пакування харчових продуктів	3					×				
ВВ.6.	Контроль якості та безпека продукції галузі / Сучасні інструментальні методи контролю якості та безпеки харчової сировини та продукції / Сучасні методи біохімічних досліджень	3							×		
ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств молочної промисловості / Технологічне обладнання підприємств м'ясної промисловості / Технологічне обладнання підприємств олійно-жирової промисловості	9							×	×	
Всього:		27	11,25								
Всього за вибіркові компоненти		98	40,83								
Всього за освітньо-професійну програму		240	100								

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА



* – або інша за каталогом вибірових навчальних дисциплін

5. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача вищої освіти, яка навчається за освітньою програмою вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація випускників спеціальності 181 «Харчові технології», проводиться у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	Інтегральна	Загальні													Фахові															
				ІТН	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆	З ₇	З ₈	З ₉	З ₁₀	З ₁₁	З ₁₂	З ₁₃	Ф ₁	Ф ₂	Ф ₃	Ф ₄	Ф ₅	Ф ₆	Ф ₇	Ф ₈	Ф ₉	Ф ₁₀	Ф ₁₁	Ф ₁₂	Ф ₁₃	Ф ₁₄	Ф ₁₅
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	
1	OK1.1.	Історія України та цивілізаційний процес	×	×		×		×	×		×															×						
2	OK1.2.	Філософія	×	×		×		×																		×						
3	OK1.3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	×	×	×				×							×									×	×						
4	OK1.4.	Іноземна мова	×	×	×				×							×									×	×						
5	OK1.5.	Фізичне виховання	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×					×				×	×	×		×	×	×	
6	OK1.6.	Вища математика	×	×	×	×		×	×		×	×					×					×				×						
7	OK1.7.	Фізика	×	×	×	×		×	×		×	×		×	×		×			×						×	×					
8	OK1.8.	Загальна та неорганічна хімія	×	×	×	×	×	×	×	×				×			×	×	×	×	×							×				
9	OK1.9.	Органічна хімія	×	×					×				×																×			
10	OK1.10.	Аналітична хімія	×	×	×	×		×	×		×		×	×	×		×	×		×					×	×		×	×			
11	OK1.11.	Фізична і колоїдна хімія	×	×		×			×	×							×		×	×	×					×						
12	OK1.12.	Біохімія	×	×		×			×	×							×		×	×	×					×						
13	OK1.13.	Інформатика та інформаційні технології	×	×	×	×	×	×	×	×									×			×				×						
14	OK1.14.	Технічна мікробіологія	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			×	×					
15	OK1.15.	Основи автоматизованого проектування	×	×	×	×	×		×	×	×					×	×		×						×	×	×			×		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
16	OK2.1.	Інженерна і комп'ютерна графіка	×	×		×	×		×		×													×		×					
17	OK2.2.	Теплохолодотехніка	×	×		×			×						×		×			×			×			×					
18	OK2.3.	Альтернативні та відновлювані джерела енергії	×	×		×	×		×			×			×	×			×		×		×			×	×			×	
19	OK2.4.	Електротехніка та основи електромеханіки	×	×		×			×		×			×			×			×			×			×					
20	OK2.5.	Вступ до харчових технологій	×	×	×	×			×								×													×	
21	OK2.6.	Технології харчових виробництв	×	×	×	×	×	×	×								×	×		×						×			×		
22	OK2.7.	Процеси і апарати харчових виробництв	×	×	×	×		×	×	×				×	×	×	×		×	×	×		×	×		×	×	×		×	×
23	OK2.8.	Автоматизація виробничих процесів	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×		×		×	×	×		×	×		×	×			×	×
24	OK2.9.	Науково-дослідна робота студентів	×	×		×	×	×				×	×			×	×			×		×				×		×	×		
25	OK2.10.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	×	×	×			×	×								×	×		×	×				×						
26	OK2.11.	Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	×	×	×	×	×	×	×	×					×			×		×	×					×		×			×
27	OK2.12.	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	×	×	×	×			×						×		×	×								×		×			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
28	OK2.13.	Харчова хімія	×	×					×				×				×		×										×		
29	OK2.14.	Технологічна практика	×				×	×	×	×	×	×	×	×			×		×	×	×		×						×		×
30	OK2.15.	Переддипломна практика	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×
31	OK2.16.	Дипломне проектування	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
32	ВБ1.1.	Основи фізіології та гігієни харчування	×	×		×		×	×	×	×						×														
33	ВБ1.2.	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів	×	×	×	×			×						×		×	×									×				
34	ВБ2.2.	Технологія переробки нетрадиційної м'ясної сировини	×	×	×	×			×						×		×	×									×				
35	ВБ3.2.	Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі	×	×	×	×			×						×		×	×									×				
36	ВБ1.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×		×			×	×
37	ВБ1.4.	Мікробіологія галузі	×	×	×	×		×	×	×			×	×			×	×		×	×					×		×		×	×
38	ВБ1.5.	Хімія та фізика молока і молочних продуктів	×	×	×	×		×									×			×	×										
39	ВБ2.5.	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості	×																												

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
40	ВБ3.5.	Хімія жирів	×	×	×	×	×	×	×								×		×				×		×	×		×	×		
41	ВБ1.6.	Основи кріогенних та сушільних технологій	×	×	×	×		×	×		×	×	×			×	×	×	×		×		×			×			×	×	×
42	ВБ1.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	×		×	×	×		×										×		×										
43	ВБ1.8.	Основи біотехнології	×					×	×	×	×	×		×						×		×		×	×		×	×		×	×
44	ВБ1.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×		×	×				×	×	×				
45	ВБ1.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×		×	×	×	×			×								×		×
46	ВБ1.11.	Теоретичні основи харчових технологій	×	×	×			×	×		×						×										×		×		
47	ВБ1.12.	Прикладна механіка	×	×	×	×	×	×		×				×		×	×			×				×			×	×			×
48	ВБ1.13.	Харчові добавки	×	×	×	×		×	×								×	×		×											
49	ВБ1.14.	Технологія молочних і молоковмісних продуктів	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			×	×		×
50	ВБ2.14.	Технологія м'яса	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			×	×		×
51	ВБ3.14.	Технологія жирів	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			×	×		×
52	ВБ1.15.	Основи охорони праці	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
53	ВВ.1.	Правознавство	×	×		×	×																			×					
54	ВВ.1.	Законодавство в галузі	×	×	×	×	×	×	×		×			×	×	×	×		×						×	×			×		
55	ВВ.1.	Митна справа	×	×	×	×	×	×	×		×					×	×								×	×			×		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	
56	ВВ.2.	Економіка підприємства	×	×	×	×	×	×	×			×	×		×		×	×				×	×		×	×	×		×	×	×	
57	ВВ.2.	Бухгалтерський облік	×	×		×	×	×	×				×									×				×						
58	ВВ.2.	Основи підприємництва	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×		×		×	×	×			×	×		×	×	×		×	×	×	
59	ВВ.3.	Екологія	×					×							×					×							×					
60	ВВ.3.	Техноекологія	×				×								×					×							×					
61	ВВ.3.	Урбоекологія	×				×	×							×					×					×							
62	ВВ.4.	Менеджмент підприємств молочної промисловості	×	×		×	×	×	×	×		×	×					×	×			×						×	×			
63	ВВ.4.	Менеджмент підприємств м'ясної промисловості	×	×		×	×	×	×	×		×	×					×	×			×						×	×			
64	ВВ.4.	Менеджмент підприємств олійно-жирової промисловості	×	×		×	×	×	×	×		×	×					×	×			×						×	×			
65	ВВ.5.	Товарознавство харчових продуктів	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
66	ВВ.5.	Експертиза харчових продуктів	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
67	ВВ.5.	Пакування харчових продуктів	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
68	ВВ.6.	Контроль якості та безпека продукції галузі	×						×	×								×		×												
69	ВВ.6.	Сучасні інструментальні методи контролю якості та безпеки харчової сировини та продукції	×	×	×	×	×		×	×								×	×	×								×				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
70	ВВ.6.	Сучасні методи біохімічних досліджень	×	×	×	×	×		×										×	×								×			
71	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств молочної промисловості	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	×		×					×
72	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств м'ясної промисловості		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	×		×					×
73	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств олійно-жирової промисловості		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	×		×					×

7. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

№	Код н/д	ДИСЦИПЛІНА	P ₁	P ₂	P ₃	P ₄	P ₅	P ₆	P ₇	P ₈	P ₉	P ₁₀	P ₁₁	P ₁₂	P ₁₃	P ₁₄	P ₁₅	P ₁₆	P ₁₇	P ₁₈
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	OK1.1.	Історія України та цивілізаційний процес										×								
2	OK1.2.	Філософія																		×
3	OK1.3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)																		×
4	OK1.4.	Іноземна мова																		×
5	OK1.5.	Фізичне виховання		×						×			×				×	×		×
6	OK1.6.	Вища математика	×								×	×				×				
7	OK1.7.	Фізика	×										×		×	×				
8	OK1.8.	Загальна та неорганічна хімія	×	×											×	×				
9	OK1.9.	Органічна хімія													×					
10	OK1.10.	Аналітична хімія	×	×		×									×					
11	OK1.11.	Фізична і колоїдна хімія	×	×			×								×					
12	OK1.12.	Біохімія	×	×			×								×					
13	OK1.13.	Інформатика та інформаційні технології			×	×			×											
14	OK1.14.	Технічна мікробіологія	×	×			×						×		×	×				
15	OK1.15.	Основи автоматизованого проектування	×						×						×					
16	OK2.1.	Інженерна і комп'ютерна графіка							×											
17	OK2.2.	Теплохолодотехніка	×						×											
18	OK2.3.	Альтернативні та відновлювані джерела енергії	×			×			×	×			×	×						
19	OK2.4.	Електротехніка та основи електромеханіки	×		×				×				×							
20	OK2.5.	Вступ до харчових технологій	×																	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
21	OK2.6.	Технології харчових виробництв	×	×		×	×													
22	OK2.7.	Процеси і апарати харчових виробництв	×		×	×				×		×	×	×	×					
23	OK2.8.	Автоматизація виробничих процесів	×		×				×	×		×	×	×	×					
24	OK2.9.	Науково-дослідна робота студентів				×									×	×	×			×
25	OK2.10.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	×		×	×		×												
26	OK2.11.	Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості	×	×		×								×	×	×				
27	OK2.12.	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	×	×		×	×													
28	OK2.13.	Харчова хімія	×	×											×					
29	OK2.14.	Технологічна практика	×	×	×	×	×				×			×	×	×				
30	OK2.15.	Переддипломна практика	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
31	OK2.16.	Дипломне проектування	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×				×	
32	ВБ1.1.	Основи фізіології та гігієни харчування		×			×								×					
33	ВБ1.2.	Технологія перероблення вторинних молочних ресурсів	×			×	×			×				×						
34	ВБ2.2.	Технологія переробки нетрадиційної м'ясної сировини	×			×	×			×				×						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
35	ВБ3.2.	Раціональне використання відходів олійно-жирової галузі	×			×	×			×				×						
36	ВБ1.3.	Проектування підприємств галузі з основами САПР	×		×				×	×	×	×	×			×			×	
37	ВБ1.4.	Мікробіологія галузі	×				×					×	×		×	×	×			
38	ВБ1.5.	Хімія та фізика молока і молочних продуктів	×	×			×								×					
39	ВБ2.5.	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини у м'ясній промисловості	×	×		×	×	×					×		×	×	×			
40	ВБ3.5.	Хімія жирів	×	×		×	×	×					×		×	×	×			
41	ВБ1.6.	Основи криогенних та сушільних технологій	×			×	×		×			×		×						
42	ВБ1.7.	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі				×														
43	ВБ1.8.	Основи біотехнології	×		×		×	×		×			×	×				×		×
44	ВБ1.9.	Безпека життєдіяльності / цивільний захист	×	×			×		×			×	×	×	×	×	×			
45	ВБ1.10.	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	×										×	×	×					
46	ВБ1.11.	Теоретичні основи харчових технологій	×	×													×	×		
47	ВБ1.12.	Прикладна механіка	×		×					×			×	×	×					
48	ВБ1.13.	Харчові добавки	×	×		×	×										×	×		
49	ВБ1.14.	Технологія молочних і молоковмісних продуктів	×		×	×	×	×	×	×				×						
50	ВБ2.14.	Технологія м'яса	×		×	×	×	×	×	×				×						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
51	ВБ3.14.	Технологія жирів	×		×	×	×	×	×	×				×							
52	ВБ1.15.	Основи охорони праці	×		×		×	×	×	×		×	×	×	×	×		×	×	×	
53	ВВ.1.	Правознавство																		×	
54	ВВ.1.	Законодавство в галузі				×														×	
55	ВВ.1.	Митна справа																		×	
56	ВВ.2.	Економіка підприємства								×	×	×	×			×		×	×	×	
57	ВВ.2.	Бухгалтерський облік								×	×										
58	ВВ.2.	Основи підприємництва						×		×	×	×	×	×					×	×	
59	ВВ.3.	Екологія														×				×	
60	ВВ.3.	Техноекологія											×		×						
61	ВВ.3.	Урбоекологія													×	×					
62	ВВ.4.	Менеджмент підприємств молочної промисловості						×				×				×	×	×	×	×	
63	ВВ.4.	Менеджмент підприємств м'ясної промисловості						×				×				×	×	×	×	×	
64	ВВ.4.	Менеджмент підприємств олійно-жирової промисловості						×				×				×	×	×	×	×	
65	ВВ.5.	Товарознавство харчових продуктів	×	×	×	×	×	×				×	×	×		×	×	×		×	×
66	ВВ.5.	Експертиза харчових продуктів	×	×	×	×	×	×				×	×	×		×	×	×		×	×
67	ВВ.5.	Пакування харчових продуктів	×	×	×	×	×	×				×	×	×		×	×	×			
68	ВВ.6.	Контроль якості та безпека продукції галузі	×	×			×						×		×				×		
69	ВВ.6.	Сучасні інструментальні методи контролю якості та безпеки харчової сировини та продукції		×	×		×	×							×		×				
70	ВВ.6.	Сучасні методи біохімічних досліджень	×	×			×	×					×		×	×	×				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
71	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств молочної промисловості	×		×				×	×			×			×				
72	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств м'ясної промисловості	×		×				×	×			×			×				
73	ВВ.7.	Технологічне обладнання підприємств олійно-жирової промисловості	×		×				×	×			×			×				

8. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЕСКРИПТОРАМ НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	+	+		+
2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.	+			+
3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	+	+	+	
4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.		+	+	
5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.		+		+
6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+	+	
7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.		+		+
8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.		+		+
9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.		+		+
10. Здатність працювати в команді.		+	+	
11. Здатність працювати автономно.		+		+
12. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+		+

Спеціальні (фахові) компетентності				
1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.	+	+		
2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.	+	+	+	+
3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.	+	+	+	
4. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.		+	+	+
5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.	+	+		+

6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.	+	+	+	+
7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації	+	+		+
8. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих підприємств (виробничих дільниць)		+	+	+
9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.	+	+	+	
10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички	+	+		+
11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства		+	+	+
12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ	+	+		+

та проведення теоретичних і експериментальних досліджень				
13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовою	+	+	+	
14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту	+	+	+	+
15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки в техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.		+		+

9. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИЗНАЧЕНИХ СТАНДАРТОМ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності																											
		Загальні компетентності												Спеціальні компетентності															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	+	+	+											+				+					+		+				
2	+		+				+							+				+								+			
3	+			+		+	+		+						+	+													
4	+		+	+	+		+	+	+			+						+				+							+
5	+	+	+					+							+		+												
6	+		+				+	+		+					+	+													+
7	+		+		+	+	+		+	+		+								+	+								
8	+		+			+	+		+										+		+						+		
9	+		+		+		+			+									+			+					+		
10	+		+	+		+	+		+	+									+		+		+				+		
11	+				+						+		+											+					
12	+		+			+	+	+	+				+	+							+			+			+	+	+
13	+	+	+			+	+					+		+			+								+				+
14	+		+		+	+	+			+	+	+															+		
15	+		+		+		+	+			+																+		
16	+		+		+		+				+															+			
17	+	+		+		+	+		+	+	+								+		+						+		
18	+		+	+	+		+		+		+										+					+			