

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради В.В. Стибель
(протокол № 4 від «27» серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2020 р.

Ректор В.В. Стибель
(наказ № 72 від «27» серпня 2020 р.)



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

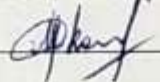
Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Кваліфікація

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

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Навчально-методичною комісією спеціальності 181 «Харчові технології»

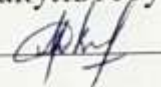
Протокол № 2
від «03» 02 2020 р.
Голова навчально-методичної комісії спеціальності

 О.Р. Михайлицька

РЕКОМЕНДОВАНО

Навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій

Протокол № 2
від «06» 02 2020 р.
Голова навчально-методичної ради факультету

 О.Р. Михайлицька

ПОГОДЖЕНО


Вченою радою факультету

Протокол № 1
від «24» лютого 2020 р.
Голова вченої ради факультету

 Г.М. Коваль

**ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ
ПРОГРАМИ**

доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

 У.Р. Драчук
від «10» лютого 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького

 І.В. Двильюк
«27» 08 2020 р.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-роботодавців (за наявності):

| № | ППП | Місце праці | Посада | Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету |
|----|-----------------|----------------------------------|----------|---|
| 1. | Лозинська Г. М. | ПП «Кондитерська Лозинська» | Директор | https://lvet.edu.ua/images/doc/navchalna_robota/osvitniProgramu/2020/vidhuky/lozynska_1.pdf |
| 2. | Сисун О.М. | ТОВ «Молочна компанія «Галичина» | Директор | https://lvet.edu.ua/images/doc/navchalna_robota/osvitniProgramu/2020/vidhuky/galyshyna_1.pdf |
| 3. | | | | |

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів-випускників (за наявності):

| № | ППП | Місце праці | Посада, виконувана робота (за умови працевлаштування) | Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету |
|----|-----|-------------|---|--|
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі стандарту вищої освіти України з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості.

Розробники програми:

– Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;

– Коваль Г.М. – к.в.н., доцент, декан факультету харчових технологій та біотехнологій;

– Цісарик О.Й. – д.с.-г.н., професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;

– Михайлицька О.Р. – к.т.н., доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

| 1 – Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва закладу освіти структурного підрозділу | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, факультет харчових технологій та біотехнології |
| Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Бакалавр. Бакалавр з харчових технологій |
| Офіційна назва освітньої програми | Освітньо-професійна програма «Харчові технології» |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми: – на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; – на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») – 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців. |
| Наявність акредитації | Акредитаційна комісія України Україна Сертифікат серії НД № 1493473 дійсний до 1 липня 2026 р. |
| Цикл/рівень | 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК України), перший цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA), 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL). |
| Передумови | Наявність повної загальної середньої освіти, наявність ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, затвердженими вченою радою. |
| Мова(и) викладання | Українська мова |
| Термін дії освітньої програми | До 1.07.2026 року |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | vetuniver.lviv / Навчально-методичний відділ / Освітні програми http://1vet.edu.ua/profili-osvitnix-program.html |
| 2 – Мета освітньої програми | |
| Формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. | |
| 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. |

| | |
|---|--|
| | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> |
| Орієнтація освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом, основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів, сутності та параметрів технологічних процесів їх виробництва, принципів розроблення нових і вдосконалення існуючих харчових технологій, правил застосування чинної законодавчої та нормативної бази. |
| Особливості програми | Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств і закладів харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. |
| 4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Придатність до працевлаштування | <p>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 такими назвами і кодами професійних груп:</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості;</p> <p>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи);</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями;</p> <p>3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки;</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості;</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій;</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів;</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління;</p> <p>3436.9 Інші помічники;</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління;</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції;</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства;</p> |

| | |
|--|--|
| | 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів; 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; 3550 Фахівці з виробництва борошних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна; 3570 Фахівці з технології харчування; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. |
| Подальше навчання | Можливе подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти на споріднених та інших спеціалізаціях. |
| 5 – Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт (проектів), практик, підготовки дипломного проекту (роботи) на основі підручників, посібників, методичних вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет. |
| Оцінювання | Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт (проектів), атестація випускника. Публічний захист дипломного проекту (роботи). |
| 6 – Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність (ІК) | 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 (ЗК) | ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. |

| | |
|--|---|
| <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p> | <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> |
| <p>7 – Програмні результати навчання</p> | |
| <p>Програмні результати навчання (ПР)</p> | <p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> |
| 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Всі науково-педагогічні працівники, задіяні до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають наукові ступені та вчені звання. |

| | |
|---|--|
| Матеріально-технічне забезпечення | Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторіями відповідає потребі. Використання сучасних прикладних програм: програмний комплекс. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Використання фонду наукових бібліотек ЗВО 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 ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. |
| 9 – Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Національна кредитна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки, укладених між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького та університетами України, науковими установами НАНУ та НААНУ. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень у ЗВО та наукових установах України. Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність. |
| 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. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі Еразмус+. |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Можливе, після вивчення курсу української мови. |

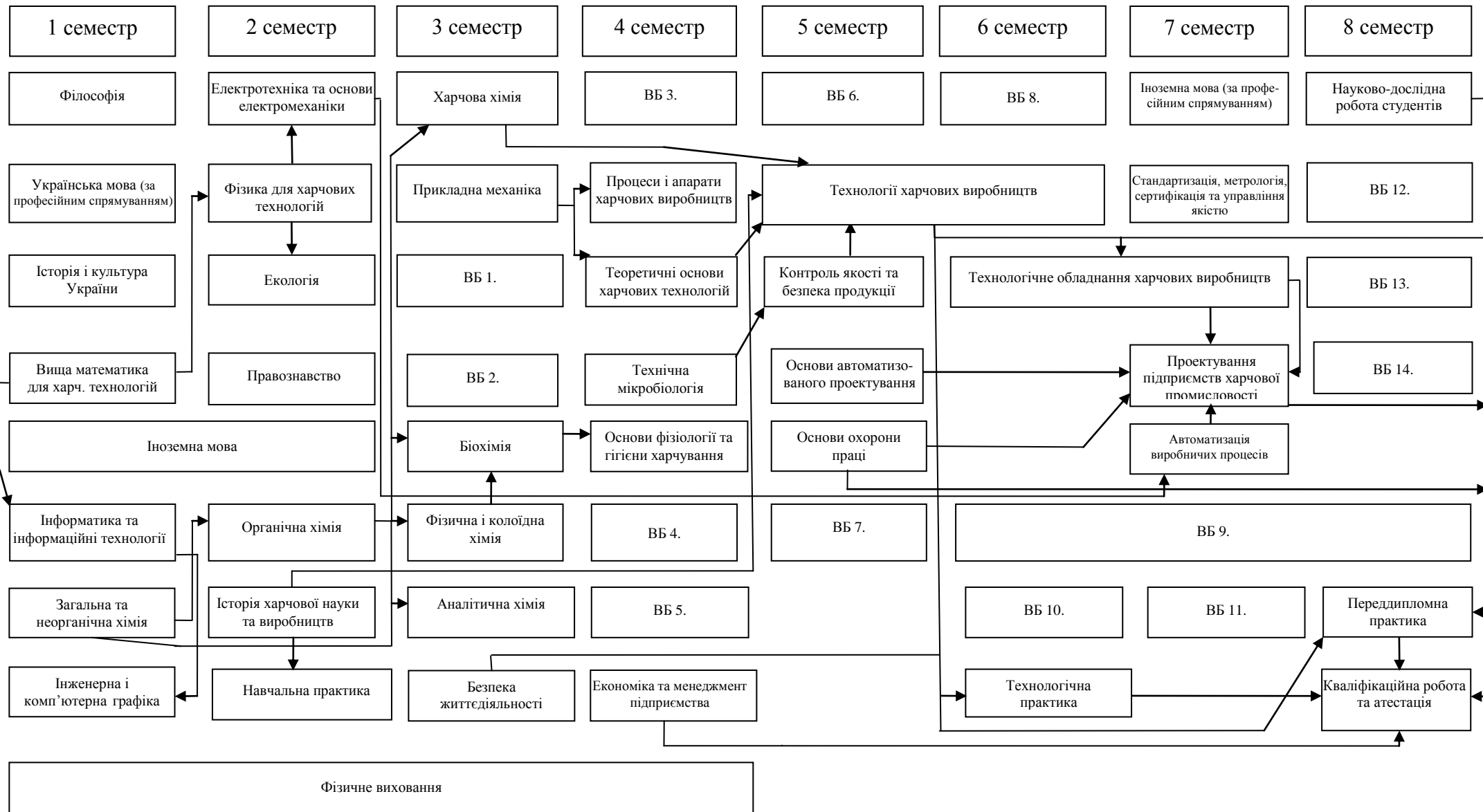
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---|---|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| ОК 1. | Історія і культура України | 3,0 | залік |
| ОК 2. | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 3,0 | залік |
| ОК 3. | Іноземна мова | 7,0 | залік, екзамен |
| ОК 4. | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 4,0 | екзамен |
| ОК 5. | Філософія | 3,0 | залік |
| ОК 6. | Вища математика для харчових технологій | 5,0 | екзамен |
| ОК 7. | Фізика для харчових технологій | 7,0 | екзамен |
| ОК 8. | Загальна та неорганічна хімія | 5,0 | екзамен |
| ОК 9. | Органічна хімія | 4,0 | екзамен |
| ОК 10. | Аналітична хімія | 4,0 | екзамен |
| ОК 11. | Фізична і колоїдна хімія | 3,0 | диф. залік |
| ОК 12. | Біохімія | 5,0 | екзамен |
| ОК 13. | Інформатика та інформаційні технології | 4,0 | екзамен |
| ОК 14. | Технічна мікробіологія | 4,0 | екзамен |
| ОК 15. | Основи автоматизованого проектування | 3,0 | залік |
| ОК 16. | Основи фізіології та гігієни харчування | 3,0 | залік |
| ОК 17. | Правознавство | 3,0 | залік |
| ОК 18. | Екологія | 3,0 | залік |
| ОК 19. | Історія харчової науки та виробництв | 3,0 | залік |
| ОК 20. | Інженерна і комп'ютерна графіка | 4,0 | екзамен |
| ОК 21. | Електротехніка та основи електромеханіки | 3,0 | диф. залік |
| ОК 22. | Прикладна механіка | 6,0 | екзамен, КП |
| ОК 23. | Харчова хімія | 3,0 | залік |
| ОК 24. | Теоретичні основи харчових технологій | 4,0 | екзамен |
| ОК 25. | Процеси і апарати харчових виробництв | 6,0 | екзамен, КП |
| ОК 26. | Технології харчових виробництв | 22,0 | екзамен |
| ОК 27. | Контроль якості та безпека продукції | 4,0 | екзамен |
| ОК 28. | Технологічне обладнання харчових виробництв | 9,0 | екзамен, КП |
| ОК 29. | Проектування підприємств харчової промисловості | 5,0 | екзамен |
| ОК 30. | Автоматизація виробничих процесів | 3,0 | залік |
| ОК 31. | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю | 4,0 | залік |
| ОК 32. | Науково-дослідна робота студентів | 3,0 | залік |
| ОК 33. | Економіка та менеджмент підприємства | 4,0 | екзамен |
| ОК 34. | Основи охорони праці | 3,0 | залік |
| ОК 35. | Безпека життєдіяльності | 3,0 | залік |
| ОК 36. | Фізичне виховання | поза кредитами | залік |
| ОК 37. | Навчальна практика | 3,0 | диф. залік |
| ОК 38. | Технологічна практика | 3,0 | диф. залік |
| ОК 39. | Переддипломна практика | 4,5 | диф. залік |
| ОК 40. | Кваліфікаційна робота та атестація | 7,5 | захист |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 180,0 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|-------------------------|--------------|----------------|
| Вибіркові компоненти ОП* | | | |
| <i>Вибіркові компоненти блоку 01:</i> | | | |
| ВБ 1. | Вибіркова дисципліна 1 | 3,0 | залік |
| ВБ 2. | Вибіркова дисципліна 2 | 3,0 | залік |
| ВБ 3. | Вибіркова дисципліна 3 | 3,0 | залік |
| ВБ 4. | Вибіркова дисципліна 4 | 3,0 | залік |
| ВБ 5. | Вибіркова дисципліна 5 | 3,0 | залік |
| ВБ 6. | Вибіркова дисципліна 6 | 6,0 | диф. залік |
| ВБ 7. | Вибіркова дисципліна 7 | 3,0 | залік |
| ВБ 8. | Вибіркова дисципліна 8 | 3,0 | залік |
| ВБ 9. | Вибіркова дисципліна 9 | 18,0 | диф. залік, КР |
| ВБ 10. | Вибіркова дисципліна 10 | 3,0 | залік |
| ВБ 11. | Вибіркова дисципліна 11 | 3,0 | залік |
| ВБ 12. | Вибіркова дисципліна 12 | 3,0 | залік |
| ВБ 13. | Вибіркова дисципліна 13 | 3,0 | залік |
| ВБ 14. | Вибіркова дисципліна 14 | 3,0 | залік |
| Загальний обсяг вибіркових компонент | | 60,0 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 240,0 | |

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу».

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



4. 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», здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

| № | Код н/д | Компоненти | Програмні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------|---|--------------------------|----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|--------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| | | | інтегральна | загальні | | | | | | | | | | | | | | спеціальні (фахові, предметні) | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | ІК | 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 | СК 1 | СК 2 | СК 3 | СК 4 | СК 5 | СК 6 | СК 7 | СК 8 | СК 9 | СК 10 | СК 11 | СК 12 | СК 13 |
| 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 | |
| 1 | ОК 1. | Історія і культура України | × | | × | | | × | | | | | | × | | × | × | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ОК 2. | Українська мова (за професійним спрямуванням) | × | | × | | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | | | × | | | |
| 3 | ОК 3. | Іноземна мова | × | × | × | | | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | × | | | | |
| 4 | ОК 4. | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | × | × | × | | | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | × | | | | |
| 5 | ОК 5. | Філософія | × | | × | | | × | | | | | | | | × | × | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | ОК 6. | Вища математика для харчових технологій | × | × | × | | | | | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | ОК 7. | Фізика для харчових технологій | × | × | × | | | | | × | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | ОК 8. | Загальна та неорганічна хімія | × | × | × | | | | × | × | × | × | × | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | |
| 9 | ОК 9. | Органічна хімія | × | | × | | | | | × | × | × | × | | | | | | | | | | | | | | × | | | | |
| 10 | ОК 10. | Аналітична хімія | × | | × | | | × | × | × | × | × | × | | | | | | | × | × | | | | | | × | | | | |
| 11 | ОК 11. | Фізична і колоїдна хімія | × | × | × | | | × | × | × | × | × | × | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | |
| 12 | ОК 12. | Біохімія | × | | × | | | | × | | | | | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | |

| 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 |
|----|--------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 13 | ОК 13. | Інформатика та інформаційні технології | × | × | × | | × | × | × | | | | | | | | | | × | | | | | | × | | | | | |
| 14 | ОК 14. | Технічна мікробіологія | × | × | × | | | × | × | × | × | × | | | | | | | | × | × | | | | × | | | | | |
| 15 | ОК 15. | Основи автоматизованого проектування | × | × | × | × | × | × | | × | × | × | | | | | | | × | | | | | × | | × | | | | |
| 16 | ОК 16. | Основи фізіології та гігієни харчування | × | | × | | | × | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | ОК 17. | Правознавство | × | | × | | × | × | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | ОК 18. | Екологія | × | | | | | | | | | | × | | | | | | | × | | | | | × | | | | | |
| 19 | ОК 19. | Історія харчової науки та виробництв | × | × | × | | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | |
| 20 | ОК 20. | Інженерна і комп'ютерна графіка | × | | × | | × | × | | | × | | | | | | | | | | | | | | | × | | | | |
| 21 | ОК 21. | Електротехніка та основи електромеханіки | × | | × | | | × | | | | × | | | | | | | | × | | | | | | | | | | |
| 22 | ОК 22. | Прикладна механіка | × | | × | | × | | | | | × | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | × |
| 23 | ОК 23. | Харчова хімія | × | × | × | | | | | × | × | | | | | | | | × | | × | × | | | | | | | | |
| 24 | ОК 24. | Теоретичні основи харчових технологій | × | × | × | | × | × | | | | | | | | | | | × | | | | | | | | | | | |
| 25 | ОК 25. | Процеси і апарати харчових виробництв | × | × | × | | | × | × | | | × | × | | | | | | × | | | × | | × | | | | | | |
| 26 | ОК 26. | Технології харчових виробництв | × | × | × | | × | × | | | | × | | | | | | | | × | × | | × | × | × | | | | × | |
| 27 | ОК 27. | Контроль якості та безпека продукції | × | × | × | | | | × | × | × | | | | | | | | × | × | × | | | | × | | | | | |
| 28 | ОК 28. | Технологічне обладнання харчових виробництв | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | | | | | | × | | | | | × | | × | | | | × |
| 29 | ОК 29. | Проектування підприємств харчової промисловості | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | | | | | | × | | | × | × | × | | × | | | | × |

6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

| № | Код н/д | Компоненти | ПР 1 | ПР 2 | ПР 3 | ПР 4 | ПР 5 | ПР 6 | ПР 7 | ПР 8 | ПР 9 | ПР 10 | ПР 11 | ПР 12 | ПР 13 | ПР 14 | ПР 15 | ПР 16 | ПР 17 | ПР 18 | ПР 19 | ПР 20 | ПР 21 | ПР 22 | ПР 23 | ПР 24 | ПР 25 | ПР 26 | ПР 27 |
|----|---------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 |
| 1 | OK 1. | Історія і культура України | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × |
| 2 | OK 2. | Українська мова (за професійним спрямуванням) | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × | × | | | | × | |
| 3 | OK 3. | Іноземна мова | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | |
| 4 | OK 4. | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | |
| 5 | OK 5. | Філософія | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × |
| 6 | OK 6. | Вища математика для харчових технологій | | × | × | | | | | | | | | | | | | | | | × | | | | | × | | | |
| 7 | OK 7. | Фізика для харчових технологій | | × | | | × | | | | | | | | | | | × | | × | × | | | | | | | | |
| 8 | OK 8. | Загальна та неорганічна хімія | | × | | | × | × | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | | | |
| 9 | OK 9. | Органічна хімія | | × | | | × | × | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | | | |
| 10 | OK 10. | Аналітична хімія | | × | | | × | × | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | | | |
| 11 | OK 11. | Фізична і колоїдна хімія | | × | | | × | × | | | | | × | | | | | | | × | × | | | | | | | | |
| 12 | OK 12. | Біохімія | | × | | | × | × | | | | | × | | | | | | | × | × | | | | | | | | |
| 13 | OK 13. | Інформатика та інформаційні технології | | × | | | | | × | | | | | × | | | | | | | × | | | | | | | | |
| 14 | OK 14. | Технічна мікробіологія | | × | | | × | × | | | | | | | | | | × | | × | × | | | | | | | | |
| 15 | OK 15. | Основи автоматизованого проектування | | × | × | | | | | | | | | × | | | | | | | × | | | | | | | | |
| 16 | OK 16. | Основи фізіології та гігієни харчування | | × | | | | × | | | | | × | | | | | | | | × | | | | | | | | |
| 17 | OK 17. | Правознавство | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × | × | | | | × | × |
| 18 | OK 18. | Екологія | | × | | | | | | | | | | | | | | | | | × | × | | | | | | | |

| 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 |
|----|--------|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 39 | ОК 39. | Переддипломна практика | × | × | × | × | | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × |
| 40 | ОК 40. | Кваліфікаційна робота та атестація | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | × | | × | × | × | × | × | × | | |

Гарант освітньо-професійної програми
кандидат технічних наук, завідувач кафедри
технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

У.Р. Драчук