

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  Іван ПАРУБЧАК

(протокол № 10 від «21» грудня 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2024 р.

В.о. ректора  Іван ПАРУБЧАК


(наказ № 272 від «28» грудня 2023 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

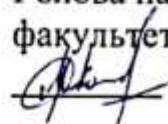
Рівень вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Кваліфікація

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

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО
Навчально-методичною комісією
спеціальності 181 Харчові
технології

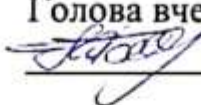
Протокол № 6
від «11» листопада 2023 р.
Голова навчально-методичної
комісії спеціальності
 Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

РЕКОМЕНДОВАНО
Навчально-методичною радою
факультету харчових технологій та
біотехнології

Протокол № 8
від «14» листопада 2023 р.
Голова навчально-методичної ради
факультету
 Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

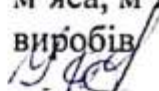
ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету
харчових технологій та
біотехнології

Протокол № 7
від «14» листопада 2023 р.
Голова вченої ради факультету
 Галина КОВАЛЬ


ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

 Уляна ДРАЧУК
«11» листопада 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

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

 Ігор ДВИЛЮК
«20» листопада 2023 р.

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

№	ПІБ	Місце праці	Посада	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
1.	Мартинюк Л.В.	ТзОВ «БАРКОМ»	Директор з кадрових питань та побуту	https://lvet.edu.ua/images/doc/navchalna_robota/osvitniProgramu/2024/retsenziyi_vidzyvy/r-1.pdf
2.	Бомба М.Я.	Львівського національного університету імені Івана Франка	Професор кафедри готельно-ресторанної справи і харчових технологій	https://lvet.edu.ua/images/step/2023/12/29/r-2.pdf

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

№	ПІБ	Місце праці	Посада, виконувана робота (за умови працевлаштування)	Шлях до рецензії, відгуків на сайті університету
1.				
2.				

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 за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, та з врахуванням змін до Стандарту вищої освіти, затверджених і введених у дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості та є документом, у якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, вимоги до компетентностей фахівців та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розробники програми:

1. Уляна ДРАЧУК, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, гарант освітньо-професійної програми;
2. Галина КОВАЛЬ, кандидат ветеринарних наук, доцент, декан факультету харчових технологій та біотехнологій;
3. Орися ЦІСАРИК, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;
4. Ольга МИХАЙЛИЦЬКА, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій;
5. Галина ЛОЗИНСЬКА, директор ПП «Кондитерська Лозинських», стейкхолдер, випусник;
6. Анна БОДНАР, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології;
7. Христина ОЛІЙНИК, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології.

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 біотехнологій
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 «фаховий молодший бакалавр» – 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 рік 10 місяців (перезараховується 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти; – на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») – 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців (перезараховується 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста))
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») або «фаховий молодший бакалавр». 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 / Навчальна робота / Освітні програми https://lvvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html
2 – Мета освітньої програми	
Метою програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечувати потреби ринку праці, суспільства і держави, виконувати управлінські та організаційні завдання, керувати виробничими підрозділами, комплексно вирішувати проблеми	

переробної і харчової промисловості, розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру в сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>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.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма освітньо-професійна. Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, здатних володіти комплексом організаційних та технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунків потреб у ресурсах.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>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. Ключові слова: харчова промисловість, харчові технології, технологічні процеси, якість та безпечність.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств і закладів харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<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; 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; 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій; 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; 3436.9 Інші помічники; 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління; 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції; 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства; 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів; 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; 3550 Фахівці з виробництва борошняних, 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. * З правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</p>
Академічні права випускника	<p>Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних та лабораторних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт (проектів), практик, виконання кваліфікаційної роботи на основі підручників, посібників, методичних вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, дистанційних технологій.</p>
Оцінювання	<p>Усні та письмові екзамени, заліки, поточний контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт (проектів), захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p>
Загальні (ЗК)	<p>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.</p>

	<p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>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.</p> <p>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>
<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), зокрема у м'ясо- та молокопереробній галузі.</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів, зокрема у м'ясо- та молокопереробній галузі.</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>СК 14. Здатність впроваджувати у виробництво існуючі технології із використанням регіональних сировинних ресурсів.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>Програмні результати навчання (ПР)</p>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p>

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема м'ясні та молочні.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів зокрема м'ясних та молочних.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

	<p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 28. Впроваджувати у виробничий процес технології м'ясних та молочних продуктів на основі регіональної сировини.</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	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, актову залу, пункти харчування, медпункт, базу відпочинку. Кількість місць у гуртожитках – відповідає вимогам. Забезпеченість навчальними приміщеннями, лабораторіями відповідає потребі. Навчальна лабораторія оснащена приладами для проведення фізичних, хімічних та бактеріологічних досліджень. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://lvet.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінках кафедр, за якими закріплені дисципліни, та у віртуальному освітньому середовищі: http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/course/index.php?categoryid=26</p> <p>Використання фонду наукових бібліотек закладів вищої освіти 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: http://books.lvet.edu.ua/</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітнянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки, укладених між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій 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

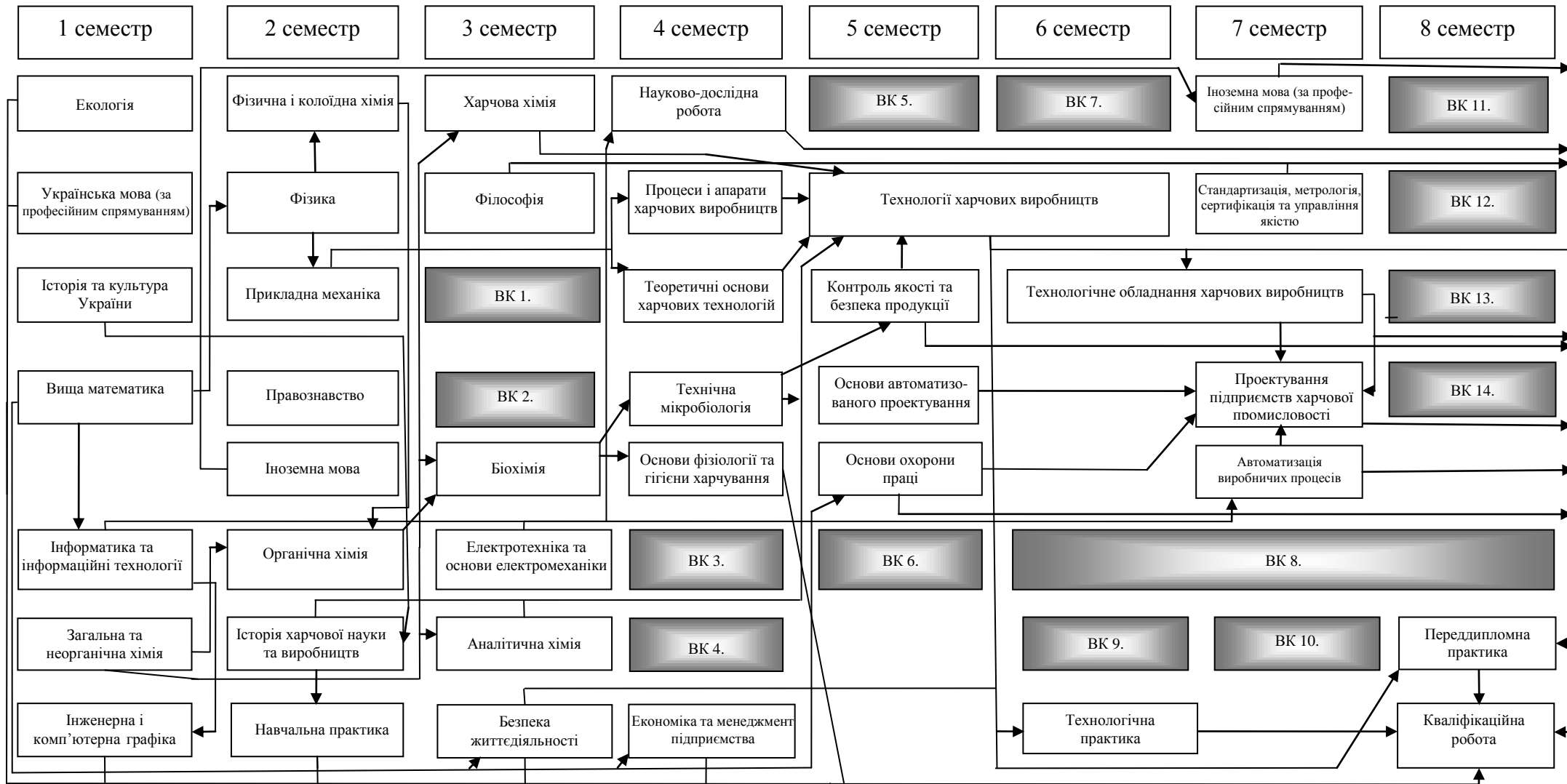
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія та культура України	4,0	залік
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
ОК 3.	Іноземна мова	8,0	залік, екзамен
ОК 4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 5.	Філософія	3,0	залік
ОК 6.	Вища математика	4,0	екзамен
ОК 7.	Фізика	5,0	екзамен
ОК 8.	Загальна та неорганічна хімія	5,0	екзамен
ОК 9.	Органічна хімія	3,0	залік
ОК 10.	Аналітична хімія	4,0	екзамен
ОК 11.	Фізична і колоїдна хімія	3,0	залік
ОК 12.	Біохімія	5,0	екзамен
ОК 13.	Інформатика та інформаційні технології	3,0	залік
ОК 14.	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
ОК 15.	Основи автоматизованого проектування	4,0	екзамен
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	5,0	екзамен
ОК 22.	Прикладна механіка	6,0	екзамен, КП
ОК 23.	Харчова хімія	4,0	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	20,0	екзамен
ОК 27.	Контроль якості та безпека продукції	4,0	екзамен
ОК 28.	Технологічне обладнання харчових виробництв	9,0	екзамен
ОК 29.	Проектування підприємств харчової промисловості	6,0	екзамен, КП
ОК 30.	Автоматизація виробничих процесів	3,0	залік
ОК 31.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	екзамен
ОК 32.	Науково-дослідна робота	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.	Навчальна практика	3,0	диф. залік
ОК 37.	Технологічна практика	3,0	диф. залік
ОК 38.	Переддипломна практика	4,5	диф. залік
ОК 39.	Кваліфікаційна робота	7,5	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	

1	2	3	4
Вибіркові компоненти ОП*			
<i>Вибіркові компоненти блоку 01:</i>			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1	3,0	залік
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2	3,0	залік
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3	3,0	залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4	3,0	залік
ВК 5.	Вибіркова дисципліна 5	3,0	залік
ВК 6.	Вибіркова дисципліна 6	6,0	залік
ВК 7.	Вибіркова дисципліна 7	3,0	залік
ВК 8.	Вибіркова дисципліна 8	3,0	залік
ВК 9.	Вибіркова дисципліна 9	18,0	екзамен, залік, КР
ВК 10.	Вибіркова дисципліна 10	3,0	залік
ВК 11.	Вибіркова дисципліна 11	3,0	залік
ВК 12.	Вибіркова дисципліна 12	3,0	залік
ВК 13.	Вибіркова дисципліна 13	3,0	залік
ВК 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».

** Здобувачі вищої освіти мають змогу обирати дисципліни з інших освітніх програм та в інших закладах вищої освіти.

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



Обов'язкові компоненти освітньої програми

Вибіркові компоненти 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 із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного або дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

5. СИСТЕМА ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В університеті функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

– формування політики університету щодо забезпечення якості освітньої діяльності, щорічне оцінювання та встановлення цілей необхідних для виконання вимог у сфері якості;

– удосконалення планування освітньої діяльності, що передбачає затвердження, моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм на предмет актуальності їх змісту та структури, а також відповідності встановленим цілям і очікуваним навчальним результатам. Проведення

внутрішніх аудитів освітніх програм через процедури перевірки складових забезпечення якості реалізації освітніх програм університету;

– розвиток сучасних практик та підходів студентоцентрованого навчання і викладання в університеті, що передбачає систематичний моніторинг рівня задоволеності здобувачів освіти своїми програмами, доступністю навчальних ресурсів та послуг, дієвістю належних процедур реагування на скарги здобувачів вищої освіти;

– забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, сприяння формуванню успішних кар'єрних траєкторій працівників та випускників університету;

– забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування процедурної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

– забезпечення наявності ресурсів, що необхідні для організації освітнього процесу та інформаційної, соціальної і консультативної підтримки здобувачів вищої освіти;

– розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітніми процесами університету. Оприлюднення об'єктивної, актуальної і доступної інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації, діяльність університету.

6. 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	СК 14
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	ОК 1.	Історія та 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	×	×	×							×																				
7	ОК 7.	Фізика	×	×	×					×	×																					
8	ОК 8.	Загальна та неорганічна хімія	×	×	×				×	×	×	×	×							×							×					
9	ОК 9.	Органічна хімія	×		×					×	×	×	×														×					

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	
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	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×							×			×	×	×		×				×	
30	ОК 30.	Автоматизація виробничих процесів	×	×	×	×	×	×	×			×	×							×			×				×	×			×	
31	ОК 31.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	×		×															×	×		×				×					
32	ОК 32.	Науково-дослідна робота	×		×		×	×		×	×									×						×				×		

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
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	×	×	×	×	×		×	×				×	×	×		×	×		×	×	×		×	×				×

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		
30	ОК 30.	Автоматизація виробничих процесів	×	×	×	×	×		×					×		×		×	×	×	×											
31	ОК 31.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	×	×	×	×	×		×	×	×	×										×									×	
32	ОК 32.	Науково-дослідна робота	×	×	×	×				×										×	×	×	×	×							×	
33	ОК 33.	Економіка та менеджмент підприємства		×	×				×							×	×				×		×	×	×	×	×	×				
34	ОК 34.	Основи охорони праці	×	×		×									×			×			×								×			
35	ОК 35.	Безпека життєдіяльності	×	×		×									×			×	×		×											
36	ОК 36.	Навчальна практика	×	×	×	×												×			×			×								
37	ОК 37.	Технологічна практика	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×			×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
38	ОК 38.	Переддипломна практика	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
39	ОК 39.	Кваліфікаційна робота	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×			×	