

ПРОЄКТ

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю

G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

галузі знань

G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради _____ Іван ПАРУБЧАК

(протокол № _____ від «__» _____ 2026 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1.09.2026 р.

Ректор _____ Іван ПАРУБЧАК

(наказ № _____ від «__» _____ 2026 р.)

ЛЬВІВ 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)
Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність G13 «Харчові технології»

ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ Доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, канд. техн. наук, доцент _____ Ірина СІМОНОВА «___» _____ 2026 р.	РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО Навчально-методичною комісією спеціальності G13 «Харчові технології» Протокол № ____ від «___» _____ 2026 р. Голова навчально-методичної комісії спеціальності _____ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА
РЕКОМЕНДОВАНО Навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій Протокол № ____ від «___» _____ 2026 р. Голова навчально-методичної ради факультету _____ Ольга МИХАЙЛИЦЬКА	ПОГОДЖЕНО Вченою радою факультету харчових технологій та біотехнологій Протокол № ____ від «___» _____ 2026 р. Голова вченої ради факультету _____ Галина КОВАЛЬ
ПОГОДЖЕНО проректор з науково-педагогічної роботи та якості освіти, к. е. н., професор _____ Олег МИКУЛА «___» _____ 2026 р.	ПОГОДЖЕНО проректор з науково-педагогічної роботи та цифровізації, к. вет. н., доцент _____ Ігор ДВИЛЮК «___» _____ 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки бакалаврів за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» 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 і від 13 червня 2024 р. № 842. 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 якостей. Програму розроблено на основі чинних на даний момент нормативних і допоміжних документів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, Положення про освітні програми Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.

Розробники програми:

1. **Сімонова Ірина Іллівна** – гарант освітньої програми, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
2. **Драчук Уляна Романівна** – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів;
3. **Коваль Галина Михайлівна** – кандидат ветеринарних наук, доцент, декан факультету харчових технологій та біотехнологій;
4. **Цісарик Орися Йосипівна** – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів;
5. **Михайлицька Ольга Романівна** – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока і молочних продуктів, голова навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій;
6. **Богдан Володимир Михайлович**, керівник ковбасного цеху ТОВ ТД «Галицька Свіжина», стейкхолдер, випускник;
7. **Сенченко Олександр Дмитрович**, інженер-технолог ТОВ «Молочна компанія «Галичина», стейкхолдер, випускник;
8. **Вайда Юлія Тарасівна** – здобувач 3-го року навчання факультету харчових технологій та біотехнологій 181 «Харчові технології»;
9. **Пурій Вікторія Іванівна** – здобувач 2-го року навчання факультету харчових технологій та біотехнологій 181 «Харчові технології».

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗОВНІШНІЮ АПРОБАЦІЮ

A. Рецензія

- 1.
- 2.

B. Відгук представника ринку праці

- 1.
- 2.

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

1 – Загальна інформація		
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	назва вищої та	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького Факультет харчових технологій та біотехнології
Рівень освіти	вищої	Перший (бакалаврський)
Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	вищої	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Галузь знань		G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність		G13 Харчові технології
Тип програми		Освітньо-професійна
Офіційна назва освітньої програми		Харчові технології
Тип диплому		Диплом бакалавра, одиничний
Наявність акредитації		Акредитаційна комісія України Україна Сертифікат серії НД № 1493473 дійсний до 1 липня 2026 р.
Цикл/рівень		НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Форми здобуття освіти, кількість кредитів ЄКТС та розрахункові строки виконання освітньої програми		Основними формами здобуття вищої освіти є інституційна (очна, заочна). 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») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); – на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.

Передумови	Повна загальна середня освіта або наявність ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» чи освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Решта вимог визначаються Правилами прийому до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення, не перевищуючи періоду акредитації
Найменування партнера за узгодженою спільною освітньою програмою (за наявності)	–
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 та цілі освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, затребуваних на ринку праці, здатних розробляти, впроваджувати та контролювати усі технологічні процеси виробництва харчових продуктів відповідно до сучасних вимог безпеки, якості та інноваційних тенденцій галузі.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спеціальність G13 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». <i>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Програма освітньо-професійна. Освітні компоненти, включені в програму, спрямовані на підготовку фахівців для харчової промисловості.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма зосереджена на формуванні у здобувачів глибоких знань і практичних навичок у сфері розроблення, оптимізації та контролю технологічних процесів виробництва якісних і безпечних згідно міжнародних стандартів харчових продуктів, базуючись на сучасних досягненнях харчової індустрії з акцентом на інноваційні підходи та екологічну безпеку. Ключові слова: харчова промисловість, харчові технології, технологічні процеси, якість та безпечність.
Особливості програми	Поглиблена теоретична і практична підготовка фахівців для ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та впровадження традиційних регіональних технологій Заходу України. Програма враховує специфіку освітнього процесу, властиву нашому університету, зокрема багаторічний досвід підготовки фахівців для м'ясної і молочної галузей, а також практики вітчизняних та закордонних університетів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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: 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
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою 7 рівня НРК, другого циклу QF-EHEA, 7 рівня EQF-LLL для здобуття освітнього ступеня магістр. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних та лабораторних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових проєктів, практик, майстер-класів, тренінгів, воркшопів, ділових ігор, виконання кваліфікаційної роботи на основі власних досліджень, підручників, посібників, методичних

	вказівок, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, дистанційних технологій. Головні принципи навчання: компетентнісно орієнтований, науковості, систематичності та послідовності навчання, практико-орієнтований, міждисциплінарний.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою ECTS, національною чотирьохбальною системою. Поточне оцінювання на семінарських, лабораторних та практичних заняттях (звіти про виконання лабораторних робіт, усне опитування, експрес-контроль, тестовий контроль), презентації на семінарських заняттях тощо. захист звіту з практик, захист курсових проєктів. Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік, залік. Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної 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)	К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К 7. Здатність працювати в команді. К 8. Здатність працювати автономно. К 9. Навички здійснення безпечної діяльності. К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. К 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. К 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. К 14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). К 24. Здатність розробляти проекти нормативної

	документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. <i>Додаткові фахові компетенції освітньої програми</i> К 28. Здатність відроджувати і впроваджувати у промислове виробництво традиційні регіональні технології, зокрема молочних та м'ясних продуктів.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. 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. ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. 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 запроектованого асортименту. ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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.
--	--

	ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. <i>Додаткові програмні результати освітньої програми</i> ПРН 28. Впроваджувати у виробничий процес традиційні регіональні технології, зокрема молочних та м'ясних продуктів.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Всі науково-педагогічні працівники, задіяні до викладання професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності G13 «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	Офіційний веб-сайт https://lvet.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінках кафедр, за якими закріплені дисципліни, та у віртуальному освітньому середовищі: https://vns.lvet.edu.ua/course/index.php?categoryid=20 .

	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/
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 біотехнологій імені С.З. Гжицького та університетами України, науковими установами НАНУ та НААНУ.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з деякими університетами. 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 та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія України та цивілізаційний процес	3	залік
ОК 2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 4.	Філософія	3	залік
ОК 5.	Вища математика	4	екзамен
ОК 6.	Фізика для харчових технологій	6	екзамен
ОК 7.	Неорганічна та органічна хімія	5	екзамен
ОК 8.	Аналітична хімія	3	залік
ОК 9.	Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії	9	екзамен
ОК 10.	Інформатика та інформаційні технології	3	залік
ОК 11.	Технічна мікробіологія	4	залік
ОК 12.	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОК 13.	Правознавство	3	залік
ОК 14.	Екологія	3	залік
ОК 15.	Вступ до харчових технологій	3	залік
ОК 16.	Інженерна і комп'ютерна графіка	7	екзамен
ОК 17.	Електротехніка та основи електромеханіки	5	екзамен
ОК 18.	Прикладна механіка, в т.ч. курсовий проєкт	6	екзамен
ОК 19.	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 20.	Теоретичні основи харчових технологій	4	екзамен
ОК 21.	Процеси і апарати харчових виробництв, в т.ч. курсовий проєкт	6	екзамен
ОК 22.	Технології харчових виробництв	20	екзамен
ОК 23.	Контроль якості та безпека продукції	4	екзамен
ОК 24.	Технологічне обладнання харчових виробництв	8	екзамен
ОК 25.	Проектування підприємств харчової промисловості, в т.ч. курсовий проєкт	9	екзамен
ОК 26.	Традиційні регіональні технології молочних і м'ясних продуктів	4	екзамен

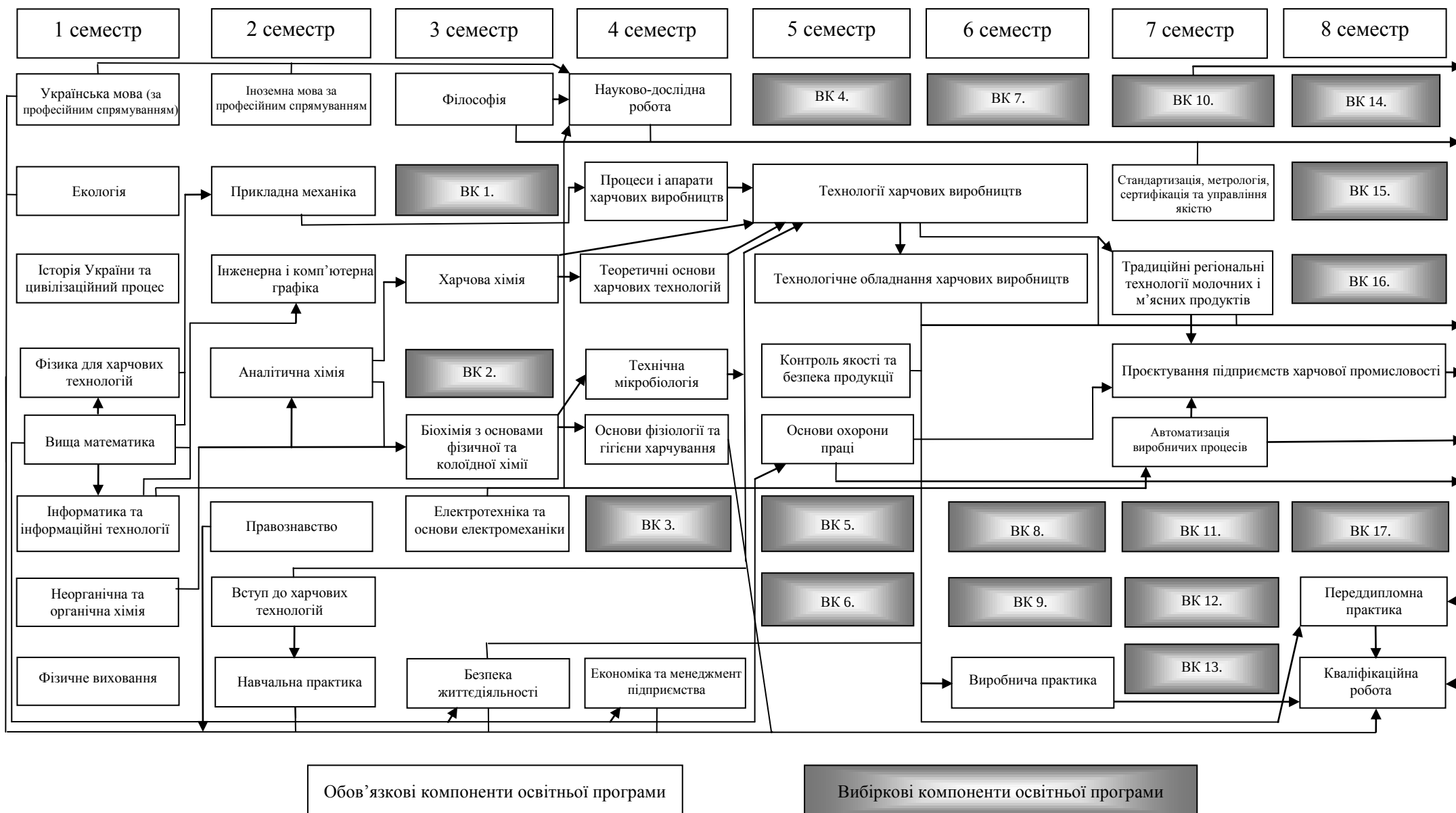
1	2	3	4
ОК 27.	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
ОК 28.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4	екзамен
ОК 29.	Науково-дослідна робота	3	залік
ОК 30.	Економіка та менеджмент підприємства	4	екзамен
ОК 31.	Основи охорони праці	3	залік
ОК 32.	Безпека життєдіяльності	3	залік
ОК 33.	Фізичне виховання	3	залік
ОК 34.	Навчальна практика	4	диференційований залік
ОК 35.	Виробнича практика	4	диференційований залік
ОК 36.	Переддипломна практика	4	диференційований залік
ОК 37.	Кваліфікаційна робота	6	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		177	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1.	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВК 2.	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК 3.	Вибіркова дисципліна 3	6	залік
ВК 4.	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК 5.	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
ВК 6.	Вибіркова дисципліна 6	3	залік
ВК 7.	Вибіркова дисципліна 7	3	залік
ВК 8.	Вибіркова дисципліна 8	6	залік
ВК 9.	Вибіркова дисципліна 9	3	залік
ВК 10.	Вибіркова дисципліна 10	3	залік
ВК 11.	Вибіркова дисципліна 11	6	залік
ВК 12.	Вибіркова дисципліна 12	3	залік
ВК 13.	Вибіркова дисципліна 13	3	залік
ВК 14.	Вибіркова дисципліна 14	6	залік
ВК 15.	Вибіркова дисципліна 15	3	залік
ВК 16.	Вибіркова дисципліна 16	3	залік
ВК 17.	Вибіркова дисципліна 17	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		63	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	
Базова загальновійськова підготовка (БЗВП)**		3	диференційований залік

* 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.

**** Відповідно до статті 10¹ Закону України «Про військовий обов’язок і військову службу» та «Порядку проведення базової загальновійськової підготовки (БЗВП) громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734, базову підготовку проходять громадяни України чоловічої статі (жіночої статі – добровільно), які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти. Від проходження базової підготовки звільняються громадяни, які: визнані за станом здоров’я непридатними до військової служби; до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах; проходили військову службу; мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності.**

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. 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 G13 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.

4. 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.

5. Процедура присвоєння професійних кваліфікацій (у разі їх присвоєння)

Професійна кваліфікація за даною освітньо-професійною програмою не присвоюється.

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

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	33
9	ОК 9.	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	×							×	×								×		×											
10	ОК 10.	Інформатика та інформаційні технології	×		×		×	×		×	×									×				×		×						
11	ОК 11.	Технічна мікробіологія	×							×	×								×		×	×										
12	ОК 12.	Основи фізіології та гігієни харчування	×														×						×									
13	ОК 13.	Правознавство	×		×											×		×														
14	ОК 14.	Екологія	×										×																			
15	ОК 15.	Вступ до харчових технологій	×	×													×															
16	ОК 16.	Інженерна і комп'ютерна графіка	×	×	×	×	×			×	×														×	×	×					
17	ОК 17.	Електротехніка та основи електромеханіки	×		×	×		×	×		×																					
18	ОК 18.	Прикладна механіка	×		×	×			×																×							
19	ОК 19.	Харчова хімія	×		×					×	×								×		×											
20	ОК 20.	Теоретичні основи харчових технологій	×	×	×														×				×									
21	ОК 21.	Процеси і апарати харчових виробництв, в т.ч. курсовий проєкт	×	×	×	×			×											×			×		×						×	

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	33
22	ОК 22.	Технології харчових виробництв	×	×															×		×		×									
23	ОК 23.	Контроль якості та безпека продукції	×	×					×											×	×	×										
24	ОК 24.	Технологічне обладнання харчових виробництв	×	×					×										×	×					×							
25	ОК 25.	Проектування підприємств харчової промисловості, в т.ч. курсовий проєкт	×	×	×	×																		×	×		×					
26	ОК 26.	Традиційні регіональні технології молочних і м'ясних продуктів	×	×																												×
27	ОК 27.	Автоматизація виробничих процесів	×		×	×													×	×					×							
28	ОК 28.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	×						×													×						×				
29	ОК 29.	Науково-дослідна робота	×				×	×		×	×																			×		
30	ОК 30.	Економіка та менеджмент підприємства	×																					×					×		×	

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	33	
31	ОК 31.	Основи охорони праці	×									×																		×			
32	ОК 32.	Безпека життєдіяльності	×									×	×																				
33	ОК 33.	Фізичне виховання								×							×																
34	ОК 34.	Навчальна практика	×	×								×		×																			
35	ОК 35.	Виробнича практика	×	×					×			×	×						×	×	×	×	×	×	×	×					×	×	
36	ОК 36.	Переддипломна практика	×	×			×		×			×	×	×					×	×	×	×	×	×	×	×		×		×	×	×	
37	ОК 37.	Кваліфікаційна робота	×	×	×	×	×		×		×	×	×	×	×				×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	×	×	

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

[illegible]

[illegible]

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

[illegible]

[illegible]