МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

ЖИТОМИР – 2027

ПЕРЕДМОВА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Освітня програма розроблена на основі Стандарту вищої освіти України зі спеціальності освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 18 «Виробництво та технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.102018 р. № 1125. Зміни до Стандарту згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р. за No 842 та Постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.08.2024 р. за No1021.

Розроблено проєктною групою у складі:

Прізвище та ім'я	Науковий ступінь, шифр та назва наукової спеціальності	Вчене звання (за кафедрою)	Посада та назва підрозділу (за основним місцемроботи)
Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми)			
ВЕРБЕЛЬЧУК Тетяна	к. с.-г. н. 06.02.02 – годівля тварин і технологія кормів	доцент кафедри технологій виробництва продукції тваринництва	доцент кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури
Члени проєктної групи			
ЛІСОГУРСЬКА Діна	к. с.-г. н. 03.00.16 – екологія	доцент кафедри розведення та генетики сільськогосподарських тварин	завідувач кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури
КОВАЛЬЧУК Тетяна	к. с.-г. н. 06.02.01 – розведення та селекція тварин	доцент кафедри технологій переробки та якості продукції тваринництва	доцент кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури
ТРОХИМЕНКО Віта	к. с.-г. н. 03.00.20 – біотехнологія	доцент кафедри технологій переробки та якості продукції тваринництва	доцент кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури

Зовнішні стейкхолдери, залучені до розробки освітньої програми:

Прізвище та ім’я	Науковий ступінь (за наявності), посада та назва організації (за основним місцем роботи)
ШЕВЧУК Василь	Директор ТОВ «Еком’ясо Полісся»
УНИЦЬКИЙ Сергій	Інженер-технолог ТОВ «Житомирський м’ясокомбінат»
ЖИГАДЛО Лариса	Директор з якості АТ «Рудь»
СТРЕТОВИЧ Олена	Директор ТОВ «Органік Мілк»
ШЕВЧУК Олег	Заступник директора ТОВ «Органічний м’ясний продукт»
НІШАНХОДЖАЄВ Музаффарбек	ТОВ «ШУЛЬЦ-БРЕВЕРІ»
МАТВІЙЧУК Катерина	ФОП «Матвійчук К.В»
ІВАНКЕВИЧ Сергій	Директор ТОВ «Браталівська сироварня»

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1.1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Поліський національний університет
Повна назва структурного підрозділу	Кафедра біоресурсів, тваринництва та аквакультури
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології Food Technology
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Назва кваліфікації	Бакалавр з харчових технологій
Наявність акредитації	відсутня
Цикл/рівень вищої освіти	Перший бакалаврський рівень 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК); 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL); Перший цикл Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA)
Обсяг освітньої програми, термін навчання, передумови, форми здобуття освіти	Без обмежень доступу до навчання. Обсяг освітньої програми: – 240 кредитів ЄКТС на базі повної загальної середньої освіти, термін навчання – 3 роки 10 місяців; – на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в 6 межах попередньої освітньої програми з підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): – за спеціальностями в межах галузі знань «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина» не більше ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше ніж 30 кредитів ЄКТС. Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Поліського національного університету», затвердженими Вченою радою Поліського національного університету. Денна та заочна форми здобуття освіти.
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2030
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://polissiauniver.edu.ua/
1.2 Мета освітньої програми	

Метою освітньої програми є підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері харчових технологій, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі виробництва, переробки, зберігання та контролю якості і безпечності харчових продуктів, із застосуванням сучасних наукових досягнень, інноваційних технологій, цифрових рішень та принципів сталого розвитку.	
1.3 Характеристика освітньої програми	
Предметна область освітньої програми	*Об'єкт вивчення:* технологічні процеси виробництва, переробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, а також сировина, напівфабрикати і готова продукція харчової промисловості. *Цілі 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 проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості, 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:* комплекс знань з організації технологічних процесів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. *Інструменти й обладнання:* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма має практичну спрямованість та ґрунтується на сучасних наукових досягненнях, актуальних технологічних рішеннях і практичному досвіді у сфері харчових технологій.
Основний фокус освітньої програми	Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій. Ключові слова: технологія, переробка, консервування, зберігання, молоко й молочні продукти, м'ясо та м'ясні продукти, зерно, хлібобулочні та макаронні вироби, кондитерські вироби, харчові концентрати, плоди, овочі, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.
Унікальність освітньої програми	Унікальність освітньої програми полягає у формуванні цілісного комплексу компетенцій, що забезпечують підготовку фахівців для широкого спектра підприємств харчової галузі. Програма базується на принципах поєднання фундаментальної технологічної підготовки з урахуванням особливостей сировинної бази

	Житомирського регіону та Полісся. Ключовою особливістю ОП є наскрізна інтеграція питань якості та безпечності харчових продуктів (системи НАССР) у зміст усіх технологічних дисциплін, що дозволяє розглядати безпечність як невід'ємну частину виробничого циклу. Навчальний процес орієнтований на сучасні галузеві стандарти, включаючи цифровізацію обліку та контролю, раціональне використання енергоресурсів та мінімізацію виробничих відходів. Завдяки взаємодії з регіональними підприємствами-партнерами, програма забезпечує високий рівень практичної підготовки та швидку адаптацію випускників до реальних умов виробництва.
1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми можуть здійснювати професійну діяльність на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства, виробничо-технологічних та науково-дослідних лабораторіях контролю якості і безпечності харчових продуктів, в органах сертифікації, стандартизації та державного нагляду (контролю), а також у сфері розроблення, впровадження та управління харчовими технологіями. Після завершення навчання випускник здатний здійснювати професійну діяльність у сфері харчових виробництв, зокрема організацію технологічних процесів, контроль якості та безпечності продукції, впровадження сучасних технологій та систем управління. Фахівець може обіймати посади відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations (ISCO-08), зокрема: 1222.1 – Головні фахівці – керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 – Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1222.2 – Майстер виробничої дільниці; 1222.2 – Начальник виробничого відділу; 1222.2 – Начальник відділу технічного контролю; 1237.1 – Головний пивовар; 1237.1 – Головний технолог; 1237.1 – Головний технолог проекту; 1237.1 – Головний товарознавець; 2149.2 – Інженер-технолог; 3510 – Технік-технолог; 3436.2 – Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3436.3 – Помічники керівників малих підприємств без апарату 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.
Академічні права випускників	Випускники освітньої програми мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» або іншими спорідненими спеціальностями. Вони можуть брати участь у програмах академічної мобільності, у тому числі міжнародної, здобувати додаткові кваліфікації в системі післядипломної освіти, а також здійснювати безперервний професійний розвиток шляхом формальної, неформальної та інформальної освіти
1.5 Викладання, навчання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання здійснюється на засадах студентоцентрованого, проблемно-орієнтованого та компетентнісного підходів із використанням сучасних освітніх технологій. Освітній процес поєднує лекційні, практичні, лабораторні заняття, самостійну роботу, консультації, виробничу та переддипломну практику, а також підготовку кваліфікаційної роботи. Застосовуються інтерактивні методи навчання, зокрема кейс-методи, ситуаційні завдання, ділові ігри, тренінги, що сприяють розвитку професійних, комунікаційних і командних навичок. Навчання здійснюється із використанням інформаційно-комунікаційних технологій та електронного освітнього середовища, зокрема системи Moodle. Передбачено залучення здобувачів до науково-дослідної роботи, формування навичок самонавчання та представлення результатів досліджень.
Оцінювання	Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до принципів об'єктивності, прозорості та академічної доброчесності із застосуванням різних форм контролю. Використовуються поточний, модульний та підсумковий контроль знань, що включає усне та письмове опитування, тестування, виконання індивідуальних завдань, лабораторних і практичних робіт, курсових проєктів (робіт). Підсумкове оцінювання здійснюється у формі екзаменів і заліків, а також захисту звітів з практики. Завершальним етапом є публічний захист кваліфікаційної роботи. Оцінювання результатів навчання може передбачати апробацію результатів досліджень на наукових заходах та підготовку наукових публікацій.
1.6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та

	у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК07. Здатність працювати в команді. ЗК08. Здатність працювати автономно. ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові) компетентності	СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

	СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
1.7 Програмні результати навчання	
ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР12.Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПР13. 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. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. ПР28.Здатність ухвалювати обґрунтовані професійні рішення та діяти відповідально, дотримуючись етичних норм, принципів академічної доброчесності, законності та нетерпимості до корупційних проявів у професійній діяльності.
1.8. Академічна мобільність

Національна академічна мобільність	До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці з виробництва та науково-дослідних інститутів та університетів України на умовах індивідуальних договорів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей. Допускається перезарахування кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 25% від загального обсягу освітньої програми.
Міжнародна академічна мобільність	У межах договорів, укладених між Поліським національним університетом та закладами вищої освіти світу.

1.9 Обсяг кредитів ECTS, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти *(вимоги Стандарту)*
на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми: – за спеціальностями в межах галузі знань G Виробництво та технології – не більше ніж 60

кредитів ЄКТС;
– за іншими спеціальностями – не більше ніж 30 кредитів ЄКТС.
Практична підготовка здобувачів вищої освіти має становити не менше 4 кредитів ЄКТС.
Не менше 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання відповідно до вимог чинного законодавства.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність
2.1. Перелік компонент освітньої програми

Код компонента	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	*2*	*3*	*4*
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 1	Фізичне виховання	4	залік
ОК 2	Історія та культура України	3	залік
ОК 3	Ділова українська мова	3	екзамен
ОК 4	Основи фахової діяльності та правознавства	8	екзамен
ОК 5	Фізика	3	залік
ОК 6	Інформаційні технології	4	залік
ОК 7	Ділова іноземна мова	8	залік, екзамен
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	залік, екзамен
ОК 9	Філософія	4	екзамен
ОК 10	Прикладна математика	3	екзамен
ОК 11	Хімія	8	екзамен
ОК 12	Антикорупція та доброчесність	3	залік
ОК 13	Основи національного спротиву	5	диф. залік
1.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 14	Техноекологія	5	екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК 16	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 17	Технологія води і водопідготовки	5	екзамен
ОК 18	Технічна мікробіологія	4	екзамен
ОК 19	Охорона праці у галузі	4	екзамен
ОК 20	Технологічне обладнання галузі	6	екзамен
ОК 21	Загальна технологія харчових виробництв	8	екзамен
ОК 22	Стандартизація, метрологія та сертифікація	6	екзамен
ОК 23	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР	5	екзамен
ОК 24	Технологія бродильних виробництв	4	екзамен
ОК 25	Технологія борошномельного та круп'яного виробництва	4	екзамен

ОК 26	Економіка та менеджмент у галузі	4	екзамен
ОК 27	Технологія молока і молочних продуктів	7	екзамен
		1	курсова робота
ОК 28	Технологія консервування плодів та овочів	4	екзамен
ОК 29	Методика наукових досліджень	5	залік
ОК 30	Технологія м’яса і м’ясних продуктів	7	екзамен
		1	курсова робота
ОК 31	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7	екзамен
ОК 32	Технологія жирів та жирозамінників	4	екзамен
	Загальний обсяг обов’язкових компонентів:	**163**	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ			
	Загальний обсяг варіативних компонентів	**60**	
3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			
3.1. НАВЧАЛЬНІ ПРАКТИКИ			
НП1	Ознайомча практика зі спеціальності	2	диф. залік
НП2	Лабораторно-аналітична практика	2	диф. залік
НП3	Практика з технологічних процесів харчових виробництв	2	диф. залік
НП4	Практика з контролю якості та безпечності харчових продуктів	2	диф. залік
	Всього	**8**	
3.2. ВИРОБНИЧІ ПРАКТИКИ			
ВП	Виробнича технологічна практика	4	захист звіту
	Разом практична підготовка	**12**	
4. АТЕСТАЦІЯ			
КР	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	**5**	захист роботи
	Загальний обсяг освітньої програми	**240**	

2.2. Структурно-логічна схема

Код навчальної дисципліни	Назва компоненти	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	*2*	*3*	*4*
1 семестр			
ОК1	Фізичне виховання	2	залік
ОК4	Основи фахової діяльності та правознавства	8	екзамен
ОК7	Ділова іноземна мова	2	–
ОК11	Хімія	8	екзамен
ОК12	Антикорупція та доброчесність	3	залік
ОК14	Техноекологія	5	екзамен
НП1	Ознайомча практика зі спеціальності	2	диф. залік
	Всього у семестрі	**30**	
2 семестр			
ОК1	Фізичне виховання	2	залік
ОК3	Ділова українська мова	3	екзамен
ОК5	Фізика	3	залік
ОК7	Ділова іноземна мова	2	залік
ОК10	Прикладна математика	3	екзамен
ОК13	Основи національного спротиву	5	диф. залік
ОК16	Харчова хімія	5	екзамен
ОК17	Технологія води і водопідготовки	5	екзамен
НП2	Лабораторно-аналітична практика	2	диф. залік
	Всього у семестрі	**30**	
3 семестр			
ОК6	Інформаційні технології	4	залік
ОК7	Ділова іноземна мова	2	–
ОК9	Філософія	4	екзамен
ОК18	Технічна мікробіологія	4	екзамен
ОК20	Технологічне обладнання галузі	6	екзамен
ОК21	Загальна технологія харчових виробництв	8	екзамен
НП3	Практика з технологічних процесів харчових виробництв	2	диф. залік
	Всього у семестрі	**30**	
4 семестр			
ОК2	Історія та культура України	3	залік
ОК7	Ділова іноземна мова	2	екзамен
ОК15	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК22	Стандартизація, метрологія та сертифікація	6	екзамен

ОК23	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР	5	екзамен
ОК29	Методика наукових досліджень	5	залік
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	4	залік
НП4	Практика з контролю якості та безпечності харчових продуктів	2	диф. залік
	Всього у семестрі	**30**	
5 семестр			
ОК8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	
ОК24	Технологія бродильних виробництв	4	екзамен
ОК25	Технологія борошномельного та круп'яного виробництва	4	екзамен
ОК28	Технологія консервування плодів та овочів	4	екзамен
ВК2	Вибіркова дисципліна 2	4	залік
ВК3	Вибіркова дисципліна 3	4	залік
ВК4	Вибіркова дисципліна 4	4	залік
ВК5	Вибіркова дисципліна 5	4	залік
	Всього у семестрі	**30**	
6 семестр			
ОК8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	залік
ОК19	Охорона праці у галузі	4	екзамен
ОК26	Економіка та менеджмент у галузі	4	екзамен
ОК27	Технологія молока і молочних продуктів	7	екзамен
	Технологія молока і молочних продуктів	1	курсова робота
ВК6	Вибіркова дисципліна 6	4	залік
ВК7	Вибіркова дисципліна 7	4	залік
ВП	Виробнича технологічна практика	4	захист звіту
	Всього у семестрі	**30**	
7 семестр			
ОК8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОК30	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	7	екзамен
	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	1	курсова робота
ОК32	Технологія жирів та жиромінників	4	екзамен
ВК8	Вибіркова дисципліна 8	4	залік
ВК9	Вибіркова дисципліна 9	4	залік
ВК10	Вибіркова дисципліна 10	4	залік

ВК11	Вибіркова дисципліна 11	4	залік
	Всього у семестрі	**30**	
8 семестр			
ОК8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОК31	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7	екзамен
ВК12	Вибіркова дисципліна 13	4	залік
ВК13	Вибіркова дисципліна 13	4	залік
ВК14	Вибіркова дисципліна 14	4	залік
ВК15	Вибіркова дисципліна 15	4	залік
КР	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	5	захист роботи
	Всього у семестрі	**30**	
	Загальний обсяг освітньої програми	**240**	

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми у сфері харчових технологій, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов, із застосуванням сучасних теорій та методів харчових технологій. У кваліфікаційній роботі не допускаються академічний плагіат, фальсифікація та фабрикація. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному вебсайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або в репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містить інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	Публічний захист кваліфікаційної роботи здійснюється у відкритому засіданні екзаменаційної комісії. Здобувач вищої освіти представляє результати виконаної роботи, демонструє рівень сформованості програмних компетентностей і досягнення програмних результатів навчання, відповідає на запитання членів комісії. Оцінювання результатів захисту здійснюється за встановленими критеріями відповідно до вимог освітньої програми та принципів об'єктивності й академічної доброчесності.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Принципи та процедури забезпечення якості вищої освіти	Принципи забезпечення якості вищої освіти: – відповідність національним та європейським стандартам якості вищої освіти; – автономність Університету, як відповідального за забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системність та процесний підхід до управління якістю освітнього процесу; – комплексність в управлінні процесом контролю якості освітньої діяльності та якості вищої освіти; – системність у здійсненні моніторингових процедур з якості; – безперервність підвищення якості вищої освіти. Процедури забезпечення якості вищої освіти: – здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми; – щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-

	сайті Університету, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб; – забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників; – забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою; – забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом; – забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію; – забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату; – інші процедури та заходи
Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми	Освітня програма має відповідати вимогам стандарту вищої освіти. Періодичний перегляд освітньої програми здійснюється за критеріями, які формулюються у результаті зворотного зв'язку із науково-педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, а також внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства
Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти	Система оцінювання здобувачів вищої освіти включає здійснення таких контрольних заходів: вхідного, поточного, модульного (рубіжного), підсумкового та відстроченого контролю
Щорічне оцінювання науково-педагогічних працівників	Оцінювання науково-педагогічних працівників проводиться на підставі ключових показників, визначених з урахуванням їх посадових обов'язків (виконання навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи та інших трудових обов'язків)
Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників	Педагогічні і науково-педагогічні працівники підвищують кваліфікацію та проходять стажування в Україні або за кордоном не рідше одного разу на п'ять років. В Університеті реалізуються власні програми підвищення кваліфікації (семінари, тренінги, вебінари, «круглі столи» тощо). Працівникам, які пройшли стажування або підвищення кваліфікації, видається відповідний документ
Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу	Ресурсами для організації освітнього процесу за освітньою програмою є: – стандарт вищої освіти; – індивідуальний навчальний план; – робочі програми навчальних дисциплін; – програми навчальної, виробничої та інших видів практик; – інші ресурси (підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до семінарських, практичних і лабораторних занять; завдання для самостійної роботи тощо). Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності дотримуються вимоги до кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності

Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом	Ефективному управлінню освітньою діяльністю сприяють: – Єдина державна електронна база з питань освіти; – пакет «Деканат», який включає модуль «Навчальний план», модуль «Навчальний процес» і модуль «Розклад»; – система дистанційного навчання на платформі Moodle для організації самостійної роботи студентів; – електронний архів; – кампусна комп'ютерна мережа, яка складається з 2 корпоративних мереж, що включають 7 локальних мереж і 36 точок бездротового доступу до мережі Інтернет; – інші інформаційні системи
Забезпечення публічності інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію	Публічність інформації про освітню програму, ступінь вищої освіти та кваліфікацію забезпечується шляхом: – оприлюднення інформації на офіційному веб-сайті Університету; – розміщення інформації на інформаційних стендах; – в інший спосіб відповідно до чинного законодавства
Забезпечення дотримання академічної доброчесності	Процедури та заходи забезпечення дотримання академічної доброчесності: – здійснення контролю за дотриманням академічної доброчесності працівниками та здобувачами вищої освіти, у тому числі шляхом перевірки на плагіат, із використанням відповідної програми, кваліфікаційних робіт, дисертацій та авторефератів, монографій, підручників і посібників, рукописів статей і тез доповідей, курсових робіт (проектів) тощо; – у разі виявлення академічного плагіату автори несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Позначки програмних компетентностей та освітніх компонентів	Освітні компоненти																																				
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	НП1	НП2	НП3	НП4	ВП	КР
ІК													+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1				+						+					+		+	+			+											+				+	+
ЗК2										+																			+								+
ЗК3																										+			+								
ЗК4						+																							+								
ЗК5						+				+								+											+								+
ЗК6																	+	+				+	+													+		+
ЗК7																																					+	
ЗК8																																					+	+
ЗК9																	+	+	+																		+	
ЗК10														+			+																	+				
ЗК11			+																																			+
ЗК12							+	+																														
ЗК13		+		+								+																					+					
ЗК14	+	+																															+					
ЗК15												+																										+
СК15											+		+			+					+			+	+		+	+		+	+	+			+		+	+
СК16															+					+																	+	+
СК17											+							+					+												+		+	+
СК18																						+	+											+		+	+	+
СК19											+		+								+			+	+		+	+		+	+	+			+			+
СК20										+																+												
СК21															+					+																	+	+
СК22																+					+								+									+
СК23															+					+									+								+	+
СК24																						+																
СК25																										+											+	
СК26			+				+																															
СК27																							+			+										+		+

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

*ПР	Освітні компоненти																																							
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	НП1	НП2	НП3	НП4	ВП	КР
ПР01				+	+				+		+										+												+					
ПР02												+																										+
ПР03						+																							+									
ПР04						+																							+									
ПР05					+						+					+	+				+											+						
ПР06																+								+			+					+						
ПР07															+		+			+	+	+			+			+			+	+					+	
ПР08																					+			+	+		+	+		+	+	+						
ПР09																						+	+													+		
ПР10																	+					+	+													+	+	
ПР11																	+	+					+					+								+	+	
ПР12															+					+									+									+
ПР13										+					+					+	+				+						+				+			
ПР14																					+					+					+				+			
ПР15																										+												
ПР16																	+		+																		+	
ПР17														+			+																	+			+	
ПР18																													+									+
ПР19																																					+	
ПР20			+																																			+
ПР21			+																																			+
ПР22							+	+																														
ПР23																										+											+	
ПР24																										+			+									+
ПР25																										+												
ПР26		+							+			+	+																									
ПР27	+	+							+				+																									
ПР28									+			+	+																									+

* Програмні результати навчання