

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУКИ І ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
професійна/наукова

назва **Харчові технології**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціальність **G13 Харчові технології**
(код та назва)

галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**
(шифр та назва)

кваліфікація **Бакалавр з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УДУНТ

26.02.2025 р. протокол № 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Ректор

Костянтин СУХИЙ

наказ № 33 від 28.02.2025р.



Дніпро 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Харчові технології

(назва освітньої програми)

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

(рівень вищої освіти)

**Перший проректор / Голова
ради якості освітньої діяльності**

(підпис)

Анатолій РАДКЕВИЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Протокол № ____ від « ____ » ____ 20 ____ р.

**Проректор
з науково-педагогічної роботи**

(підпис)

Олександр ЗАЙЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« ____ » ____ 20 ____ р.

В.о. директора ННІ УДХТУ

(підпис)

Ольга СВЕРДЛІКОВСЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« ____ » ____ 20 ____ р.

**Навчально-науковий центр
забезпечення якості освіти
Заступник керівника**

(підпис)

Роман СМОТРАЄВ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« ____ » ____ 20 ____ р.

**Рада студентів ННІ УДХТУ
Голова**

(підпис)

Максим МОСКАЛЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« ____ » ____ 20 ____ р.

Реєстраційний номер _____

(підпис відповідального працівника)

« ____ » ____ 20 ____ р.

ПЕРЕДМОВА
освітньої-професійної програми

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
(назва освітньої програми)

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(рівень вищої освіти)

ІНІЦІЙОВАНА

Кафедрою технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції
ННІ УДХТУ

« 15 » травня 2024 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

протокол № 10

Олег ЧЕРВАКОВ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ПІДСТАВА Освітню програму складено на підставі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125) та відповідно до наказу МОН України від 25.07.2023 р. № 904 "Про реорганізацію Державного вищого навчального закладу "Український державний хіміко-технологічний університет" та Придніпровської державної академії будівництва та архітектури" з метою продовження реалізації освітньої програми Харчові технології Державного вищого навчального закладу "Український державний хіміко-технологічний університет" (ДВНЗ УДХТУ) після реорганізації в Українському державному університеті науки і технологій (УДУНТ).

Освітню програму вперше було розроблено у 2016 р. та затверджено вченою радою ДВНЗ УДХТУ 16. 06. 2016 р., протокол № 7.

Освітню програму було переглянуто у 2018 р. на підставі затвердженого СВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125).

Освітню програму було перезатверджено у 2020 р. у зв'язку із новою редакцією Положення про відкриття, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм в ДВНЗ УДХТУ (наказ від 09.06.2020 № 102).

Результати щорічного перегляду освітньої програми додаються в окремому додатку.

Проектна група освітньої програми:

Руднєва Лариса Леонідівна, к.т.н. доцент– керівник

2. Філінська Тетяна Геннадіївна, к.т.н., доцент

3. Андріянова Марина Володимирівна, к.х.н., доцент

До ОПП надані такі відгуки (рецензії):

Рецензії відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

ТОВ «АЛТРЕЙД ЛТД»

ПрАТ «Дніпропетровський хлібзавод №9»

ТОВ «Виробниче об'єднання «МОЛІС»

ПрАТ «ІНТЕРКОРН КОРН ПРОСЕССІНГ ІНДАСТРІ»

(підпис)
(підпис)
(підпис)

1 Профіль освітньої програми
 спеціальність G13 Харчові технології
 (код та назва)

назва освітньої програми Харчові технології

1.1 Загальна інформація

Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Український державний університет науки і технологій Навчально-науковий інститут «Український державний хіміко-технологічний університет» Факультет харчових та хімічних технологій Кафедра технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції ННІ УДХТУ
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації	Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет 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» університет має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти
Форми здобуття освіти та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з форм	Денна (3 роки 10 місяців) Заочна (3 роки 10 місяців)
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія МОН України; Строк дії сертифіката про акредитацію до 01 липня 2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл (First cycle), EQF – 6 рівень (Level 6)
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти. Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС бакалавра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До виключення з переліку освітніх програми, що реалізуються університетом
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ust.edu.ua/osvita/katalog-osvitnih-program/osvitni-programy

1.2 Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців в галузі харчових технологій, здатних до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва, контролю якості та безпечності харчових продуктів.

1.3 Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність G13 Харчові технології Об'єкти вивчення та/або діяльності: об'єкти та процеси харчових виробництв Цілі навчання: формування фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми харчових виробництв. Теоретичний зміст предметної області: поняття, концепції, теоретичні основи процесів та їх використання для забезпечення виготовлення якісних і безпечних харчових продуктів з заданими властивостями. Методи, методики, технології: методики проектування та виготовлення харчових продуктів; технології виробництва якісної і безпечної продукції, методики визначення показників якості сировини і готових продуктів (за спеціалізаціями) Інструменти та обладнання:, що застосовується в сфері харчових технологій
Орієнтація програми	Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку фахівців для підприємств харчової промисловості, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна вища освіта у галузі харчових технологій. Підготовка професійних кадрів, які застосовують і використовують сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також на основі принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, розуміють сутність та параметри технологічних процесів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності, та забезпечують виробництво якісних та безпечних харчових продуктів. Ключові слова: харчова промисловість, харчові технології, технологічні процеси, проектування, якість та безпека.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра передбачає теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних та виробничо-технологічних робіт, орієнтує на актуальні напрямки, у рамках яких можливе подальше професійне зростання.

1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади у високотехнологічних компаніях харчового профілю, на підприємствах з виготовлення харчової продукції, добування і
---------------------------------	--

	переробки жирів, з виготовлення харчових продуктів оздоровчого призначення, у випробувальних, науково-дослідних центрах харчової продукції та суміжних галузях з виконанням функцій фахівця з харчових технологій. Відповідно до здобутої освітньої кваліфікації бакалавр здатний виконувати професійні роботи за професіями, зазначеними у ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій, а саме: 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями. 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. 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти: НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти
1.5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання на основі інформаційних технологій дистанційного навчання, проблемно-орієнтоване навчання. Основними видами навчальних занять є лекції; лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, курсові роботи і курсові проекти; консультації.
Оцінювання	Для оцінювання знань здобувачів вищої освіти передбачено: поточний контроль знань; підсумковий контроль знань, атестація із відповідними методами оцінювання: – письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, захист лабораторних робіт, рефератів, есе та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми; – письмові екзамени, захист курсових проектів/робіт та звітів з практик; – прилюдний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.
1.6 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 харчо-

	вої промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати автономно. ЗК9. 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
Фахові компетентності (ФК)	ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх ви-

	робництва і реалізації. ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК14. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів ФК15. Здатність запроваджувати товарознавство із знанням пакувальних матеріалів і тари .
--	--

1.7 Програмні результати навчання

	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти техно-
--	--

логічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН13. 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.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових

	продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
1.8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Науково-педагогічні працівники обов'язково підвищують свою кваліфікацію за дисциплінами, що викладають, відповідно до нормативних вимог та впроваджують результати стажування і наукової діяльності у освітній процес. До освітнього процесу залучаються представники підприємств для керівництва практичною підготовкою, участі у екзаменаційних комісіях з захисту кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти, Співробітники кафедри є членами УКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ХІМІЧНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ІНЖЕНЕРІЇ CFE-UA
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Навчання за ОП здійснюється в предметних аудиторіях, спеціалізованих лабораторіях, комп'ютерних класах та навчальних кабінетах, обладнаних відповідно до змісту навчальних дисциплін. Освітній процес забезпечений комп'ютерною технікою, сучасними програмними засобами, мультимедійним та спеціальним обладнанням; студенти мають безкоштовний доступ до мережі Інтернет та бібліотеки університету з читальними залами. До послуг студентів – гуртожитки, спортивні зали та майданчики, пункти харчування, літній оздоровчий табір, актовa зала. На випусковій кафедрі додатково до навчальних лабораторій створено навчально-наукову лабораторію техно-хімічного контролю харчової продукції. Лабораторія укомплектована необхідним лабораторним та дослідним обладнанням (рН-метр, кондуктометр, сушильні шафи, муфельна піч, преси, оптичні мікроскопи, центрифуга, електронні аналітичні та лабораторні ваги), в ній виконуються дослідження якісних показників сировини та харчової продукції.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: затвердженої ОП, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки; методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти; навчальних планів з обов'язковим вивченням української мо-

	ви як окремої навчальної дисципліни «Українська мова як іноземна», навчально-методичні комплекси дисциплін із відповідним навчально-методичним контентом. Офіційний веб-сайт https://udhtu.edu.ua (українською та англійською мовами) містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт бібліотеки університету: https://biblioteka.udhtu.edu.ua. Комп'ютерна мережа університету підключена до ресурсів Scopus та Web of Science. Для покращення навчального процесу застосовуються технології електронного навчання, у тому числі із використанням сайту дистанційного навчання ДВНЗ УДХТУ на платформі http://do.udhtu.edu.ua, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.
1.9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українським державним університетом науки та університетами України Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українським державним університетом науки і технологій та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн –партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах. Можлива додаткова мовна підготовка. Умови вступу на освітню програму іноземців та осіб без громадянства висвітлено у Правилах прийому.

2 Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код освітньої компоненти	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма семестрового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти (ОК)			
Цикл загальної підготовки			
ОК1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	диф. залік
ОК1.2	Правознавство	3	диф.залік
ОК1.3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	8	екзамен

1	2	3	4
OK1.4	Історія української культури	3	диф. залік
OK1.5	Філософія	4	екзамен
OK1.6	Вища математика	8	екзамен
OK1.7	Фізика	6	екзамен
OK1.8	Основи екології	3	диф.залік
OK1.9	Загальна та неорганічна хімія	9	екзамен
OK1.10	Органічна хімія	6	екзамен
OK1.11	Біохімія	6	екзамен
OK1.12	Фізична культура	4	диф.залік
Разом за циклом загальної підготовки:		63	
Цикл фахової підготовки			
OK2.1	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	диф. залік
OK2.2	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	4	диф.залік
OK2.3	Економіка, організація та управління підприємств галузі	3	екзамен
OK2.4	Процеси та апарати харчових виробництв	8	екзамен
OK2.5	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	3	диф.залік
OK2.6	Контроль та керування технологічними процесами галузі	4	екзамен
OK2.7	Харчова хімія	4	диф.залік
OK2.8	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3	диф.залік
OK2.9	Загальні технології харчової промисловості	20	екзамен
OK2.10	Основи фізіології та гігієни харчування	3	диф.залік
OK2.11	Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	3	диф. залік
OK2.12	Контроль якості та безпеки продукції галузі	4	диф.залік
OK2.13	Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі	3	екзамен
OK2.14	Науково-дослідна робота студентів	3	диф. залік
OK2.15	Аналітична хімія	6	диф. залік
OK2.16	Фізична хімія	6	екзамен
OK2.17	Технічна мікробіологія	3	екзамен
OK2.18	Теоретичні основи технології харчових виробництв	4	диф. залік
OK2.19	Основи промислового будівництва	5	екзамен, КП
OK2.20	Технологічна практика	6	диф. залік
OK2.21	Виробнича практика	4,5	диф. залік
OK2.22	Кваліфікаційна робота	13,5	захист
Разом за циклом фахової підготовки:		117	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти (ВК)			
Цикл загальної підготовки			
Загальний каталог			

1	2	3	4
BK1.1*	Вибіркова дисципліна загального каталогу	3	диф. залік
BK1.4	Вибіркова дисципліна загального каталогу	4	диф. залік
Разом вибірових компонент загального каталогу:		7	
Цикл професійної підготовки			
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технології бродильних виробництв</i>			
BK2.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK2.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK2.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK2.4	Хімія та біотехнологія вина	5	екзамен
BK2.5	Наукові основи технології бродильних виробництв	5	диф. залік
BK2.6	Технології лікєро-горілочаних виробів	4	екзамен
BK2.7	Технології солоду, пива та безалкогольних напоїв	12	екзамен, КП
BK2.8	Технохімічний контроль бродильних виробництв і використання відходів	3	екзамен
BK2.9	Технологічні розрахунки бродильних виробництв	4	диф. залік
BK2.10	Технологічне обладнання бродильних виробництв	3	диф. залік
BK2.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технології жирів і жирозамінників</i>			
BK3.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK3.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK3.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK3.4	Технологія добування рослинних жирів	5	екзамен
BK3.5	Хімія ліпідів та їх похідних	5	диф. залік
BK3.6	Технологія виробництва тваринних жирів	4	екзамен
BK3.7	Технологія переробки рослинних жирів	12	екзамен, КП
BK3.8	Технологія мила і миючих засобів	3	екзамен
BK3.9	Технологічні розрахунки виробництва і переробки жирів	4	диф. залік
BK3.10	Технологічне обладнання виробництва жирів і жирозамінників	3	диф. залік
BK3.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технології молока і молочних продуктів</i>			
BK4.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK4.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK4.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK4.4	Технологія питного молока	5	екзамен
BK4.5	Фізико-хімічні і біохімічні основи виробництва молочних продуктів	5	диф. залік

BK4.6	Технологія згущених і сухих молочних продуктів	4	екзамен
BK4.7	Технологія переробки молока	12	екзамен, КП
BK4.8	Технохімічний контроль виробництва молока і молочної продукції, використання відходів	3	екзамен
BK4.9	Технологічні розрахунки виробництва молока і молочних продуктів	4	диф. залік
BK4.10	Технологічне обладнання підприємств виробництва молока і молочних продуктів	3	диф. залік
BK4.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технології харчових продуктів оздоровчого призначення</i>			
BK5.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK5.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK5.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK5.4	Моделювання технологічних процесів виробництва оздоровчих харчових продуктів	5	екзамен
BK5.5	Технології харчових та дієтичних добавок функціонального призначення	5	диф. залік
BK5.6	Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції	4	екзамен
BK5.7	Технології продуктів дитячого, геродієтичного і лікувально-профілактичного призначення	12	екзамен, КП
BK5.8	Експертиза харчової продукції	3	екзамен
BK5.9	Технологічні розрахунки виробництв харчових продуктів оздоровчого призначення	4	диф. залік
BK5.10	Технологічне обладнання підприємств виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення	3	диф. залік
BK5.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів</i>			
BK6.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK6.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK6.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK6.4	Технологія зберігання та переробки зерна	5	екзамен
BK6.5	Зернознавство	5	диф. залік
BK6.6	Технологія кондитерських виробів	4	екзамен
BK6.7	Технології хлібобулочних та макаронних виробів	12	екзамен, КП
BK6.8	Технологія харчоконцентратного виробництва	3	екзамен
BK6.9	Технологічні розрахунки виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	4	диф. залік
BK6.10	Технологічне обладнання виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	3	диф. залік
BK6.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
Вибірковий блок фахових компонент практичного профілю <i>Технологічна експертиза та безпека харчової продукції</i>			

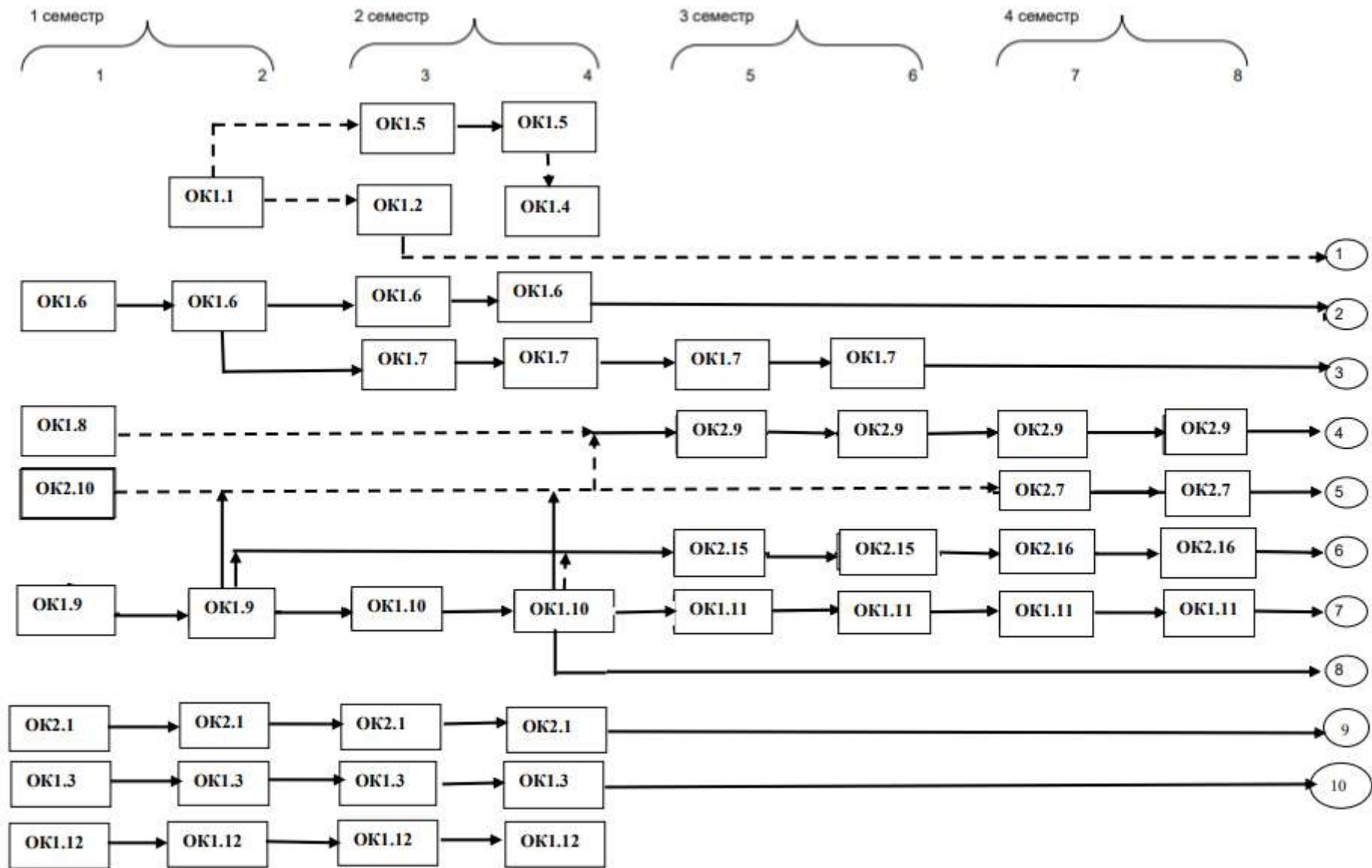
BK7.1	Матеріалознавство	3	диф. залік
BK7.2	Інформатика та інформаційні технології	7	екзамен
BK7.3	Прикладна механіка	6	екзамен
BK7.4	Токсикологія харчової продукції	5	екзамен
BK7.5	Біологічно-активні компоненти харчової продукції	5	диф. залік
BK7.6	Хімічні та біологічні сенсори	4	екзамен
BK7.7	Технологічна експертиза	9	екзамен, КП
BK7.8	Основи інспектування харчових виробництв	3	екзамен
BK7.9	Технологічні розрахунки, облік та звітність галузі	4	диф. залік
BK7.10	Технологічне обладнання галузі	3	диф. залік
BK7.11	Економіка, організація та управління підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
BK7.12	Санітарія та гігієна на підприємстві	3	диф. залік
	Разом вибірових фахових компонент:	53	
	Загальний обсяг вибірових компонент:	60	
	Загальний обсяг освітньої програми:	240	

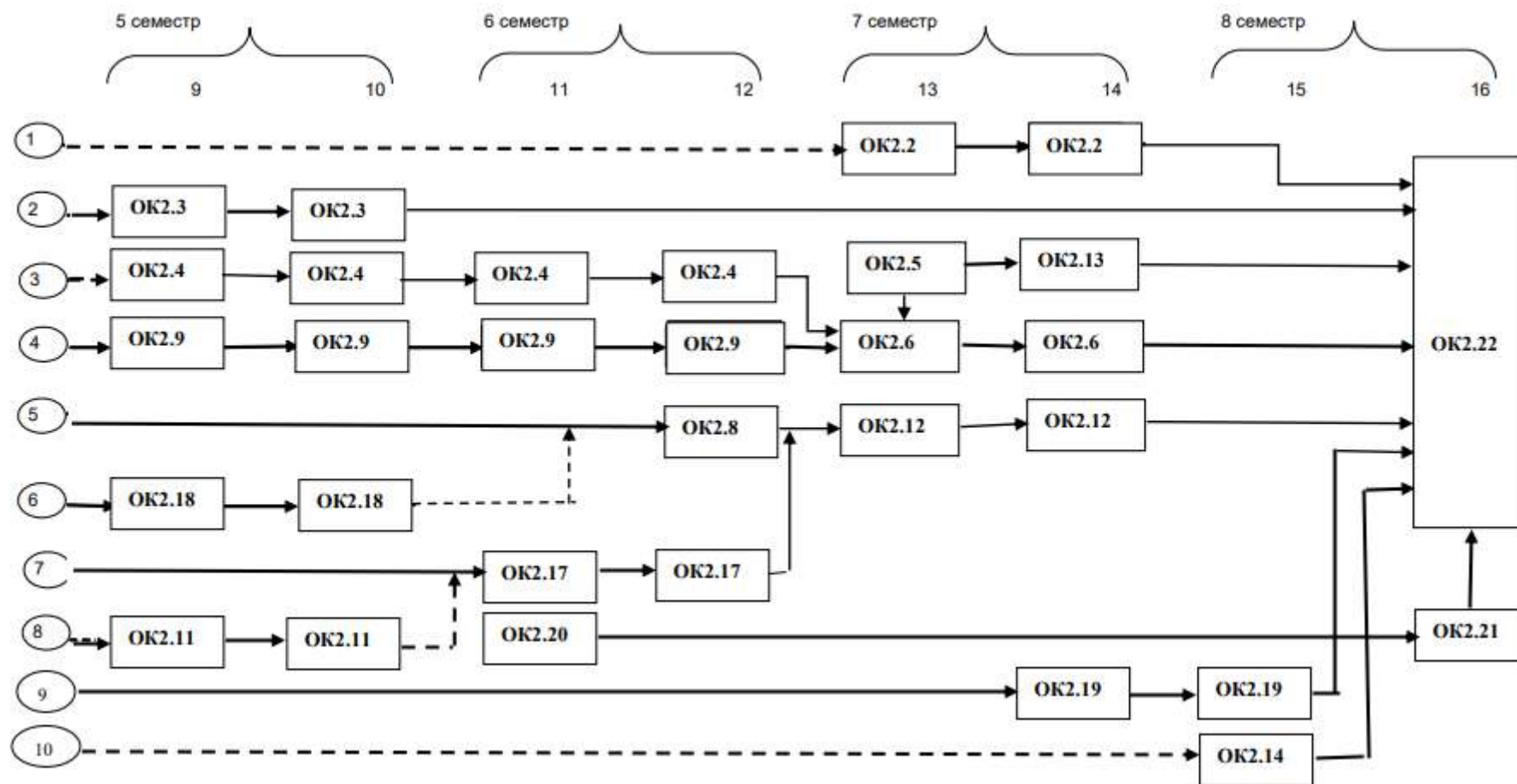
***Примітка.** Включає «Теоретична підготовка БЗВП», яка є обов'язковою для здобувачів вищої освіти, для яких це передбачено законодавством, та інші дисципліни для вибору іншими здобувачами

Вибіркові дисципліни циклу загальної підготовки обираються здобувачами освіти з загального каталогу вибірових дисциплін навчально-наукових інститутів в загальному обсязі 8 кредитів ЄКТС.

Вибіркові дисципліни циклу фахової підготовки обираються здобувачами освіти при виборі відповідного блоку фахових компонент практичного профілю в загальному обсязі 52 кредитів ЄКТС. За рішенням групи забезпечення якості освітньої програми до переліку вибірових дисциплін фахової підготовки можуть бути внесені зміни, які не потребують перезатвердження освітньої програми Вченою радою УДУНТ.

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми





Позначення:

Суцільними лініями задають жорстку послідовність вивчення компонент, яка передбачає попереднє вивчення тих навчальних дисциплін, опанування яких є необхідним для розуміння змісту наступних (як правило, - це обов'язкові освітні компоненти, що формують фахові компетентності). Пунктирні лінії задають рекомендовану (не жорстку) послідовність вивчення освітніх компонент (їх розміщення в навчальному плані визначається відповідним ННІ). Застосовуються, як правило, для обов'язкових освітніх компонент, що формують загальні компетентності, але їх опанування не потребує обов'язкового попереднього вивчення інших компонент

3 Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру у галузі харчових технологій. Університет забезпечує перевірку кваліфікаційної роботи на плагіат. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії університету.
Документи, які отримує випускник	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій

4 Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам освітньої програми

Обов'язкові компоненти		Загальні компетентності															Фахові компетентності															
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	
Обов'язкові компоненти	OK1.1		+			+					+											+										
	OK1.2		+	+		+							+			+																
	OK1.3					+						+																				
	OK1.4		+										+	+																		
	OK1.5		+										+	+																		
	OK1.6	+	+			+																										
	OK1.7		+			+		+	+															+								
	OK1.8		+			+				+																						
	OK1.9		+			+		+	+															+								
	OK1.10		+			+		+	+															+								
	OK1.11		+			+		+	+															+								
	OK1.12							+						+																		
	OK2.1		+		+					+																						
	OK2.2		+			+																										
	OK2.3					+																+					+	+	+			
	OK2.4		+			+																	+	+								
	OK2.5						+										+	+	+													
	OK2.6						+										+	+	+													
	OK2.7	+	+			+											+													+		
	OK2.8	+			+												+			+	+											
	OK2.9		+														+			+					+						+	
	OK2.10	+	+			+											+														+	
	OK2.11		+			+											+		+						+						+	
	OK2.12	+	+																+	+					+							
	OK2.13		+			+											+		+													+
	OK2.14			+	+										+										+					+		
	OK2.15		+			+		+	+																+							
	OK2.16		+			+		+	+																+							
	OK2.17	+				+	+			+															+							

	OK2.18	+	+													+													+	
	OK2.19	+		+			+			+														+						
	OK2.20			+				+	+										+											
	OK2.21			+				+	+										+											
	OK2.22																			+	+	+		+	+	+				

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

Обов'язкові компоненти		ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН24	ПРН25	ПРН26	ПРН27
Обов'язкові компоненти	OK1.1		+		+																+		+					
	OK1.2		+		+																						+	
	OK1.3				+																		+					
	OK1.4		+																								+	+
	OK1.5		+																								+	+
	OK1.6		+	+	+																							
	OK1.7		+	+	+														+	+								
	OK1.8		+		+													+		+							+	
	OK1.9		+		+														+	+								
	OK1.10		+		+														+	+								
	OK1.11		+		+														+	+								
	OK1.12																											+
	OK2.1		+		+																							
	OK2.2		+		+												+											
	OK2.3				+											+									+	+		
	OK2.4		+	+	+									+					+									
	OK2.5	+						+			+	+																
	OK2.6	+						+			+	+																
	OK2.7	+	+		+	+	+																					
	OK2.8	+			+	+	+		+																			
	OK2.9		+			+	+					+								+								
	OK2.10	+	+		+	+	+																					
	OK2.11		+		+	+	+					+							+									
	OK2.12	+	+			+	+				+	+							+									
	OK2.13	+			+	+	+				+	+								+								
	OK2.14	+	+	+	+															+							+	
	OK2.15		+		+														+									
	OK2.16		+		+														+									
	OK2.17		+		+												+		+									
	OK2.18	+	+	+		+	+										+											

