

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХПІ»

_____ Євген СОКОЛ

« ____ » _____ 2023 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І
ВИНОРОБСТВА»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

**за спеціальністю
галузі знань
кваліфікація:**

**181 Харчові технології
18 Виробництво та технології
Бакалавр з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ НТУ «ХПІ»

Голова вченої ради

_____ Леонід ТОВАЖНЯНСЬКИЙ

Протокол № ____ від

« ____ » _____ 2023 р.

Харків 202__ р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»

Рівень вищої освіти

Перший (бакалаврський)

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Кваліфікація

Бакалавр з харчових технологій

СХВАЛЕНО

Робочою групою ОП зі спеціальності

181 Харчові технології

Гарант освітньо-професійної програми

«Технології жирів, продуктів бродіння і
виноробства»

_____ Олена ПІВЕНЬ

«___» _____ 202__ р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХПІ»

Заступник голови методичної ради

_____ Руслан МИГУЩЕНКО

«___» _____ 202__ р.

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології

жирів та продуктів бродіння

_____ Павло НЕКРАСОВ

«___» _____ 202__ р.

ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту

хімічних технологій та інженерії

_____ Ігор РИЩЕНКО

«___» _____ 202__ р.

ПОГОДЖЕНО

Студент (Член робочої групи ОП)

Групи ХТ-518а

_____ Єлизавета Зінов'єва

«___» _____ 202__ р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» підготовки першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» затверджено та введено в дію наказом МОН України від 18.10.2018 р. №1125.

Розроблено робочою групою ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» у складі:

Гарант освітньої програми

Півень Олена Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»
Члени робочої групи:

1. **Некрасов Павло Олександрович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

2. **Березка Тетяна Олександрівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

3. **Мольченко Світлана Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

5. **Зінов'єва Єлизавета Олексіївна**, студент групи ХТ-М522а Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії, кафедра технології жирів та продуктів бродіння
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. Україна. Сертифікат – НД №2192186 від 20.12.2016 протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 №1613) Термін дії – 1 липня 2023р. http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Цикл / рівень програми	FQ-EHEA – перший цикл, QF LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта або професіно-технічна освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Відповідно до терміну дії сертифікату про акредитацію – до 1 липня 2023р. http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akreditatsiya/
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://web.kpi.kharkov.ua/food/
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити підготовку фахівців в галузі харчових технологій, здатних до комплексного розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та контролю якості та безпечності харчових продуктів з урахуванням потреб всіх стейкхолдерів	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають оволодіти комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості; методиками і методами контролю якості та безпечності харчових продуктів, плануванням і розрахунками потреб у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійні можливості випускників (відповідно до Класифікатора професій ДК 003:2010). 2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи) 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 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 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості <i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i>
Подальше навчання	Можливість продовження освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно- і практичноорієнтоване, з дотриманням принципів студентоцентризму і індивідуально-особистісного підходу. Викладання проводиться у формі лекцій, практичних і лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, тренінгів з метою

	розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді, виконання студентських наукових досліджень, виробничої та переддипломної практики у науково-дослідних інститутах (зокрема, УкрНДІОЖ НААН, м. Харків), проєктних установах та на підприємствах харчової галузі. Навчання здійснюється шляхом відвідування лекцій, практичних і лабораторних занять, семінарів, роботи з навчальними та науковими джерелами в бібліотеці та з використанням мережі Internet та універсальних платформ, проведення наукових досліджень, відпрацювання умінь у навичок під час практик, створення презентацій.
Оцінювання	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), захист навчальних та реальних проєктів з презентацією, публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ).	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій (ІНТ).
Загальні компетентності (ЗК) (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності (ЗК-1). Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК-2). Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (ЗК-3). Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК-4). Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК-5). Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗК-6). Здатність працювати в команді (ЗК-7). Здатність працювати автономно (ЗК-8). Навички здійснення безпечної діяльності (ЗК-9). Прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК-10). Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово (ЗК-11). Здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК-12). Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні (ЗК-13). 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 (ЗК-14).
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК) (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (ФК-1). Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення (ФК-2). Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів (ФК-3). Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації (ФК-4). Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (ФК-5). Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки (ФК-6). Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів (ФК-7). Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач (ФК-8). Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) (ФК-9). Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів (ФК-10). Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб (ФК-11). Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію (ФК-12). Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту (ФК-13).
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН) (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	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-05. 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 проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення. ПРН-13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПРН-14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
--	---

	ПРН-15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПРН-16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН-17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН-18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПРН-19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН-20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПРН-21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН-22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. 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.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами,

	затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідає вимогам щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з діючим законодавством України (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та ВНЗ України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним технічним університетом «Харківський політехнічний інститут» та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів. Наявність сертифікатів у НПП: Некрасов П.О., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології жири та продуктів бродіння (С1). Навчання проводиться українською, англійською мовами. В університеті є курси з вивчення української мови. Є можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Наявні: – структурний підрозділ з роботи з іноземцями та особами без громадянства, до функцій якого, зокрема, належить оформлення запрошень на навчання та забезпечення перебування іноземців та осіб без громадянства в Україні на законних підставах; – житлові приміщення, придатні для проживання іноземців та осіб без громадянства.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проєкти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
1. Загальна підготовка			
ОК 1. ЗП 1	Історія та культура України	4	Екзамен
ОК 2. ЗП 2	Українська мова (професійного спрямування)	3	Екзамен
ОК 3. ЗП 3	Іноземна мова	12	Екзамен+залік
ОК 4. ЗП 4	Філософія	3	Екзамен
ОК 5. ЗП 5	Правознавство	3	Залік
ОК 6. ЗП 6	Історія науки і техніки	3	Залік
ОК 7. ЗП 7-8	Вища математика 1, 2	8	Екзамен
ОК 8. ЗП 9-10	Фізика 1, 2	8	Екзамен
ОК 9. ЗП 11	Загальна та неорганічна хімія	6	Екзамен
ОК 10. ЗП 12-13	Органічна хімія 1, 2	8	Екзамен
ОК 11. ЗП 14	Біохімія	5	Екзамен
ОК 12. ЗП 15	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 13. ЗП 16	Екологія	3	Залік
ОК 14. ЗП 17	Фізичне виховання	12	Залік
2. Спеціальна (фахова) підготовка			
ОК 15. СП 1	Мікробіологія харчових технологій	4	Залік
ОК 16. СП 2-3	Фізична і колоїдна хімія ч.1, 2	10	Екзамен
ОК 17. СП 4	Основи професійної безпеки та здоров'я людини	3	Екзамен
ОК 18. СП 5	Нарисна геометрія, інженерна та комп'ютерна графіка	4	Залік
ОК 19. СП 6	Інформатика та інформаційні технології	6	Екзамен
ОК 20. СП 7-8	Процеси та апарати харчових виробництв ч.1, 2	10	Екзамен+залік
ОК 21. СП 9	Управління технологічними процесами харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 22. СП 10	Теплохолодотехніка	3	Залік
ОК 23. СП 11	Основи фізіології та гігієни харчування	3	Екзамен
ОК 24. СП 12	Менеджмент харчових підприємств з основами підприємництва	3	Залік
ОК 25. СП 13	Вступ до спеціальності. Ознайомча практика	3	Залік
ОК 26. СП 14	Методи контролю якості та безпека харчової продукції	5	Екзамен
ОК 27. СП 15	Теоретичні основи харчових технологій	3	Екзамен
ОК 28. СП 16	Економіка підприємства	3	Екзамен

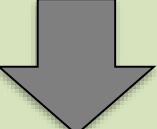
ОК 29. СП 17-18	Технології харчових виробництв ч.1, 2	10	Екзамен
ОК 30. СП 19	Проектування харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 31. СП 20	Технологічне обладнання харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 32. СП 21	Виробнича практика	6	Залік
ОК 33. СП 22	Переддипломна практика	6	Залік
ОК 34. СП 23	Підготовка кваліфікаційної роботи і державна атестація	6	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180,0 кредитів	
3 ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
3.1 Профільна підготовка			
3.1.1 Профільований пакет дисциплін 181.01 "Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел"			
ВП1.1	Хімія жирів	6	Екзамен
ВП1.2	Олійно-жирова сировина та водопідготовка в олійно-жировій галузі	5	Залік
ВП1.3	Технології видобування олій та жирів	5	Екзамен
ВП1.4	Технології переробки олій та жирів ч.1	5	Екзамен
ВП1.5	Технології переробки олій та жирів ч.2	4	Екзамен
ВП1.6	Основи ферментології	4	Екзамен
3.1.2 Профільований пакет дисциплін 181.02 "Технології продуктів бродіння і виноробства"			
ВП2.1	Хімія і біохімія сировини бродильних виробництв	6	Екзамен
ВП2.2	Технології солоду і пива	5	Залік
ВП2.3	Технології екстрактів, концентратів і напоїв	5	Екзамен
ВП2.4	Технології вина і коньяків	4	Екзамен
ВП2.5	Технології етилового спирту, дріжджів та харчових кислот	5	Екзамен
ВП2.6	Основи біотехнології	4	Екзамен
3.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку		20	
ВВП1	Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників	3	Екзамен
ВВП2	Науково-практичні основи технології бродильних виробництв	3	Екзамен
ВВП3	Основи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення	3	Екзамен
ВВП4	Організація наукових досліджень та наукова комунікація	3	Екзамен
ВВП5	Науково-дослідна робота студента	3	Екзамен
ВВП6	Планування експерименту та обробка експериментальних даних	3	Екзамен
ВВП7	Інформаційні технології в олійно-жировій галузі	5	Екзамен
ВВП8	Інформаційні технології в галузі виробництва продуктів бродіння	5	Екзамен
ВВП9	Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі	5	Екзамен

ВВП10	Якість та безпека олійно-жирової продукції	3	Екзамен
ВВП11	Якість та безпека продуктів бродіння та напоїв	3	Екзамен
ВВП12	Проектування олійно-жирових виробництв	3	Екзамен
ВВП13	Проектування бродильних виробництв	3	Екзамен
ВВП14	Загальні технології продуктів бродіння і виноробства	3	Залік
ВВП15	Загальні технології жирів і жирозамінників	3	Залік
3.3 Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін			
ВД1	Дисципліна 1	4	Залік
ВД2	Дисципліна 2	3	Залік
ВД3	Дисципліна 3	4	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента:		60,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0 кредитів	

Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів ECTS / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	1 Загальна підготовка	81 / 34	-	81 / 34
2	2 Спеціальна (фахова) підготовка	99 / 41	49 / 20	148 / 61
3	3 Дисципліни вільного вибору (із загальноуніверситетського каталогу дисциплін)	-	11 / 5	11 / 5
Всього за весь термін навчання		180 / 75	60 / 25	240 / 100

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства»

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
Українська мова (професійного спрямування) ОК 2	Історія та культура України ОК 1	Правознавство ОК 5	Філософія ОК 4	Основи фізіології та гігієни харчування ОК 23	Управління технологічними процесами харчових виробництв ОК 21	Іноземна мова ОК 3	Іноземна мова ОК 3
Іноземна мова ОК 3	Іноземна мова ОК 3	Іноземна мова ОК 3	Аналітична хімія ОК 12	Теоретичні основи харчових технологій ОК 27	Теплохолодотехніка ОК 22	Історія науки і техніки ОК 6	Менеджмент харчових підприємств з основами підприємництва ОК 24
Вища математика ч.1 ОК 7	Вища математика ч.2 ОК 7	Біохімія ОК 11	Мікробіологія харчових технологій ОК 15		Економіка підприємства ОК 28	Основи професійної безпеки та здоров'я людини ОК 17	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02
Фізика ч.1 ОК 8	Фізика ч.2 ОК 8	Органічна хімія ч.2 ОК 10	Фізична і колоїдна хімія ч.2 ОК 16		Технології харчових виробництв ч.1 ОК29	Методи контролю якості та безпека харчової продукції ОК 26	
Загальна та неорганічна хімія ОК 9	Органічна хімія ч.1 ОК 10	Фізична і колоїдна хімія ч.1 ОК 16	Процеси та апарати харчових виробництв ч.1 ОК 20	Фізичне виховання ОК 14	Технології харчових виробництв ч.2 ОК29	Проектування харчових виробництв ОК 30	
Нарисна геометрія, інженерна та комп'ютерна графіка ОК 18	Екологія ОК 13	Процеси та апарати харчових виробництв ч.1 ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв ч.2 ОК 20	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Технологічне обладнання харчових виробництв ОК 31	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку
	Інформатика та інформаційні технології ОК 19	Фізичне виховання ОК 14	Фізичне виховання ОК 14		Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	
Вступ до спеціальності. Ознайомча практика ОК 24	Фізичне виховання ОК 14	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку	Переддипломна практика ОК 33
Фізичне виховання ОК 14			Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	
				Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	

Підготовка кваліфікаційної роботи і державна атестація ОК 34

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми (обов'язкові компоненти)																																			
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	
ІНТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ЗК 1															x	x				x			x		x	x	x		x	x	x			x	
ЗК 2	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 3																		x						x					x				x	x	x
ЗК 4																				x															x
ЗК 5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 6																											x								x
ЗК 7			x	x				x	x	x	x	x			x	x								x		x	x			x			x	x	x
ЗК 8									x	x	x	x																					x	x	x
ЗК 9																		x																	x
ЗК 10													x																						x
ЗК 11	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 12			x																																x
ЗК 13					x																														x
ЗК 14	x			x		x								x																					x
15ФК 1															x	x					x		x					x		x					x
16ФК 2																					x														x
17ФК 3																											x								x
18ФК 4															x												x			x					x
19ФК 5																								x					x						x
20ФК 6																															x				x
21ФК 7																			x													x			x
22ФК 8																				x															x
23ФК 9																																x			x
24ФК 10																																x			x
25ФК 11																		x				x											x	x	x
26ФК 12																									x										x
27ФК 13																									x										x

**5 Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньо-професійної програми (обов'язкові компоненти)**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	
ПРН 1															X					X					X	X	X		X					X	
ПРН 2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ПРН 3																			X														X		
ПРН 4																				X		X			X	X			X	X	X		X	X	
ПРН 5								X	X	X	X	X			X	X				X		X					X		X					X	
ПРН 6																							X											X	
ПРН 7																				X	X								X	X	X				X
ПРН 8																													X						X
ПРН 9																															X				X
ПРН 10															X												X		X						X
ПРН 11															X												X	X							X
ПРН 12																															X				X
ПРН 13																		X														X			X
ПРН 14																								X											X
ПРН 15																								X											X
ПРН 16																	X															X	X		X
ПРН 17													X																						X
ПРН 18									X	X	X	X			X														X			X	X		X
ПРН 19																																X	X		X
ПРН 20		X																																	X
ПРН 21																								X											X
ПРН 22		X	X																																X
ПРН 23																	X				X											X	X		X
ПРН 24																				X					X										X
ПРН 25																								X				X							X
ПРН 26				X	X	X									X																				X
ПРН 27	X			X		X								X									X												X

6 Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності																										
		Загальні компетентності													Спеціальні компетентності													
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27
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	+														+													