

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



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор НТУ «ХПІ»

Євген СОКОЛ

» 05 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 № 4 від

« 05 » 05 2023 р.

Харків 2023 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
«11» квітня 2023р.

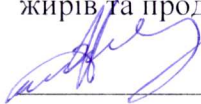
РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою НТУ «ХП»
Заступник голови методичної ради


Руслан МИГУЩЕНКО
«05» травня 2023 р.

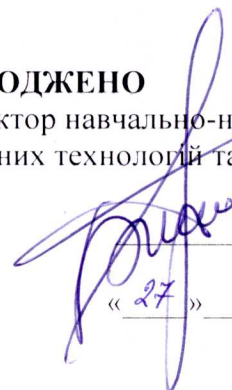
ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології
жирів та продуктів бродіння


Павло НЕКРАСОВ
«11» квітня 2023 р.

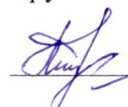
ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту
хімічних технологій та інженерії


Ігор РИЩЕНКО
«27» квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Студент (Член робочої групи ОП)
Групи ХТ-5196


Юлія КУДРЯВЦЕВА
«11» квітня 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого 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».

4. **Кудрявцева Юлія Дмитрівна**, студент групи ХТ-5196 Навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Рецензенти:

1. Олена ЛАЗАРЕНКО, генеральний директор ТОВ «ВАДАРТ ГРУП».
2. Владислав ГУСАК, головний технолог ТОВ «КАПРО ОЙЛ».
3. Олександр ЄНА, інженер-технолог ТОВ «Віравікс Україна», випускник кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» 2018 р.

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	бакалавр 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. МОН України. Сертифікат – НД №2192186 від 20.12.2016 протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 №1613) 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 Оновлюється щорічно. 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» Об’єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у

	виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з прикладною орієнтацією. 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	Здобуття вищої освіти в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», формування і розвиток професійних компетентностей. Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують та використовують сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також на основі принципів проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості, розуміють сутність та параметри технологічних процесів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства та інших технологій харчової галузі, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності, та забезпечують виробництво якісних та безпечних харчових продуктів. Ключові слова: технології жирів, технології продуктів бродіння, виноробство, технологічні процеси, проєктування, якість та безпека.
Особливості програми	Особливістю програми є орієнтація на сучасні вимоги до фахівців у сфері виробництва олійно-жирових продуктів, продуктів бродіння і виноробства та передбачає теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проєктно-технологічних та виробничо-технологічних робіт з застосуванням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних засобів. Передбачено використання елементів дуальної освіти, яке сприяє вдосконаленню

	професійних знань, умінь та навичок, що забезпечує відповідний рівень професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.
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. Отримання післядипломної освіти на споріднених спеціальностях у навчальних закладах вищої освіти України та за її межами
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Office 365, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. 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 та навичок під час практик, створення презентацій. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних ресурсів та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Рейтингова система оцінювання. Оцінювання здійснюється за національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою та шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F). 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 (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою K13. 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. K14. 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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи

	менеджменту.
7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПР) (визначені стандартом вищої освіти спеціальності)	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 запроєктованого асортименту.

	ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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.
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). НТУ «ХПІ» має навчальні аудиторії, які відповідають вимогам для проведення занять за програмою. В освітньому процесі використовується комп'ютерна техніка кафедр, яка задовольняє вимоги за кількістю та якістю обладнання.
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). Наукова бібліотека університету та кафедри, які ведуть підготовку за програмою, мають базову літературу (підручники, методичні посібники, монографії) та періодичні видання, що використовується для викладання і навчання. Студенти мають фізичний доступ до неї. Більшість джерел інформації доступні студентам в Internet або представлені в базах даних кафедр. Доступ до електронного репозитарію НТУ «ХПІ» (eNTUKhPIIR) через мережу Інтернет (у тому числі університетську мережу Wi-Fi).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу регламентує «Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ», яке розміщено на веб-сайті навчального відділу (http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/dokumenti-ntu-hpi-2/). «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки та права на повторне навчання в НТУ «ХПІ», яке також розміщено на веб-сайті навчального відділу, встановлює процедуру відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються на ліцензованих у встановленому порядку освітніх програмах. Положення також розповсюджується на осіб, які навчаються на акредитованих (якщо акредитація передбачена національним законодавством) освітніх програмах у

	навчальних закладах іноземних держав, у разі їх поновлення чи переведення до НТУ «ХПІ».
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	Згідно ліцензії передбачається підготовка іноземців та осіб без громадянства. На теперішній час навчання іноземних студентів не здійснюється. У подальшому можливість навчання іноземних студентів передбачено. Університетом забезпечена мовна підготовка іноземних громадян з української мови відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» та з урахуванням Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти: вивчення, викладання, оцінювання (Common European Framework of Reference for Languages, CEFR). Навчання іноземних студентів може проводитись на загальних умовах або за індивідуальним графіком.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

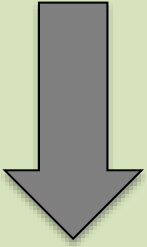
Код	Компоненти освітньої програми (дисципліни, проєкти / роботи, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
1.1 Загальна підготовка			
ОК 1. ЗП 1	Історія та культура України	4	Екзамен
ОК 2. ЗП 2	Українська 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	Фізичне виховання	12	Залік
1.2 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	Залік
ОК 22. СП 10	Теплохолодотехніка	3	Залік
ОК 23. СП 11	Основи фізіології та гігієни харчування	4	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	6	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	Технологічне обладнання і проектування харчових виробництв	5	Екзамен
2 Практична підготовка			
ОК 31. ПП 1	Виробнича практика	6	Залік
ОК 32. ПП 2	Переддипломна практика	6	Залік
3 Атестація			
	Атестація	6	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		179 кредитів	
4 ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
4.1. Профільна підготовка. Профільований пакет дисциплін 01 або 02		34	
4.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку		15	
4.3 Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін			
ВД1	Дисципліна 1	4	Залік
ВД2	Дисципліна 2	4	Залік
ВД3	Дисципліна 3	4	Залік
Загальний обсяг вибірових компонентів:		61 кредит	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0 кредитів	

2.2 Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклами підготовки

Цикл підготовки (термін навчання – 3 роки 10 місяців)	Обсяг освітньої програми	
	Кредити ECTS	Відсотки
1. Обов'язкові освітні компоненти	161	67
1.1 Загальна підготовка	81	34
1.2 Спеціальна (фахова) підготовка	80	33
2 Практична підготовка	12	5
3. Атестація	6	3
4 Вибіркові освітні компоненти	61	25
4.1 Профільна підготовка	34	14
4.2 Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку	15	6
4.3 Дисципліни вільного вибору студента із загальноуніверситетського каталогу дисциплін	12	5
Разом за 3 роки 10 місяців	240	100

2.3 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 Іноземна мова ОК 3	Філософія ОК 4 Аналітична хімія ОК 12	Управління технологічними процесами харчових виробництв ОК 21	Основи фізіології та гігієни харчування ОК 23	Іноземна мова ОК 3 Історія науки і техніки ОК 6	Іноземна мова ОК 3 Менеджмент харчових підприємств з основами підприємництва ОК 24
Іноземна мова ОК 3	Іноземна мова ОК 3	Біохімія ОК 11	Мікробіологія харчових технологій ОК 15	Теоретичні основи харчових технологій ОК 27	Теплохолодотехніка ОК 22	Основи професійної безпеки та здоров'я людини ОК 17	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02
Вища математика ч.1 ОК 7	Вища математика ч.2 ОК 7	Органічна хімія ч.2 ОК 10	Фізична і колоїдна хімія ч.2 ОК 16	Технології харчових виробництв ч.1 ОК29	Економіка підприємства ОК 28	Методи контролю якості та безпека харчової продукції ОК 26	
Фізика ч.1 ОК 8	Фізика ч.2 ОК 8	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	Технологічне обладнання і проектування харчових виробництв ОК 30	
Загальна та неорганічна хімія ОК 9	Органічна хімія ч.1 ОК 10	Процеси та апарати харчових виробництв ч.1 ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв ч.2 ОК 20		Фізичне виховання ОК 14		
Нарисна геометрія, інженерна та комп'ютерна графіка ОК 18	Екологія ОК 13 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	Вибіркові компоненти ОП: Профільований пакет дисциплін 181.01 або 181.02	Вибіркові компоненти ОП: Дисципліни вільного вибору студента профільної підготовки згідно переліку
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 32
Фізичне виховання ОК 14				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	
				Виробнича практика ОК 31			

Атестація

3. Форми атестації здобувачів першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті

Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних і наукових працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (зокрема, самостійної роботи здобувачів вищої освіти) за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, освітні ступені та кваліфікації;
- забезпечення наявності ефективної системи запобігання та виявлення плагіату в наукових роботах працівників і здобувачів освітніх і наукових ступенів;
- інші процедури і заходи.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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
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
K01																									x		x		x		x	
K02	x					x		x	x	x	x	x	x			x		x											x		x	x
K03					x																							x			x	x
K04							x												x													
K05		x	x					x	x	x	x	x			x	x		x	x	x		x	x		x				x	x		
K06																										x						
K07										x	x					x										x					x	x
K08							x			x	x							x														x
K09																	x															
K10													x																			
K11		x																														
K12			x																													
K13					x																											
K14	x			x		x								x																		
K15															x					x		x						x				
K16																																
K17																											x					
K18																											x					
K19																								x								
K20																													x	x		
K21																															x	
K22																x			x													
K23																															x	
K24																													x			
K25																	x															
K26																									x							
K27																									x				x			

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми

	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	
ПР01																									X		X					X	
ПР02	X		X		X	X		X	X		X	X	X			X		X				X							X		X	X	
ПР03							X											X	X														
ПР04							X	X	X	X	X	X							X	X						X	X			X	X		
ПР05															X	X				X		X						X					
ПР06																							X										
ПР07																				X	X									X			
ПР08																							X							X			
ПР09																														X			
ПР10																											X						
ПР11																											X						
ПР12																															X		
ПР13																															X		
ПР14																								X									
ПР15																								X									
ПР16																	X																
ПР17													X																				
ПР18									X	X	X	X			X	X											X						X
ПР19										X	X																					X	X
ПР20		X																															
ПР21		X																						X									
ПР22		X	X																														
ПР23																	X																
ПР24																													X				
ПР25																													X				
ПР26				X	X																												
ПР27	X			X		X								X																			

7. 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
PR01	+	+																										
PR02	+		+	+																								
PR03	+				+																		+					
PR04	+						+																					
PR05	+														+													
PR06	+																		+									
PR07	+															+	+											
PR08	+																		+									
PR09	+																			+					+			
PR10	+						+												+									
PR11	+																	+										
PR12	+																					+		+				
PR13	+																					+						
PR14	+																											+
PR15	+																											+
PR16	+								+																	+		
PR17	+									+																		
PR18	+							+	+										+									
PR19	+							+	+																			
PR20	+										+																	
PR21	+											+															+	
PR22	+											+																
PR23	+																									+		
PR24	+																				+							+
PR25	+			+																								+
PR26	+												+															
PR27	+													+														