МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г. ШЕВЧЕНКА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Національного університету
«Чернігівський колегіум»
імені Т. Г. Шевченка
Голова вченої ради, ректор

_____Микола НОСКО
(протокол № 10 від « 30 » червня 2021 р)

Освітня програма вводиться в дію з
01.09.2021 р.
Ректор
_____Микола НОСКО

Чернігів, 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
Рівень вищої освіти – перший
Ступінь вищої освіти – бакалавр
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ВНЕСЕНО
Кафедрою хімії, технологій та фармації
Протокол № 18 від 18 червня 2021 р.
Завідувач кафедри **проф. Ірина КУРМАКОВА**

СХВАЛЕНО
Вченою радою природничо-математичного факультету
Протокол № 12 від 18 червня 2021 р.
Голова вченої ради **проф. Олександр ТРЕТЯК**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на підставі Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій, Стандарту вищої освіти України (наказ МОН України No563 від 24.04.2019 р.) та Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 18.10.2018 № 1125.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Городиська Олена Володимирівна – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.
2. Сиза Ольга Іллівна – доктор технічних наук, професор кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.
3. Ребенок Євген Вікторович – кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.
4. Лапицька Надія Василівна – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка.
5. Ставілова Любов Федорівна – інженер із стандартизації та якості, керівник виробничої лабораторії ТОВ «Торговий дім «Рига Хліб».
6. Шовкун Марія Володимирівна – здобувач вищої освіти за ОП Харчові технології та інженерія, студентка природничо-математичного факультету.
7. Каплун Анастасія Олександрівна – здобувач вищої освіти за ОП Харчові технології та інженерія, студентка природничо-математичного факультету.

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, що визначає передумови доступу до навчання, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітнього рівня бакалавр, перелік загальних та фахових компетентностей, передбачає формування здатності застосовувати набуті знання, уміння та навички з дисциплін загальної та професійної підготовки для вирішення типових задач діяльності фахівця на відповідній посаді, вимоги до контролю якості вищої освіти.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, м. Чернігів, вул. Гетьмана Полуботка, 53, 14013, кафедра хімії, технологій та фармації
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології та інженерія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний: -240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців, на базі повної загальної середньої освіти; - при вступі на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший бакалавр» може бути визнано та перезараховано результати навчання обсягом не більше 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Термін навчання – 1 рік 10 місяців.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://chnpu.edu.ua/faculties/physandmath-faculty/104-natural-mathematical/468-osvitni-programi-prirodnicho-matematichnogo-fakultetu
2 – Мета освітньої програми	
Формування та розвиток у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей, що спрямовані на здобуття системи знань, умінь і практичних навичок у сфері переробної і харчової промисловості, організації конкурентноспроможних виробництв та управління якістю і безпечністю харчової продукції, творчого підходу до розробки інноваційних технологій та вирішування складних технологічних проблем.	

3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітня програма «Харчові технології та інженерія» *Об'єкт*: технологічні процеси і харчові продукти. *Цілі навчання:* формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. *Теоретичний зміст предметної області:* основні поняття і принципи проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості 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 обладнаннях* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка професійних кадрів, здатних творчо мислити і організувати виробництво якісних та безпечних харчових продуктів на основі розуміння і застосування основних понять і принципів проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості, системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, правил чинної

	законодавчої і нормативної бази; розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, використання сучасного обладнання, приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпечення. Ключові слова: підприємства харчової промисловості, технологічні процеси, харчові продукти, контроль якості та безпечності.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра передбачає грунтовну фундаментальну та багатопрофільну професійну підготовки фахівців, здатних здійснювати організацію та контроль виробництва якісної та безпечної харчової продукції; проведення проєктно-технологічних робіт; виконання наукових досліджень з розробки інноваційних технологій та нових продуктів оздоровчого призначення; володіння основами комп'ютерної грамотності; виконання та захист кваліфікаційної роботи.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. **Фахівець здатний виконувати професійні роботи за ДК 003:2010** (International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08)) **і може займати зазначені первинні посади:** 2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи) 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.9 Інші помічники 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів

	3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості ** з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу*
Подальше навчання	Можливості продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, відкритих лекцій, майстер-класів, тренінгів, ділових ігор з фахівцями, самостійного навчання за індивідуальними завданнями. Теоретичні знання і практичні навички закріплюються і удосконалюються під час проходження ознайомчої, виробничої і переддипломної практик, виконання курсових проєктів та робіт, підготовки кваліфікаційної роботи. Під час навчання передбачено використання підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових видань та Internet-джерел. Самонавчання також здійснюється через впровадження системи модульного об'єктно-орієнтованого динамічного навчального середовища.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, презентації, захист звітів з лабораторних робіт та звітів з практики, захист курсових проєктів та робіт, захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями. В освітньому процесі реалізується модульно-рейтингова система оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти, яка відображена в Syllabus.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає

	застосування певних теорій та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. **ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. **ЗК 4.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. **ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. **ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. **ЗК 7.** Здатність працювати в команді. **ЗК 8.** Здатність працювати автономно. **ЗК 9.** Навички здійснення безпечної діяльності. **ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища. **ЗК 11.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. **ЗК 12.** Здатність спілкуватися іноземною мовою. **ЗК 13.** Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. **ЗК 14.** Здатність зберігати та примножувати моральні культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
Фахові компетентності (ФК)	**ФК 1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. **ФК 2.** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. **ФК 3.** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. **ФК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах

	систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. **ФК 5.** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. **ФК 6.** Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки. **ФК 7.** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. **ФК 8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. **ФК 9.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). **ФК 10.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. **ФК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. **ФК 12.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. **ФК 13.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. **ФК 14.** Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, а саме: знання закономірностей перебігу складних хімічних реакцій при виробництві та зберіганні харчових продуктів; розуміння взаємозв’язку між будовою речовин та властивостями неорганічних та органічних сполук; законів кінетики та термодинаміки процесів; утворення колоїдних систем; біохімічних, мікробіологічних та фізико-хімічних перетворень у різних галузях харчових виробництв. **ФК 15.** Здатність обґрунтувати раціональний та економічно вигідний шлях збагачення харчових продуктів функціональними інгредієнтами на базі знання теоретичних основ процесів і проведення експериментальних досліджень.

	ФК 16. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та якість готової продукції при зміні умов виробництва та параметрів вихідної сировини. **ФК 17.** Здатність знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг конкретного підприємства з виробництва харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів, розробки або удосконалення технології виробництва продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

7 – Програмні результати навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або

реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження 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.

ПРН 28. Застосовувати знання закономірностей перебігу складних хімічних реакцій при виробництві та зберіганні харчових продуктів; розуміння взаємозв’язку між будовою речовин та властивостями неорганічних та органічних сполук; законів кінетики та термодинаміки процесів; утворення колоїдних систем; біохімічних, мікробіологічних та фізико-хімічних перетворень у різних галузях харчових виробництв, основ технологічних процесів для розробки нових прогресивних технологій та удосконалення діючих.

ПРН 29. Вміти використовувати знання теоретичних основ процесів та проводити експериментальні дослідження для обґрунтування раціонального та економічно вигідного шляху збагачення харчових продуктів функціональними інгредієнтами.

ПРН 30. Вміти знаходити рішення щодо вибору технологічних параметрів та забезпечення якості готової продукції при зміні умов виробництва та параметрів вихідної сировини. **ПРН 31.** Вміти знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг конкретного підприємства з виробництва харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів, розробки або удосконалення технології виробництва продуктів підвищеної харчової цінності.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає акредитаційним вимогам щодо бакалаврських освітньо-професійних програм. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники, залучені до освітньо-професійної програми, один раз на п'ять років проходять стажування, зокрема закордонні.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями та мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна відповідна соціально-побутова інфраструктура, що включає їдальні та буфети, медичні пункти, гуртожитки, актову залу, стадіон, спортивні майданчики. Всі приміщення та споруди відповідають будівельним та санітарним нормам. В університеті встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступ до мережі Інтернет через Wi-Fi. Для проведення лабораторних, практичних та науково-дослідних робіт випускова кафедра має спеціалізовані лабораторії з відповідним обладнанням: лабораторія з харчових технологій, лабораторія з контролю якості сировини і готових харчових продуктів, лабораторія неорганічної хімії, лабораторія аналітичної хімії, лабораторія біохімії, фізичної та колоїдної хімії, лабораторія органічної хімії, науково-дослідна лабораторія.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	В університеті працює наукова бібліотека, яка налічує 473648 примірників навчальної літератури та 94070 примірників наукової літератури, функціонує репозитарій, в якому представлені наукові та науково-методичні праці викладачів. У бібліотеці наявні періодичні хімічні видання. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://library.chnpu.edu.ua/. Комп'ютерна мережа університету надає доступ до електронних баз Scopus та Web of Science. На кафедрі хімії, технологій та фармації зібрано власний фонд, який налічує понад 1000 примірників

	оригінальної хімічної літератури та літератури з харчових технологій. Здобувачі освіти мають вільний доступ до хмарного сервісу, де розміщено методичні матеріали, електронний контент, електронна бібліотека літератури. До всіх базових навчальних дисциплін створено електронні навчальні курси на базі платформи Moodle. Щорічно на базі факультету проводиться Всеукраїнська конференція «Крок у науку. Дослідження у галузі природничих наук та методик їх викладання», що дає змогу оприлюднити результати наукових досліджень здобувачів вищої освіти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Регламентується Постановою КМУ No 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» від 12 серпня 2015 року.
Міжнародна кредитна мобільність	За програмою «Еразмус+» за бажанням у межах конкурсу.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не акредитовано.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми (ОП) та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кіль-кість кре-дитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Філософія та культурологія	4	екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	3	екзамен
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	залік (7 семестр) екзамен (1, 8 семестр)
ОК 5	Економіка і управління харчових виробництв	3	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності та основи охорона праці	3	екзамен
ОК 7	Вища математика для харчових технологій	3	екзамен
ОК 8	Фізика для харчових технологій	4	екзамен
ОК 9	Інформатика та комп'ютерна хімія біологічно-активних речовин	3	залік
ОК 10	**Харчова хімія:** ОК 10.1. Загальна хімія; хімія неорганічних складових харчових продуктів ОК 10.2. Основи органічної хімії та органічні складові харчових продуктів ОК 10.3. Фізична та колоїдна хімія ОК 10.4. Основи біохімії	 6 8 6 6	 екзамен (1 семестр) екзамен (2 семестр) екзамен (3 семестр) екзамен (3 семестр)
ОК 11	Аналітична хімія	3	залік
ОК 12	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	7	залік
ОК 13	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОК 14	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	екзамен
ОК 15	Вступ до Аюрведи	3	залік
ОК 16	Мікробіологія для харчових технологій	6	екзамен
ОК 17	Нутриціологія	4	залік
ОК 18	Процеси і апарати харчових виробництв	6	залік (3 семестр) екзамен та захист курсової роботи (4 семестр)

1	2	3	4
ОК 19	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	залік
ОК 20	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	8	залік (6 семестр) екзамен (7 семестр)
ОК 21	**Технології харчових виробництв,** у тому числі: ОК 21.1. Технологія зберігання і переробки с/г сировини ОК 21.2. Технологія води і водопідготовки харчових виробництв; технологія бродильних виробництв ОК 21.3. Технологія жирів і жирозамінників ОК 21.4. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів ОК 21.5. Технологія молока та молочних продуктів ОК 21.6. Технологія м’яса, м’ясопродуктів та риби ОК 21.7 Технологія цукрового виробництва; технологія консервування плодів та овочів ОК 21.8. Технологія харчоконцентратів	 3 4 4 9 6 3 3 3	курсовий проект* (7 семестр) екзамен (4 семестр) екзамен (4 семестр) екзамен (4 семестр) екзамен (5, 6 семестр екзамен (6 семестр) екзамен (6 семестр) екзамен (7 семестр) екзамен (7 семестр)
ОК 22	Обладнання харчових виробництв	7	залік та захист курсового проєкту (6 семестр) екзамен (7 семестр)
ОК 23	Моніторинг виробничих процесів	4	залік
ОК 24	Ознайомча практика	3	залік
ОК 25	Виробнича практика	6	залік
ОК 26	Переддипломна практика	3	залік
ОК 27	Підготовка кваліфікаційної роботи	9	захист
Загальний обсяг обов’язкових компонент		**180 кредитів**	
Вибіркові компоненти ОП**			
ВБ 1	Основи політології та соціології	3	залік
ВБ 2	Менеджмент та маркетинг у харчових технологіях		залік
ВБ 3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»	3	залік
ВБ 4	Тренінг-курс «Лідерство та «team-building»		залік
ВБ 5	Матеріалознавство	4	залік
ВБ 6	Пакування харчових продуктів		залік

1	2	3	4
ВБ 7	Охорона навколишнього середовища	4	залік
ВБ 8	Кейтерінг		залік
ВБ 9	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3	залік
ВБ 10	Хімічні методи дослідження матеріалів		залік
ВБ 11	Правознавство	3	залік
ВБ 12	Основи підприємництва та організації виробництва		залік
ВБ 13	Основи кулінарної майстерності	5	залік
ВБ 14	Етнічні кухні		залік
ВБ 15	Товарознавство та захист прав споживачів	3	залік
ВБ 16	Холодильна технологія		залік
ВБ 17	Молекулярні технології	3	залік
ВБ 18	Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості		залік
ВБ 19	Харчові добавки	5	залік
ВБ 20	Хімія смаку, запаху і кольору		залік
ВБ 21	Охорона праці в галузі	3	залік
ВБ 22	Програма безпеки харчування та НАССР		залік
ВБ 23	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення (НДРС)	6	залік
ВБ 24	Технології функціональних продуктів в закладах харчування (НДРС)		залік
ВБ 25	Санітарія і гігієна підприємств харчового виробництва	3	залік
ВБ 26	Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв		залік
ВБ 27	Технології мінівиробництв	6	залік
ВБ 28	Технологія виробництва фасованих напоїв		залік

1	2	3	4
ВБ 29	Технологія продукції ресторанного господарства	3	залік
ВБ 30	Технологія консервованих молочних продуктів харчування		залік
ВБ 31	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
ВБ 32	Сучасні засоби контролю технологічних процесів харчових виробництв		залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		**60 кредитів**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ* **		**240 кредитів**	

* Курсова робота є обов’язковим компонентом загальної дисципліни ОК 21 «Технології харчових виробництв», але студент має право на вибір навчальної дисципліни з переліку ОК 21.1-ОК 21.8.

** Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу". Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами

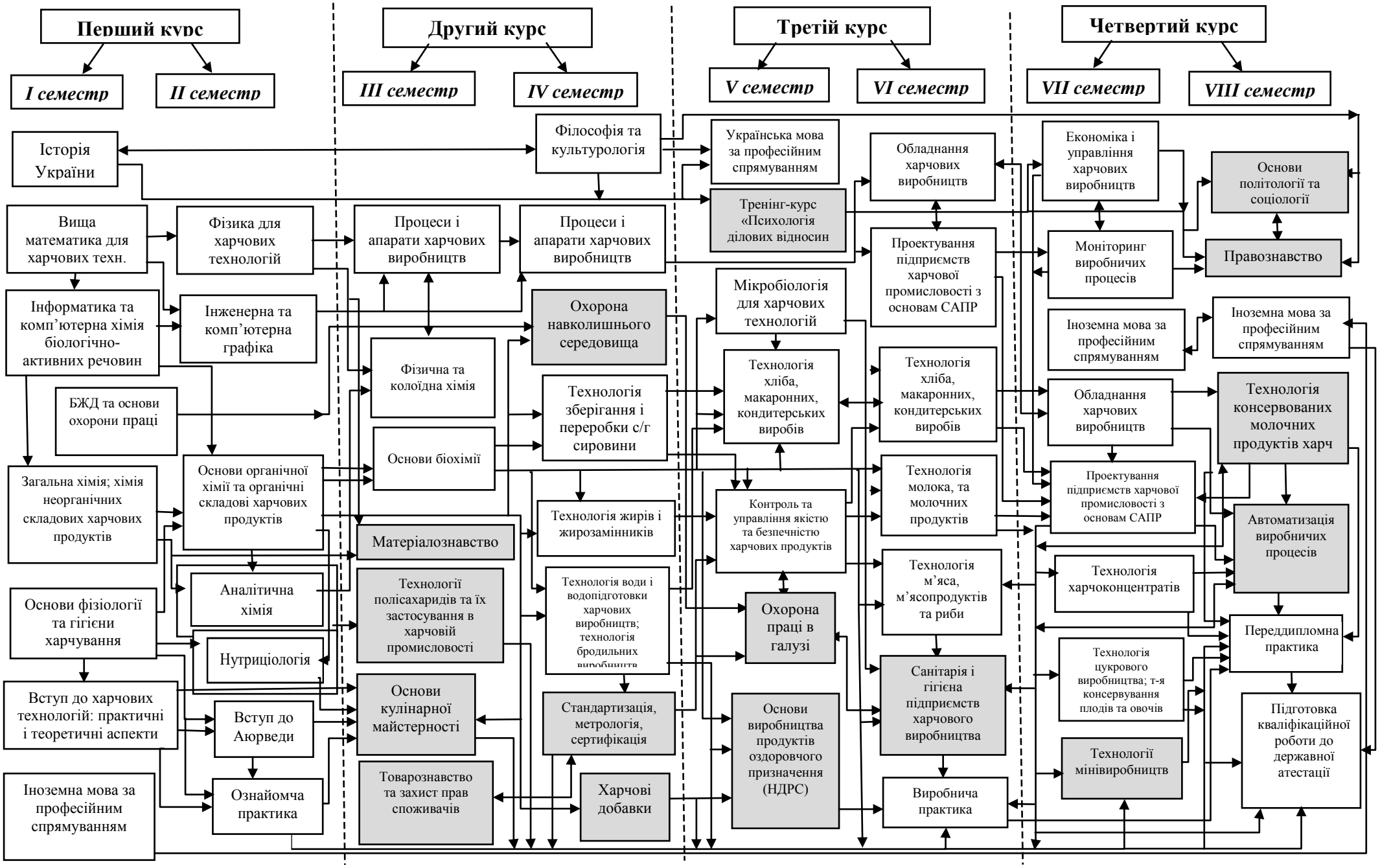
В переліку надані рекомендовані вибіркові дисципліни, які спрямовані на розвиток фахових компетентностей. Загальний перелік вибіркових дисциплін розміщено на офіційному сайті факультету.

*** Щодо умов перезарахування навчальних дисциплін (при поновленні студента на навчання, переведенні його з іншого навчального закладу або зарахуванні на навчання здійснює декан факультету (директор інституту):

- Навчальна дисципліна може бути повністю перезарахована за умови відповідності змісту, якщо загальні обсяги вивченої дисципліни не менші, ніж на 20% від передбачених освітньою програмою або навчальним планом Університету. При цьому кількість семестрів викладання, структура дисципліни (обсяг аудиторної роботи, виконання індивідуальних завдань, курсових робіт та проєктів) і форма підсумкового контролю не враховуються.
- Якщо загальні обсяги вивченої студентом дисципліни менші ніж на 20% від передбачених освітньою програмою або навчальним планом Університету та/або зміст вивченої дисципліни частково збігається зі змістом відповідної дисципліни університету, то навчальна дисципліна може бути перезарахована частково (зараховуються лише окремі теми або змістові модулі).

В цьому випадку перезараховується певна кількість кредитів, що відповідає обсягу опанованих студентом тем. Рішення про кількість кредитів, що перезараховуються, приймається на підставі консультації з відповідними кафедрами (при цьому кількість семестрів викладання, структура дисципліни і форма підсумкового контролю не враховуються). Решту обсягу дисципліни студент повинен опанувати під час навчання в Університеті при вивченні семестрових дисциплін або скласти як академічну різницю.

2.2 Структурно-логічна схема ОПП (термін навчання 3 роки 10 місяців на базі ПЗСО)



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної дипломної роботи (проєкту) бакалавра та завершується видачею 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 освітньої програми
4.1 – за нормативними навчальними дисциплінами

	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
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1		+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3					+							+									+		+	+	+	+	+
ЗК 4	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК 6						+	+	+	+									+	+		+			+	+	+	+
ЗК 7			+	+		+			+	+	+	+	+		+	+	+							+	+	+	+
ЗК 8				+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+
ЗК 9						+				+	+	+	+		+	+	+	+	+					+	+	+	+
ЗК 10						+				+	+					+			+		+					+	+
ЗК 11	+	+	+																								+
ЗК 12				+																							+
ЗК 13	+	+																									+
ЗК 14		+	+									+	+		+		+		+								+
ФК 1										+		+	+		+	+	+	+	+		+					+	+
ФК 2							+		+					+						+	+	+	+		+	+	+
ФК 3										+	+					+			+					+	+	+	+
ФК 4													+		+		+		+		+				+	+	+
ФК 5													+		+	+	+				+	+				+	+
ФК 6			+		+		+														+	+	+		+	+	+
ФК 7						+												+		+	+	+	+		+	+	+
ФК 8							+	+	+			+									+		+		+	+	+
ФК 9					+													+		+		+	+			+	+
ФК 10			+																+							+	+
ФК 11						+													+						+	+	+
ФК 12			+		+											+										+	+
ФК 13					+																					+	+
ФК 14										+	+					+		+			+				+	+	+
ФК 15					+					+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ФК 16					+													+	+						+	+	+
ФК 17																+		+								+	+

Продовження табл.

4.2 – за вибірковими навчальними дисциплінами

	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28	ВБ 29	ВБ 30	ВБ 31	ВБ 32
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+	+				+			+	+	+	+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 4	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+			+		+	+	+	+			+	+	+	+	+					
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6					+		+	+	+	+			+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+				
ЗК 8	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 9					+	+	+			+			+	+		+			+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 10					+	+	+												+	+	+									+	+
ЗК 11	+		+	+				+			+	+																				
ЗК 12																																
ЗК 13	+		+	+							+																					
ЗК 14	+		+	+																												
ФК 1									+				+	+		+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+		
ФК 2										+						+	+	+										+			+	+
ФК 3									+						+		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		
ФК 4					+	+			+				+	+	+		+	+	+			+					+	+	+	+	+	+
ФК 5																+	+	+	+				+	+		+	+	+				
ФК 6		+						+	+			+			+		+	+										+				
ФК 7												+	+	+		+	+	+			+		+	+			+	+	+	+	+	+
ФК 8					+	+	+		+	+					+		+	+	+				+	+	+	+	+	+				
ФК 9					+	+						+				+		+			+						+	+	+	+	+	+
ФК 10									+			+										+										
ФК 11		+	+	+				+	+			+										+										
ФК 12		+	+	+				+			+	+			+							+										
ФК 13		+										+			+																	
ФК 14					+	+				+						+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+		
ФК 15		+								+		+						+	+	+			+	+		+	+	+				
ФК 16										+			+	+		+	+	+	+			+	+	+				+	+	+		
ФК 17		+	+	+								+					+	+	+							+						

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

5.1 – за нормативними навчальними дисциплінами

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

Продовження табл.

5.1 – за вибірковими навчальними дисциплінами

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

Гарант освітньо-професфйної програми, к.т.н., доцент Олена ГОРОДИСЬКА
Підпис гарантa освітньо-професійної програми, О.В. Городиської засвідчую
Начальник відділу кадрів Лариса ЛУК'ЯНЕНКО

Міністерство освіти і науки України
Національний університет "Чернігівський колегіум" імені Т.Г. Шевченка
Ідентифікаційний код 02125674
Україна, м.Чернігів