

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій**

**Вінниця 2024**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

### **Робоча група у складі:**

Коляновська Л.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології, гарант освітньої програми.

Соломон А.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології, завідувач кафедри.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології.

Розторгуєва С.М. – завідувач виробництвом «Еко-молокопродукт».

Земелєв С.А. – головний технолог ТОВ «Агрона Фрут».

Марченко А.В. – здобувач вищої освіти.

*Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:*

1. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти [чинний від 18.10.2018] URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>.

2. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

3. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.

4. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

5. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від

30.12.2015 р. №1187. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>.

6. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п> (дата звернення 04.05.2023).

7. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];

8. Класифікатор професій : Національний класифікатор України ДК 003: 2010 ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com/>];

9. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти : Наказ МОН України від 13.06.2024 р. № 842. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>

*Інші рекомендовані джерела*

10. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). За нов. редакцією ухв. на Міністерській конференції 14-15 травня 2015 року URL:

[http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)];

11. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. № 1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);

12. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_rozroblennya\\_osv\\_program\\_2014\\_tempus\\_office.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus_office.pdf)];

13. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача. URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ECTS\\_Users\\_Guide2015\\_Ukrainian.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide2015_Ukrainian.pdf)].

14. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

## Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

| <b>1 – Загальна інформація</b>  |   |
|---|---|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>  | Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії, кафедра харчових технологій та мікробіології  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>   | Ступінь вищої освіти: бакалавр<br>Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>  | Харчові технології  |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>  | Диплом бакалавра, одиничний.<br>Обсяг освітньої програми:<br>- на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців;<br>- на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців;<br>- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців.   |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Наказ МОН України від 11.06.2014 р. №2323 л.<br>Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.   |
| <b>Цикл/рівень</b>  | НРК України – 6 рівень, FQ – ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.  |
| <b>Передумови</b>   | Наявність атестата про середню загальну освіту, диплома молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста), диплома фахового молодшого бакалавра.<br>Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Вінницького національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою.  |
| <b>Мова викладання</b>  | українська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>  | 3 роки 10 місяців   |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису</b>  | <a href="https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota">https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota</a>   |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>  |   |
| Формування у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей для конкурентоспроможності, мобільності, затребуваності на ринку праці, необхідних для діяльності у сфері харчової промисловості, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому. |   |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>  |   |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>   | <i>Галузь знань – 18 «Виробництво та технології»;</i><br><i>Спеціальність – 181 «Харчові технології»;</i><br><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної |

|   |   |
|---|---|
|   | законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.  |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>  | Освітньо-професійна. Орієнтована на підготовку фахівців, які повинні володіти комплексом поглиблених навичок для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологічного, технічного і організаційного характеру, знанням основних понять і принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, організації та контролю якості та безпечності харчових продуктів, сутності технологічних процесів виробництва, принципів розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій, уміння приймати ефективні професійні рішення в галузі переробних і харчових виробництв.   |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>                     | Освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань розвитку здібностей бакалавра харчових технологій в умовах застосування регіону.<br>Фокусування освітньої траєкторії сконцентровано на оволодінні теоретичними знаннями і практичними навичками та розробці нових форматів і концепцій діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності.<br>Програма дозволяє вивчити основні поняття і принципи функціонування та проектування підприємств харчової промисловості, сутність та параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.<br>Ключові слова: харчові технології, переробне підприємство, харчова сировина, продукти, якість, розробка. |
| <b>Особливості програми</b>   | Освітня програма передбачає підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють базовими теоретичними і практичними знаннями, уміннями та навичками із впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій переробних і харчових виробництв, а також сучасними методами контролю якості і безпечності харчових продуктів, основами проектування та функціонування підприємств галузі.<br>Унікальністю програми є проведення навчальної практики іноземною мовою, проведення практичних занять на переробних підприємствах регіону, що є філіями кафедри, залучення практичних працівників переробних підприємств до навчального процесу, використання наукової бази Всеукраїнського науково-навчального консорціуму.   |
| <b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |   |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Фахівець в галузі харчової та переробної промисловості<br>Класифікатор професій ДК 003:2010:<br>1221.2 Начальник цеху (зміни)<br>1225 Завідувач виробництва<br>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)<br>2149.2 Інженер з якості<br>3152 Інспектор з контролю якості продукції<br>2419.2 Фахівець із якості<br>2411.2 Аудитор з харчової безпеки<br>3119 Технолог  |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | <p>2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування<br/> 1210.1 Керуючий підприємством харчування<br/> 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки<br/> 3111 Технік - технолог<br/> 1222.2 Майстер виробництва<br/> 1222.2 Майстер виробничої лабораторії<br/> 1222.2 Майстер виробничої дільниці<br/> 3211, 3111 Технік - лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)<br/> 2320 Викладач професійно-технічного закладу</p>   |
| <b>Подальше навчання</b>            | Випускники мають право продовжувати освіту на другому (магістерському) рівні вищої освіти.   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |  |
| <b>Викладання та навчання</b>       | Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, практичних занять, консультацій, самостійного навчання. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.   |
| <b>Оцінювання</b>                   | <p>Оцінка якості освоєння в межах освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, (усне опитування або письмове). Виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти з практики, презентації тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікованої роботи.</p> <p>Екзамени, заліки та диференційовані заліки, звіти з практик, написання кваліфікованої роботи проводяться відповідно до вимог положень Вінницького національного аграрного університету.</p> |
| <b>6 – Програмні компетентності</b> |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.   |
| <b>Загальні компетентності</b>      | <p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p> <p>ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>   |
| <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p> | <p>СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> |

- 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. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
- ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження 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. Організувати 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**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Кадрове забезпечення</b> | <p>Науково-педагогічні працівники, які забезпечують навчальний процес за освітньою програмою мають професійний рівень відповідно освітніх компонент, що викладають; наукові ступені та звання; стаж науково-педагогічної діяльності.</p> <p>До викладання дисциплін залучаються представники роботодавців, з якими укладено договори про співпрацю.</p> |
|-----------------------------|---|



|   |  |
|---|--|
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Для забезпечення навчання здобувачів створені навчальні кабінети, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами; функціонують бібліотека, читальні зали, наявні спортивна зала, спортивні майданчики, їдальня, буфети, центр культури та дозвілля ВНАУ.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів є комп'ютерні класи з необмеженим відкритим доступом до Інтернет-мережі.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p>   |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>У Вінницькому національному аграрному університеті розроблена та впроваджена електронна система управління вузом «Сократ» – єдина інтегрована клієнт-серверна навчальна система, в якій реалізовані функції дистанційного навчання і управління ЗВО.</p> <p>Для моніторингу якості освіти та контролю самостійної роботи студентів розроблено систему тестування знань Тезаурус. В університеті створено електронний банк навчально-методичних та наукових видань «Репозиторій». На сьогодні бібліотека ВНАУ має свій WEB-сайт, автоматизований облік студентських читацьких карток, електронну видачу підручників, електронну бібліотеку.</p> <p>Бібліотека обладнана комп'ютерами, принтерами, багатофункціональними пристроями. В бібліотеці університету функціонує автоматизована бібліотечна система "Софія", яка інтегрована в єдину мережу університету та налічує більше 30 тис. електронних видань.</p> <p>Невід'ємною частиною університету є офіційний веб-сайт <a href="http://www.vsau.org">http://www.vsau.org</a>. В розділи веб-сайту входять навчальний процес, наукова та виховна робота, інформація за видами цільової аудиторії «Абітурієнту», «Студенту». Вкладка «Доступ до публічної інформації» дає можливість ознайомитись з установчими, фінансовими та звітними документами; положеннями вузу, супроводжуваними навчальний процес. В актуальному стані підтримуються сторінки всіх кафедр і структурних підрозділів, де є інформація про склад, діяльність, надбання та навчально-методичний контент. Сервіс новин включає анонси, оголошення та події, які розкривають основні аспекти діяльності університету. Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностям.</p>  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | <p>Міжнародна академічна мобільність реалізується у рамках відповідних чинних угод про співпрацю на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у закладах вищої освіти зарубіжних країн, за умови їх відповідності набутих компетентностям.</p>   |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | <p>Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах.</p>   |

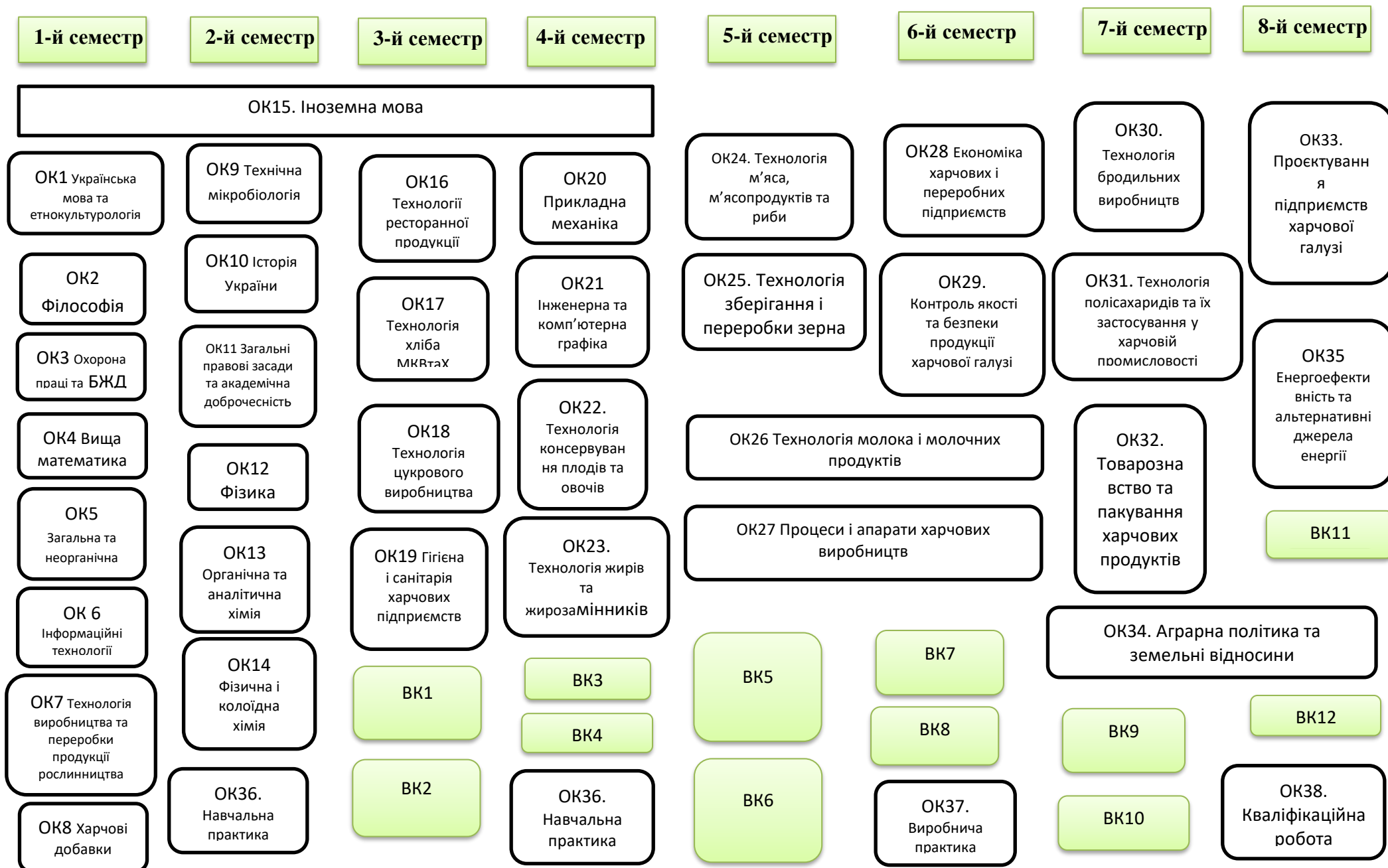
**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми  
та їх логічна послідовність  
2.1.Перелік компонент ОП**

| Код н/д   | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи),<br>практики, кваліфікаційна робота) | Кількість<br>кредитів | Форма<br>підсумкового<br>контролю |
|---|---|-----------------------|-----------------------------------|
| <i>Обов'язкові компоненти</i>                   |   |                       |                                   |
| OK1   | Українська мова та етнокulturологія   | 4                     | Екзамен                           |
| OK2   | Філософія   | 3                     | Екзамен                           |
| OK3   | Охорона праці та безпека життєдіяльності  | 3                     | Залік                             |
| OK4   | Вища математика   | 4                     | Екзамен                           |
| OK5   | Загальна та неорганічна хімія   | 4                     | Залік                             |
| OK6   | Інформаційні технології   | 3                     | Екзамен                           |
| OK7   | Технологія виробництва та переробки продукції<br>рослинництва   | 4                     | Залік                             |
| OK8   | Харчові добавки   | 3                     | Залік                             |
| OK9   | Технічна мікробіологія  | 6                     | Екзамен                           |
| OK10  | Історія України   | 4                     | Екзамен                           |
| OK11  | Загальні правові засади та академічна доброчесність   | 3                     | Залік                             |
| OK12  | Фізика  | 4                     | Екзамен                           |
| OK13  | Органічна та аналітична хімія   | 4                     | Екзамен                           |
| OK14  | Фізична і колоїдна хімія  | 5                     | Екзамен                           |
| OK15  | Іноземна мова   | 8                     | Залік, екзамен                    |
| OK16  | Технології ресторанної продукції  | 4                     | Залік                             |
| OK17  | Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та<br>харчоконцентратів   | 5                     | Екзамен                           |
| OK18  | Технологія цукрового виробництва  | 5                     | Екзамен                           |
| OK19  | Гігієна і санітарія харчових підприємств  | 4                     | Екзамен                           |
| OK20  | Прикладна механіка  | 4                     | Залік                             |
| OK21  | Інженерна та комп'ютерна графіка  | 3                     | Залік                             |
| OK22  | Технологія консервування плодів та овочів   | 5                     | Екзамен                           |
| OK23  | Технологія жирів та жирозамінників  | 5                     | Екзамен                           |
| OK24  | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби  | 6                     | Екзамен                           |
| OK25  | Технологія зберігання і переробки зерна   | 6                     | Екзамен                           |
| OK26  | Технологія молока і молочних продуктів  | 6                     | Екзамен                           |
| OK27  | Процеси і апарати харчових виробництв   | 6                     | Екзамен                           |
| OK28  | Економіка та менеджмент харчових виробництв   | 4                     | Екзамен                           |
| OK29  | Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі  | 5                     | Екзамен                           |
| OK30  | Технологія бродильних виробництв  | 6                     | Екзамен                           |
| OK31  | Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій<br>промисловості   | 5                     | Екзамен                           |
| OK32  | Товарознавство та пакування харчових продуктів  | 6                     | Екзамен                           |
| OK33  | Проектування підприємств харчової галузі  | 6                     | Екзамен                           |
| OK34  | Аграрна політика та земельні відносини  | 7                     | Екзамен                           |
| OK35  | Енергоефективність та альтернативні джерела енергії   | 5                     | Екзамен                           |
| OK36  | Навчальна практика  | 3                     | Залік                             |
| OK37  | Виробнича практика  | 7                     | Залік                             |
| OK38  | Кваліфікаційна робота   | 5                     |                                   |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b> |   | <b>180</b>            |                                   |

| Код н/д                                    | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|---|--------------------|-----------------------------|
| <i>Вибіркові компоненти ОП*</i>            |   |                    |                             |
| ВК 1-12                                    | Вибіркова дисципліна  | 5                  |                             |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент</b> |   | <b>60</b>          |                             |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>  |   | <b>240</b>         |                             |

\*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету (<https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini> )

## Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології»



### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

|  |  |
|--|--|
| Форма атестації здобувачів вищої освіти                | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.  |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту | Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.<br>Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії університету. |

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

|      | ЗК01 | ЗК02 | ЗК03 | ЗК04 | ЗК05 | ЗК06 | ЗК07 | ЗК08 | ЗК09 | ЗК10 | ЗК11 | ЗК12 | ЗК13 | ЗК14 | ЗК15 | СК01 | СК02 | СК03 | СК04 | СК05 | СК06 | СК07 | СК08 | СК09 | СК10 | СК11 | СК12 | СК13 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| OK1  |      | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK2  |      | +    |      |      |      |      | +    | +    |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |
| OK3  |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK4  |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |
| OK5  | +    | +    |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      |
| OK6  |      | +    |      | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      | +    | +    |      |      |
| OK7  |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |
| OK8  | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK9  |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |
| OK10 |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK11 |      |      |      |      |      |      | +    | +    |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    |      |      |
| OK12 |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    | +    |      |      |      |      |      |
| OK13 | +    | +    |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      | +    |      |      | +    |      |      |      |      |      |
| OK14 | +    | +    |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK15 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |
| OK16 | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    | +    | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |
| OK17 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK18 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK19 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    | +    |      |      |
| OK20 | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    | +    |      | +    |      |      |      |      |
| OK21 |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |
| OK22 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK23 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK24 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |
| OK25 | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |
| OK26 |      |      |      |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    | +    |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |



|       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OK14  | + |   |   |   | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK15  |   | + |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   | + |
| OK16  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK17  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK18  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK19  |   |   |   |   | + | + |   |   |   |   | + | + |   |   |   | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK20  | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK21  |   |   | + |   |   |   | + |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK22  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK23  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK24  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK25  | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK26  | + |   |   |   | + | + | + |   |   |   | + | + |   |   |   | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK27  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK28  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |   |   |
| OK29  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK30  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK31  | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |
| OK32  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + | + |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK333 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + | + |   |
| OK34  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| OK35  | + |   |   |   | + |   |   | + | + |   |   |   |   | + |   | + | + | + |   |   |   |   | + |   |   |   |   |
| OK36  | + | + |   | + |   |   |   |   |   |   | + |   |   |   | + |   | + | + |   |   | + |   |   |   |   | + | + |
| OK37  | + | + |   | + | + |   | + | + | + | + | + |   |   | + | + | + |   | + | + |   | + |   | + | + | + | + | + |
| OK38  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

Гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_ Людмила КОЛЯНОВСЬКА