

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

**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 для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 181 Харчові технології містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний 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.

Робоча група у складі:

Полевода Юрій Алікович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій, гарант освітньої програми.

Гуць Віктор Степанович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Соломон Алла Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Коляновська Людмила Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Розторгуєва Світлана Миколаївна, член Ради стейкхолдерів факультету, головний технолог ПП «Еко-молпродукт».

Слободяник Ігор Станіславович, член Ради стейкхолдерів факультету, головний інженер ТОВ «Агрона Фрут Україна».

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>.

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: 2010ДК 003:2010. URL: <http://www.dk003.com>].

Інші рекомендовані джерела

9. 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];

10. 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);

11. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації. URL: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempusoffice.pdf];

12. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача. URL:

http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide2015_Ukrainian.pdf].

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

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

1. Профіль освітньої програми
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ
із спеціальності 181 Харчові технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет. Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві. Кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції
Тип диплому та обсяг програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми: - на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	Акредитується вперше.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ – ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Наявність атестата про середню загальну освіту, диплома молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста), диплома фахового молодшого бакалавра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Вінницького національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою.
Мова викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota
2 - Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати професійний підхід щодо технологічної експертизи харчової продукції на всіх рівнях виробництва.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область: галузь знань спеціальність освітня кваліфікація	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» <i>Об'єкт:</i> технологічні процеси та обладнання харчових виробництв, якість і безпечність харчової продукції. <i>Ціль навчання:</i> сформувати відповідні компетентності

	<p>здобувачів вищої освіти для професійної роботи у сфері виробництва та контролю якості і безпеки харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття технологічних процесів та обладнання харчових виробництв, системи управління якістю та безпеки харчових продуктів, здатність до впровадження інновацій у технологіях виробництва та контролю якості і безпеки харчових виробництв.</p> <p><i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> набір організаційно-технологічних заходів для підвищення ефективності харчових технологій, сучасні методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна. Для підготовки фахівців з поглибленими знаннями і навичками для ефективного вирішення складних спеціалізованих задач харчових технологій, зокрема вирішення практичних проблем визначення контролю якості та безпеки харчових продуктів, сутності технологічних процесів виробництва, принципів розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій, вміння приймати ефективні професійні рішення в галузі харчових виробництв.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Основний фокус освітньої траєкторії спрямований на підготовці кадрів із високим рівнем теоретичних і практичних знань, які здатні до інноваційних підходів виробництва та контролю якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів системи ХАССП.</p> <p>Здобувач має володіти основними поняттями технологічних процесів та обладнання існуючих виробництв харчової продукції та вміти об'єктивно провести експертизу харчової продукції.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, переробне підприємство, харчова сировина, продукти, якість, безпека, технологічна експертиза.</p>
Особливості програми	<p>Унікальність ОП полягає у тісній взаємодії сучасних інноваційних харчових виробництв Вінницького регіону і професійній підготовці здобувачів даної освітньої програми, що здатні ефективно вирішувати поставлені задачі та проблеми сьогодення харчових виробництв, пов'язаних із технологічною експертизою, якістю та безпекою харчових продуктів. Для формування комплексних профільних знань задіяні викладачі з належним науково-методичним наробком так і стейкхолдери провідних регіональних виробництв. Зважаючи на велику кількість переробних і харчових виробництв і тісну їх співпрацю із навчальним закладом практично миттєво проходить взаємобмін інформацією щодо вдосконалення освітньої програми.</p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до	Фахівець в галузі харчової та переробної промисловості може

працевлаштування	<p>бути працевлаштованим на підприємства будь-якої форми власності. Після опанування ОП «Технологічна експертиза, якість та безпечність» випускники можуть займати посади інспекторів з контролю якості харчової продукції у всіх структурних підрозділах харчової промисловості. Основним напрямком діяльності може бути як контролюючий так і інженерно-технічний або організаційний.</p> <p>Класифікатор професій ДК 003:2010:</p> <p>1221.2 Начальник цеху (зміни) 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 2149.2* Інженер з якості 3152 Інспектор з контролю якості продукції 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки 3119 Технолог 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 3111 Технік-технолог 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробничої дільниці 3211, 3111 Технік-лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження) 2320 Викладач професійно-технічного закладу 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 * з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу.</p>
Придатність до подальшого навчання	Випускники мають право продовжувати освіту на другому (магістерському) рівні вищої освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт з використанням розроблених підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, електронних навчальних курсів, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet, виробнича та переддипломна практична підготовка та підготовка кваліфікаційної (бакалаврської) роботи. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle та Сократ.</p>
Оцінювання	<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</p>

	(оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікованої роботи. Екзамени, заліки та диференційовані заліки, звіти з практик, написання кваліфікованої роботи проводяться відповідно до вимог положень Вінницького національного аграрного університету.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральні компетентності (ІК)	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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>*ЗК 16. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>*ЗК 17. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>

	<p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. 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>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>*ФК 14. Мати базові знання у галузі метрології, стандартизації, сертифікації, інженерної безпеки для забезпечення відповідного рівня якості та безпечності на потужностях (об'єктах) для виробництва та обігу харчових продуктів.</p> <p>*ФК 15. Здатність застосовувати професійно-профільні знання для впровадження нових і удосконалення існуючих методів ідентифікації харчової продукції та попередження фальсифікації.</p> <p>*ФК 16. Здатність підвищувати ефективність виробництва, застосовувати принципи ресурсо- та енергозаощадження, впроваджувати альтернативні джерела енергії.</p> <p>*ФК 17. Здатність організувати систему контролю якості та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, розробляти заходи спрямовані на попередження виникнення ризиків і контролю під час виробництва харчової продукції.</p>
	7 - Програмні результати навчання
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення</p>

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. Організувати, 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. 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 13. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 14. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 15. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 16. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 17. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 18. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 19. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 20. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 22. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 23. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних

	<p>ресурсів.</p> <p>ПРН 24. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 25. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 26. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>*ПРН 27. Знати принцип будови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв для реконструкції або технічного переоснащення.</p> <p>*ПРН 28. Впроваджувати нові методи контролю якості продукції та контролювати стан контрольно-вимірвальних приладів та устаткування.</p> <p>*ПРН 29. Проводити оцінювання показників якості продукції відповідно діючих вимог та міжнародних, виявляти порушення та запроваджувати заходи для їхнього усунення із відповідним оформленням документів.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-наукової програми мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування або підвищення кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<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. Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів є комп'ютерні класи з необмеженим відкритим доступом до Інтернет-мережі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<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 Moodle. 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 http://www.vsau.org. В розділі веб-сайту входять навчальний</p>

	<p>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>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ВНАУ та закладами вищої освіти України.</p> <p>Реалізується в Університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми локальними документами: Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностям.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<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>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Умови вступу іноземних здобувачів вищої освіти на навчання визначаються «Правилами прийому для здобуття вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».</p>

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

2.1. Перелік компонент освітньої програми

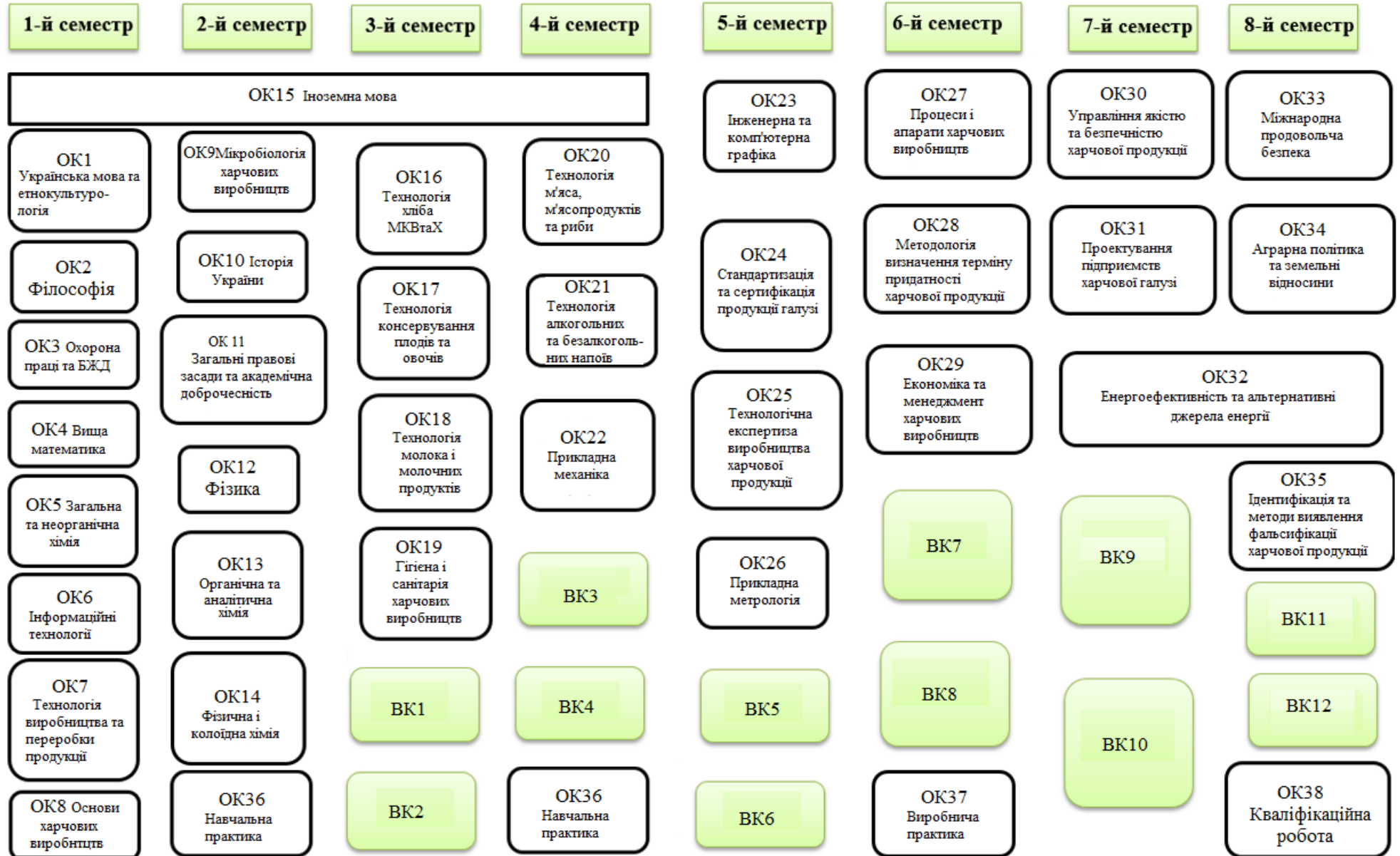
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<i>Обов'язкові компоненти</i>			
OK1	Українська мова та етнологія	4	Екзамен
OK2	Філософія	3	Екзамен
OK3	Охорона праці та безпека життєдіяльності	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 рослинництва	4	Залік
OK8	Основи харчових виробництв	4	Залік
OK9	Мікробіологія харчових виробництв	5	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	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5	Екзамен
OK17	Технологія консервування плодів та овочів	5	Екзамен
OK18	Технологія молока і молочних продуктів	5	Екзамен
OK19	Гігієна і санітарія харчових виробництв	5	Екзамен
OK20	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	5	Екзамен
OK21	Технологія алкогольних та безалкогольних напоїв	5	Екзамен
OK22	Прикладна механіка	5	Залік
OK23	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	Залік
OK24	Стандартизація та сертифікація продукції галузі	5	Екзамен
OK25	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	5	Екзамен
OK26	Прикладна метрологія	5	Екзамен
OK27	Процеси і апарати харчових виробництв	5	Екзамен
OK28	Методологія визначення терміну придатності харчової продукції	4	Залік
OK29	Економіка та менеджмент харчових виробництв	5	Екзамен
OK30	Управління якістю та безпечністю харчової продукції	6	Екзамен
OK31	Проектування підприємств харчової галузі	7	Екзамен
OK32	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	7	Залік, екзамен
OK33	Міжнародна продовольча безпека	5	Екзамен
OK34	Аграрна політика та земельні відносини	5	Екзамен
OK35	Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції	5	Екзамен
OK36	Навчальна практика	3	Залік
OK37	Виробнича практика	8	Залік
OK38	Кваліфікаційна робота	5	

Загальний обсяг обов'язкових компонентів		180	
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	
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

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

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

«Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти



**3. Форма атестації здобувачів вищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза, якість та
безпека харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня 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. Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії університету.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей (ЗК, ФК) компонентам освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38		
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
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		+									+																												+	+
ЗК 15											+																												+	+
ЗК 16								+															+	+					+								+	+	+	
ЗК 17								+										+	+		+	+	+	+					+								+	+	+	
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) відповідним компонентам освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	
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																										+	+		+		+		+		+		+		+

Гарант освітньої програми _____ **Юрій ПОЛЄВОДА**