

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** Перший (бакалаврський)  
(назва рівня вищої освіти)


**СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** Бакалавр  
(назва ступеня вищої освіти)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ** 18 Виробництво та технології  
(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ** 181 Харчові технології  
(код та найменування спеціальності)

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА** «Харчові технології та інженерія»  
(найменування освітньої програми)

**Схвалено  
Вченою радою  
Вищого навчального закладу  
Укоопспілки «Полтавський університет  
економіки і торгівлі»  
22 березня 2019 року, протокол № 4  
Затверджено**

**наказом по університету  
від 22 березня 2019 року № 60-Н  
Ректор**  **О.О. Нестуля**



**Полтава 2019**

## І ПРЕАМБУЛА

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**Бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти)

<b>галузь знань</b>	<b>18 Виробництво та технології</b>
<b>спеціальність</b>	(шифр та назва галузі знань) <b>181 Харчові технології</b> (код та найменування спеціальності)
<b>освітня програма</b>	<b>«Харчові технології та інженерія»</b> (найменування освітньої програми)

**1 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» 22 березня 2019 року, протокол № 4  
Наказом Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 22 березня 2019 року № 60-Н  
Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125

**2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ**      2016 р.  
переглянуто                      2018 р.  
переглянуто                      2019 р.

**3. РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО**

проектною групою в складі науково-педагогічних працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Члени проектної групи:

Олійник Л.Б., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

Хомич Г.П., завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор,

Левченко Ю.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

## II ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень освіти	вищої	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь освіти	вищої	Бакалавр
Галузь знань		18 Виробництво та технології
Спеціальність		181 Харчові технології
Освітня програма		Бакалавр з харчових технологій за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія»
Обмеження щодо форм навчання		Відсутні
Освітня кваліфікація		Перший (бакалаврський) рівень
Професійна(і) кваліфікація(ї) (тільки для регульованих професій)		-
Кваліфікація в дипломі		Ступінь вищої освіти: Бакалавр Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма: «Харчові технології та інженерія»
Опис предметної області		<p><b>Об'єкти вивчення та діяльності:</b> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><b>Методи, методика та технології</b> включають систему загальнонаукових й спеціальних методів, професійних методик та технологій, застосування яких дозволяє вирішувати практичні завдання щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств,</p>

	<p>методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи та технології, прилади та технологічне і лабораторне обладнання, необхідні для формування професійних компетентностей бакалавра з харчових технологій</p>
<b>Академічні права випускників</b>	Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на другому рівні вищої освіти «Магістр» з харчових технологій за спеціалізаціями відповідно до галузей харчової промисловості України
<b>Працевлаштування випускників (для регульованих професій обов'язково)</b>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</li> <li>– 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</li> <li>– 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</li> <li>– 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</li> <li>– 3570 Фахівці з технології харчування</li> <li>– 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</li> <li>– 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</li> <li>– 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</li> <li>– 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</li> </ul>

### III ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ВІДПОВІДНОГО СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<p><b>Для бакалавра</b> Обсяг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 4 роки становить 240 кредитів ЄКТС;</li> <li>- на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого з терміном навчання 2 роки становить 120 кредитів ЄКТС;</li> </ul> <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим стандартом вищої освіти.</p> <p>Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик - 4 кредити ЄКТС.</p>
--

#### IV ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>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.</p> <p>За основу використовується опис відповідного кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) бакалавр (рівень 7).</p>
<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. - 02</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>
<b>Спеціальні (фахові, предметні)</b>	<p>СК01 (15). Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж</p>

компетентності	<p>технологічного процесу.</p> <p>СК02(16). Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК03(17). Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК04(18). 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(19). Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК06(20). Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК07(21). Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК08(22). Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК09(23). Здатність проектувати нові або модернізувати діючі-виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10(24). Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11(25). Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12(26). Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13(27). Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>СК14. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості</p> <p>СК15. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм</p>
----------------	---

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей, зазначених у Стандарті, з класифікацією компетентностей НРК у процесі розроблення Стандарту використовується матриця відповідності визначених Стандартом

компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком до Стандарту (таблиця 1 Додатку А).

#### **V Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

- ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),
- ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

- ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
- ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

З метою співвіднесення визначених результатів навчання та компетентностей, зазначених у Стандарті у процесі розроблення Стандарту використовується матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей (таблиця 2 Додатку Б).

#### VI Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми здобувачів освіти</b>	<b>атестації вищої</b>	Атестація здійснюється у формі: - публічного захисту бакалаврського дипломного проекту
<b>Вимоги кваліфікаційної роботи</b>	<b>до</b>	У бакалаврському дипломному проекті наведуться результати самостійно виконаної роботи відповідно до виданого завдання на проектування (реконструкцію, технічне переоснащення) з таких питань: загальна характеристика і структура підприємства (з виділенням цехів або відділень, або ділянок, які підлягають проектуванню або реконструкції), техніко-економічне обґрунтування вибору асортименту продукції та способів її



виробництва, схема напрямку переробки сировини, розрахунки продуктів, характеристика основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується, принципова та апаратурно-технологічна схеми виробництва обраного асортименту продукції, вибір і обґрунтування способів і режимів її виробництва, опис технологічного процесу, розрахунки і підбір обладнання, розрахунки площ приміщень, компонування обладнання, технохімічний і мікробіологічний контроль, промислова санітарія, екологічна частина, охорона праці, економічна частина, висновки, список використаної літератури, додатки (за необхідності).

У бакалаврському дипломному проекті дослідницького характеру мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи прикладного характеру з реальними пропозиціями щодо їх впровадження в умовах діючих підприємств харчової промисловості, зокрема: аналіз існуючих розробок за темою роботи, обґрунтування мети і задач досліджень, вибір об'єктів і методів досліджень, результати досліджень з відповідним логічним аналізом і висновками, пропозиції щодо впровадження наукових результатів з характеристикою основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується принципова технологічна схема, обґрунтування вибору способів і режимів виробництва, опис апаратурно-технологічної схеми, заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища, соціально-економічна ефективність від очікуваного впровадження наукових результатів, загальні висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки.

Обов'язковою складовою частиною бакалаврського дипломного проекту є графічна частина (схема напрямків переробки сировини, компонування обладнання, апаратурно-технологічна схема та ін.).

Бакалаврський дипломний проект зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у паперовому вигляді в архіві університету і можуть бути перевірені (з використанням відповідного

	<p>програмного забезпечення) на плагіат. Кваліфікаційні роботи можуть бути оприлюднені на офіційному сайті кафедри або в депозитарії.</p>
<p><b>Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b></p>	<p>Публічний захист бакалаврського дипломного проекту передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи;</li> <li>- попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту;</li> <li>- відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.</li> </ul> <p>Під час захисту бакалаврського дипломного проекту студенти повинні:</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основні технологічні поняття і визначення;</li> <li>сутність технологічних процесів харчових виробництв;</li> <li>схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу;</li> <li>правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обґрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень;</li> <li>обґрунтовувати вибір певного способу виробництва і технологічного обладнання (для кваліфікаційної роботи проектного характеру) або схеми проведення досліджень (для кваліфікаційної роботи наукового характеру);</li> <li>доводити економічну доцільність прийнятих у кваліфікаційній роботі рішень.</li> </ul> <p><b>мати навички:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування, організації, планування та проведення виробничої і наукової діяльності;</li> </ul>

	<p>використання нормативної і технічної документації;          проведення розрахунків продуктів;          аналізу виробничих ситуацій з обґрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення технологічних процесів і технологій в цілому;          оформлення кваліфікаційної роботи.</p> <p>Студент, який не захистив бакалаврський дипломний проект, допускається до повторного захисту впродовж трьох років після закінчення університету.</p>
--	---

## **VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

У Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

У вересні 2009 року університет отримав Міжнародний Сертифікат 440030QM08 Міжнародної мережі сертифікації (IQNet) і Німецького органу сертифікації системи управління якістю (DQS GmbH) про відповідність системи управління якістю діяльності міжнародним стандартам якості серії ISO 9001:2008 (сертифікат додається).

Під час ресертифікації (зовнішнього аудиту) системи управління якістю діяльності університету у травні 2012 року, травні 2015 року підтверджено

відповідність стандартам ISO 9001:2008.

Щорічно під час проведення наглядових аудитів, які проводяться в період між ресертифікаційними аудитами система оцінюється зовнішніми аудиторами Української Асоціації Якості за дорученням Німецького органу сертифікації системи управління якості (DQS GmbH).

### **VIII Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)**

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

### **IX Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти**

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 21556-VII (із змінами та доповненнями);
2. ESG 2015: Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG). – К.: ТОВ «ЦС», 2015. – 32 с.
3. ISCED (МСКО) 2011: International Standard Classification of Education.
4. Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти галузі освіти і навчання ISCED-F (МСКО-Г) 2013: ISCED Fields of Education and Training.
5. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187;
6. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266.
7. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341.
8. Про затвердження Положень про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту): Постанова Кабінету Міністрів України від 20.01.1998 р. № 65.
9. Про внесення змін до Закону України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності»: Закон України від 31.05.2007 р. № 1107-V.
10. Національний класифікатор України ДК 003 : 2010 «Класифікатор професій»: Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 р. № 327 (із змінами відповідно до наказу Мінекономрозвитку України № 923 від 16.08.2012 р.);
11. Національний класифікатор України ДК 009 : 2010 «Класифікація видів економічної діяльності»: Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457 (із змінами і доповненнями).
12. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти»
13. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / В.М. Захарченко,

- В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / за ред. В. Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
14. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти / Науково-методична рада № 3 від 29.03.2016 р.

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

### Опис програми навчання

Термін навчання за освітньо-професійною програмою підготовки магістра складає 4 роки.

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих кадрів вищої кваліфікації зі спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», котрі здатні вирішувати конкретні завдання у сфері харчових технологій та виробництва.

Освітньо-професійна програма передбачає розвиток інтегральної, загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей у їх взаємодії та взаємозв'язку.

Освітньо-професійна програма передбачає виділення дисциплін циклів: гуманітарної та соціально-економічної підготовки, соціально-гуманітарної підготовки, математичної та природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки, серед яких: обов'язкові та вибіркові навчальні дисципліни; практична підготовка та підсумкова атестація (кваліфікаційна робота – бакалаврський дипломний проект).

Загальний обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів.

У даній освітньо-професійній програмі одному семестру відповідає 30 кредитів ЄКТС, навчальному року – 60 кредитів ЄКТС. Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 годин загального навчального навантаження здобувача вищої освіти.

Матриця відповідності визначених Стандартом (освітньо-професійною програмою) компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>				
1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.	+			+
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	
3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість		+		
4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	+	+		+
5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
7. Здатність працювати в команді			+	
8. Здатність працювати автономно				+
9. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	+	+		+
11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+	+	
13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого	+			+

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.				
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	+	+		+
<b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>				
1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів	+	+		+
2. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення	+	+	+	+
3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень	+	+		+
4. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечністю на основі системи знань про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та під час зберігання харчових продуктів	+	+		+



Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування	+	+	+	+
6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки	+	+		+
7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	+	+		
8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач	+	+	+	+
9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)	+	+		+
10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів	+	+	+	
11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб	+	+	+	+
12. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію		+	+	
13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	+	+	+	+
14. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості	+	+	+	+
15. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм	+	+	+	+

## Додаток Б

**Матриця відповідності компетентностей та результатів навчання за спеціальністю 181 Харчові технології освіти  
програма «Харчові технології та інженерія»**

Програмні результати навчання	Компетентності																													
	Загальні компетентності												Спеціальні (фахові) компетентності																	
Інтегральна компетентність	ЗК-01	ЗК-02	ЗК-03	ЗК-04	ЗК-05	ЗК-06	ЗК-07	ЗК-08	ЗК-09	ЗК-10	ЗК-11	ЗК-12	ЗК-13	ЗК-14	СК-01	СК-02	СК-03	СК-04	СК-05	СК-06	СК-07	СК-08	СК-09	СК-10	СК-11	СК-12	СК-13	СК-14	СК-15	
1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
9. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
10. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14. умов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
15. підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Програми результати навчання	Інтегральна компетентність	Компетентності																																			
		Загальні компетентності										Спеціальні (фахові) компетентності																									
		ЗК-01	ЗК-02	ЗК-03	ЗК-04	ЗК-05	ЗК-06	ЗК-07	ЗК-08	ЗК-09	ЗК-10	ЗК-11	ЗК-12	ЗК-13	ЗК-14	СК-01	СК-02	СК-03	СК-04	СК-05	СК-06	СК-07	СК-08	СК-09	СК-10	СК-11	СК-12	СК-13	СК-14	СК-15							
16.	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах	+																																			
17.		+	+																																		
18.		+	+	+																																	
19.		+																																			
20.		+																																			
21.		+																																			
22.		+																																			
23.		+																																			
24.		+																																			
25.		+																																			
26.		+																																			
27.		+																																			

Розподіл змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки

Цикл підготовки	Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)
<b>1. Обов'язкові навчальні дисципліни</b>	<b>3555/119</b>
1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	450/15
1.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	930/31
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки	2175/72,5
<b>2. Вибіркові навчальні дисципліни</b>	<b>2085/69,5</b>
2.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	360/12
Вибірковий блок 1	
Вибірковий блок 2	
Вибірковий блок 3	
Вибірковий блок 4	
2.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	120/4
Вибірковий блок 1	
2.3. Цикл професійної та практичної підготовки	1605/53,5
Вибірковий блок 1	
Вибірковий блок 2	
Вибірковий блок 3	
Вибірковий блок 4	
Вибірковий блок 5	
Вибірковий блок 6	
Вибірковий блок 7	
Вибірковий блок 8	
Вибірковий блок 9	
Вибірковий блок 10	
<b>3. Практична підготовка</b>	<b>1200/40</b>
<b>4. Підсумкова атестація</b>	<b>360/12</b>
<b>Разом</b>	<b>7200/240</b>

Перелік навчальних дисциплін освітньо-професійної програми за циклами

<b>Цикл підготовки</b>	<b>Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)</b>
<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>	<b>3555/119</b>
<b>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>	<b>450/15</b>
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	150/5
Основи лідерства	90/3
Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3
Фізичне виховання	120/4
<b>Цикл математичної та природничо-наукової підготовки</b>	<b>930/31</b>
Вища математика	150/5
Фізика	90/3
Екологія харчових виробництв	90/3
Мікробіологія харчових виробництв	150/5
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	90/3
Харчова хімія (харчова хімія та біохімія)	120/4
Хімія	210/7
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>	<b>2175/72,5</b>
Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	90/3
Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5
Основи автоматизованого проектування	180/6
Процеси і апарати харчових виробництв	90/3
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	
Автоматизація виробничих процесів	90/3
Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	90/3
Технологічне обладнання галузі	210/7
Проектне навчання з курсу Технологічне обладнання галузі	15/0,5
Харчові технології	300/10
Основи наукових досліджень	90/3
Методи контролю якості продукції в галузі	90/3
Харчові добавки	90/3
Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю	150/5
Теоретичні основи харчових технологій	90/3

<b>Цикл підготовки</b>	<b>Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)</b>
Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення	90/3
Формування сировинних ресурсів	90/3
<b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>	<b>2085/69,5</b>
<b>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>	<b>360/12</b>
<b>Вибірковий блок 1</b>	
Історія та культура України	90/3
Історія українського державотворення	
<b>Вибірковий блок 2</b>	
Практична психологія	90/3
Вікова психологія	
<b>Вибірковий блок 3</b>	
Господарське право	90/3
Підприємницьке право	
<b>Вибірковий блок 4</b>	
Філософія	90/3
Логіка та релігієзнавство	
<b>Цикл математичної та природничо-наукової підготовки</b>	<b>120/4</b>
<b>Вибірковий блок 1</b>	
Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	120/4
Інформаційні комунікації	
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>	<b>1605/53,5</b>
<b>Вибірковий блок 1</b>	
Технологія галузі	660/22
Технологія продукції ресторанного господарства	
Технологія напоїв з основами барної справи	
Технологія борошняних кондитерських виробів	
Прогресивні ресторани технології	
<b>Вибірковий блок 2</b>	
Проектне навчання з курсу Технологія галузі	15/0,5
Проектне навчання з курсу Технологія продукції ресторанного господарства	
<b>Вибірковий блок 3</b>	
Менеджмент персоналу	90/3
Організація роботи з персоналом	
<b>Вибірковий блок 4</b>	
Організація підприємницької діяльності	90/3

<b>Цикл підготовки</b>	<b>Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)</b>
Бізнес-планування	
<b>Вибірковий блок 5</b>	
Маркетинговий аналіз діяльності харчових виробництв	90/3
Маркетинг	
<b>Вибірковий блок 6</b>	
Економіка харчових виробництв	90/3
Економіка в закладах ресторанного господарства	
<b>Вибірковий блок 7</b>	
Проектування підприємств харчових виробництв	255/8,5
Проектування закладів ресторанного господарства	
<b>Вибірковий блок 8</b>	
Проектне навчання з курсу Проектування підприємств харчових виробництв	15/0,5
Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства	
<b>Вибірковий блок 9</b>	
Основи криогенних та сушильних технологій	90/3
Холодильні технології харчових виробництв	
<b>Вибірковий блок 10</b>	
Організація виробництва	210/7
Організація ресторанного господарства	
<b>Практична підготовка</b>	<b>1200/40</b>
Виробнича практика	1080/36
Передбакалаврська виробнича практика	90/3
Університетська освіта	30/1
<b>4. Підсумкова атестація</b>	<b>360/12</b>
Дипломне проектування та Підсумкова атестація	360/12
<b>Разом</b>	<b>7200/240</b>