

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Початковий рівень (короткий цикл)
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Молодший 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»
(найменування освітньої програми)

Схвалено

Вченою радою

Вищого навчального закладу

**Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»**

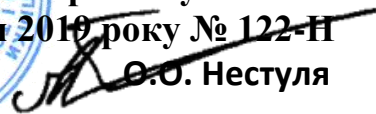
27 червня 2019 року, протокол № 7

Затверджено

наказом по університету

від 27 червня 2019 року № 122-Н

Ректор


О.О. Нестуля



Полтава 2019

І ПРЕАМБУЛА

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

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Молодший бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

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

1 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ

Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» 27 червня 2019 року, протокол № 7

Наказом Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 27 червня 2019 року № 122-Н

2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ 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:

Левченко Ю.В., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Горобець О.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

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

Наконечна Ю.Г., 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	Початковий рівень (короткий цикл)
Ступінь освіти вищої	Молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	-
Освітня кваліфікація	Молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна(і) кваліфікація(ї) (тільки для регульованих професій)	-
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – молодший бакалавр. Спеціальність – 181 Харчові технології. Освітня програма – Харчові технології
Опис предметної області	<p>Об'єкти вивчення та діяльності: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для роботи на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та участі у виконанні практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття про функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, забезпечення відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, участь в удосконаленні існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології включають систему загальнонаукових й спеціальних методів, професійних методик та технологій, застосування яких дозволяє вирішувати практичні завдання щодо виробництва харчової продукції, методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів. Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи та</p>

	технології, прилади та технологічне і лабораторне обладнання, необхідні для формування професійних компетентностей бакалавра з харчових технологій.
Академічні права випускників	Випускники мають право продовжувати навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти з харчових технологій за спеціалізаціями відповідно до галузей харчової промисловості України
Працевлаштування випускників (для регульованих професій обов'язково)	Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010: <ul style="list-style-type: none"> – 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, – 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості, а саме: технік-технолог; – 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів – 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів – 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів – 3570 Фахівці з технології харчування – 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень

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

Для бакалавра

Обсяг:

- на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 2 роки становить 120 кредитів ЄКТС;

Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим стандартом вищої освіти.

Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик - 4 кредити ЄКТС.

IV ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	За основу використовується опис відповідного кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) бакалавр (рівень б): здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях
Загальні компетент-	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ності	<p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</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>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<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>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>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</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. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

ПР10. 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.

ПР11. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР12. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР13. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР14. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР15. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР16. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР17. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР18. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР19. 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

Форми здобувачів освіти	атестації вищої	Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання комплексного екзамену за спеціальністю. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	до	-
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)		Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання комплексного екзамену за спеціальністю. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Складання здобувачем комплексного екзамену за спеціальністю 181 Харчові технології передбачає перевірку рівня його теоретичної фахової підготовки відповідно до навчального плану

	<p>підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за цією спеціальністю.</p> <p>Програму комплексного екзамену за спеціальністю, форму його проведення (усну, письмову, тестування тощо), екзаменаційні білети, варіанти завдань, перелік матеріалів тощо розробляє та визначає профільна випускова кафедра, розглядає й ухвалює вчена рада університету і затверджує ректор.</p> <p>Комплексний екзамен за спеціальністю складається з: розв'язання тестових завдань; письмового та практичного виконання комплексного кваліфікаційного завдання, що разом із тестовою перевіркою знань дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології.</p> <p>Під час проведення Комплексного екзамену за спеціальністю студенти повинні:</p> <p>знати:</p> <p>основні технологічні поняття і визначення; сутність технологічних процесів харчових виробництв; схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу; правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.</p> <p>вміти:</p> <p>застосовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень; вміти застосовувати теоретичні знання для вибору певного способу виробництва і технологічного обладнання.</p> <p>мати навички:</p> <p>самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування та проведення виробничої діяльності; використання нормативної і технічної документації; проведення розрахунків продуктів; участі в технологічних процесах і технологіях в цілому.</p>
Вимоги до публічного	-

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:

- визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах і будь-яким іншим способом;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- інших процедур і заходів.

У 2009, 2012, 2015 роках Університет отримувал Мiжнародний Сертифікат 440030QM08 Мiжнародної мережі сертифікації (IQNet) і Німецького органу сертифікації системи управління якості (DQS GmbH) про відповідність діяльності міжнародному стандарту ISO 9001:2008.

У травні 2018 року Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» успішно пройшов проведено ресертифікаційний аудит (перехідний зовнішній аудит) системи управління якістю діяльності університету, що передбачав перехід системи управління якістю діяльності університету на нову версію міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. З цією метою в університеті було проведено організаційну підготовку до переходу на нові вимоги міжнародного стандарту, а також впровадження нової лiдерської парадигми та ризик-орiєнтованого мислення.

У відповідності до рішення аудиторської групи Органу сертифікації «Прирост» Української асоціації якості Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» отримав сертифікати IQNet, DQS і УАЯ, які засвідчують, що університет впровадив та використовує систему управління якістю відповідно вимогам міжнародного стандарту ISO

9001:2015. Термін дії сертифікатів до липня 2021 року.

Щорічно між зовнішніми аудитами експертами Української асоціації якості проводяться наглядові аудити системи управління якістю діяльності університету. Метою наглядових аудитів є отримання доказів щодо підтвердження вдосконалення якості управління процесами діяльності в університеті.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджується Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартом і рекомендаціями щодо забезпечення якості вищої освіти.

Німецького органу сертифікації системи управління якістю (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

змiнами вiдповiдно до наказу Мiнекономрозвитку України № 923 вiд 16.08.2012 р.);

11. Нацiональний класифiкатор України ДК 009 : 2010 «Класифiкацiя видiв економiчної дiяльностi»: Наказ Держспоживстандарту України вiд 11.10.2010 р. № 457 (з змiнами i доповненнями).
12. Наказ Мiнiстерства освiти i науки України вiд 01.06.2016 № 600 «Про затвердження та введення в дiю Методичних рекомендацiй щодо розроблення стандартiв вищої освiти»
13. Розроблення освiтнiх програм. Методичнi рекомендацiї / В.М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / за ред. В. Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Прiоритети», 2014. – 120 с.
14. Методичнi рекомендацiї щодо розроблення стандартiв вищої освiти / Науково-методична рада № 3 вiд 29.03.2016 р.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Опис програми навчання

Термін навчання за освітньо-професійною програмою підготовки молодшого бакалавра складає 1 рік 10 місяців.

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих кадрів вищої кваліфікації зі спеціальності 181 Харчові технології, 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 – 120 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.

Додаток А

Таблиця 1

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

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності (ЗК)				
1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності	+			+
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.		+	+	
6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
7. Здатність працювати в команді			+	
8. Здатність працювати автономно				+
11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+	+	
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	+	+		+
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів	+	+		+

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
2. Здатність управляти технологічними роцесами 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	+	+		+
5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування	+	+	+	+
7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	+	+		
8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач	+	+	+	+
12. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію		+	+	
14. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості	+	+	+	+
15. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів	+	+	+	+

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
харчування у відповідності до діючих норм				

Додаток Б

Матриця відповідності компетентностей та результатів навчання за спеціальністю 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології»

Програми результати навчання	Компетентності																		
	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності							Спеціальні (фахові) компетентності										
		ЗК-01	ЗК-02	ЗК-06	ЗК-07	ЗК-08	ЗК-11	ЗК-12	ЗК-14	СК-01	СК-02	СК-03	СК-04	СК-05	СК-07	СК-08	СК-12	СК-14	СК-15
1.	+							+					+				+	+	
2.										+					+				
3.		+								+									
4.	+							+										+	
5.	+								+	+	+	+	+		+			+	
6.	+								+				+		+		+	+	
7.												+	+	+		+	+		
8.	+							+				+	+	+		+	+		
9.			+								+				+		+		
10.												+	+	+		+	+		
11.													+						
12.												+	+	+		+	+		
13.			+								+	+					+		
14.				+	+														
15.						+													
16.				+	+	+	+												
17.														+			+		
18.				+	+			+											
19.	+							+										+	

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

Цикл підготовки	Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)
1. Обов'язкові навчальні дисципліни	2070/69
1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	300/10
1.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	480/16
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки	1290/43
2. Вибіркові навчальні дисципліни	900/30
3. Практична підготовка	570/19
4. Підсумкова атестація	60/2
Разом	3600/120

Перелік навчальних дисциплін освітньо-професійної програми за циклами

Цикл підготовки	Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)
Обов'язкові навчальні дисципліни	2070/69
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	300/10
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	150/5
Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3
Фізичне виховання	60/2
Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	480/16
Вища математика	150/5
Фізика	120/4
Хімія	210/7
Цикл професійної та практичної підготовки	1290/43
Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5
Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	90/3
Культура харчування	90/3
Методи контролю якості продукції в галузі	90/3
Мікробіологія харчових виробництв	120/4
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарії	90/3
Процеси і апарати харчових виробництв	90/3
Теоретичні основи харчових технологій	90/3
Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3
Формування сировинних ресурсів	90/3
Харчові добавки	90/3
Харчові технології	210/7
Вибіркові навчальні дисципліни	900/30
Історія та культура України	90/3
Історія	
Практична психологія	90/3
Вікова психологія	
Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	120/4
Інформаційні технології	
Харчова хімія	150/5
Біохімічні основи харчових технологій	
Культура гостинності	150/5

Цикл підготовки	Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів)
Основи етики та етикету на підприємствах харчування	
Основи наукових досліджень	150/5
Науково-дослідна робота	
Господарське право	150/5
Підприємницьке право	
Практична підготовка	570/19
Виробнича практика	540/18
Університетська освіта	30/1
4. Підсумкова атестація	60/2
Разом	3600/120