

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Білоцерківського національного
аграрного університету

протокол № 4 від 21 травня 2020 року

Голова Вченої ради Білоцерківського НАУ

Ректор, Академік НААНУ Даниленко А. С. Даниленко



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ПЕРШИЙ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ

Введено в дію з «1» серпня 2020р.

Наказ № 77/0 від «21» травня 2020р.

Біла Церква – 2020

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності,
доктор. с.-г. наук, професор



Т.М. Димань

Начальник відділу навчально-методичної та виховної роботи
к.е.н., доцент



В.В. Зубчекно

Декан факультету
д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент



Г.П. Калініна

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Протокол № 9 від 01.04. 2020 р.

Завідувач кафедри
к.т.н., доцент



Г.П. Калініна

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою факультету
Протокол № 8 від 14.05. 2020 р.

Голова науково-методичної ради
д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

СХВАЛЕНО

Вченою радою біолого-технологічного факультету
Протокол № 9 від 19.05 2020 р.

Голова вченої ради
д.с.-г.н., професор



С.В. Мерзлов

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», містить обсяг 240 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; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Калініна Г.П., к.т.н., доцент
2. Гребельник О.П., к.т.н., доцент
3. Наріжний С.А., к.т.н., доцент

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» №1341 від 23.11.2011 р. та «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 1187 від 30.12.2015 р.; Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 року № 1125. В Білоцерківському національному аграрному університеті діє система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, https://btsau.edu.ua/sites/default/files/Faculties/osvita/normatyvne/polog_vn_syst_qa_bnaeu.pdf, що базується на таких нормативних

1.ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ОПП)
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України (наказ МОН України від 21.06.2016 №79-А) Сертифікат про акредитацію НД-ІІ №1079234
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ–EHEA – перший цикл, EQF–LL – 6 рівень Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти / шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій
Передумови	Без обмежень доступу до навчання. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою БНАУ
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.btsau.edu.ua

2 – Мета освітньої програми

Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом з урахуванням цілей сталого розвитку, передусім агросфери та інтеграції у європейський простір

3 – Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основний фокус ОПП націлений на надання здобувачам фундаментальних та прикладних знань у сфері харчових технологій, зокрема здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості; формування та розвиток м'яких навичок (soft skills), здатності здійснювати практичну, дослідницьку та інноваційну діяльність, а також уміння впроваджувати ефективні методи організації роботи підприємств харчової промисловості, спрямовані на забезпечення сталого розвитку галузі. Ключові слова: харчові технології, безпечність харчових продуктів, , інновації, наукові дослідження, планування експериментів, експертиза, інтелектуальна власність, екологізація, сталий розвиток галузі
Особливості програми	Унікальність програми полягає в екологічній складовій сталого розвитку харчової галузі, що узгоджується з місією і стратегією Білоцерківського НАУ. Особливість програми в орієнтуванні на галузевий та регіональний контекст майбутньої професійної діяльності здобувачів, що ґрунтується на знаннях сучасних інноваційних технологій переробки продукції аграрного сектору, проведення наукових досліджень і створення нових технологій, спрямованих на підвищення ефективності використання сировини та вирішення ряду проблем сучасної харчової промисловості. Досягається через поєднання освітніх компонентів ОП, практичної підготовки з інноваційними методами навчання, участю в міжнародних проєктах, тренінгах, воркшопах; гостьових лекціях іноземних фахівців та успішних вітчизняних практиків. Отримання знань та вмінь організації та роботи підприємств харчової промисловості, вирішення прикладних завдань та практичних ситуацій формує лідерські якості, навички критичного мислення, спроможність до швидкої адаптації в умовах сучасного бізнес-середовища та соціальної і екологічної орієнтованості майбутнього фахівця з харчових технологій
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Здобувачеві вищої освіти, який успішно пройшов державну атестацію, державна екзаменаційна комісія присвоює кваліфікацію «Бакалавр з харчових технологій»; він може працювати на підприємствах харчової промисловості різних категорій та форм власності і може обіймати посади з виконанням функцій фахівця з харчових технологій за ДК 003:2010: 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості

	3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 343 Технічні фахівці в галузі управління 3436 Помічники керівників 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 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Подальше навчання	Продовження освіти: можливість продовження навчання за програмою другого циклу вищої освіти (FQ-EHEA, 7 рівня, EQF-LLL та 7 рівня НРК) або суміжною : (освітньо-наукові/ освітньо-професійні) програми вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на принципах студентоцентризму, посиленої уваги до якості навчання та індивідуального підходу до кожного здобувача вищої освіти. Реалізується через формування індивідуальної траєкторії навчання здобувача з акцентом на посилену практичну підготовку, творчу спрямованість у формі комбінації лекцій, практичних занять (в т.ч. виїзних в органах публічної влади), самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, гостьових лекцій за участю практиків харчової промисловості, інтерактивних методів навчання, навчальної та виробничої практик, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. Впроваджується проблемно-орієнтований підхід до навчання з фокусом на формування професійних компетентностей здобувачів, здатних до ініціативного, критичного, конструктивного, системного мислення та прийняття стратегічних рішень у сфері харчових технологій. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та запровадження принципів цілеспрямованості і бінарності, що полягає у безпосередній участі викладача та здобувача вищої освіти Основні форми викладання: <i>пасивні</i> (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); <i>активні</i> (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці, навчання на основі досліджень); - застосовуються інноваційні технології електронного навчання.

	Викладання проводиться у вигляді лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальні заняття, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з фахівцями промисловості; виконання курсових проектів та робіт; технологічної та переддипломної практик; виконання кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (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)	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Спеціальні (фахові, предметні)	Обов’язкові фахові компетентності: СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

компетентності	СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 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. СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту Вибіркові фахові компетентності: СК 28. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 29. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. СК 30. Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. СК 31. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень
7 – Програмні результати навчання	
Знання	ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові

	продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя Вибіркові результати навчання: ПРН 28. Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН 30. Вміти змінювати асортимент готової продукції та технологічний режим виробництва в залежності від наявної сировини
--	--

	та її якості. ПРН 31. Вміти розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	науково-педагогічні працівники, залучені до освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Білоцерківського НАУ, мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової та професійної активності. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. В процесі організації навчального процесу залучаються також професіонали з досвідом дослідницької, управлінської та інноваційної роботи та роботи за фахом
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. зі змінами, внесеними згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 347 від 10.05.2018 р. і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, спортивні майданчики; бібліотека, читальні зали; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін. Наявний безкоштовний доступ до мережі Інтернет через WI-FI.;
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт Університету (www.btsau.edu.ua) містить повну інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, користувачі сайту мають можливість користуватися усіма наявними ресурсами бібліотеки Білоцерківського національного аграрного університету. Читальні зали бібліотеки у кількості 7 мають 245 місць, всі підключено до мережі Інтернет у вільному доступі. Фонд наукової бібліотеки університету містить 568536 примірників, 19 найменувань друкованих фахових періодичних наукових видань. Наявний доступ до таких баз даних як Business Communication Quarterly, Topics in Theoretical Economics, The Forum for Social Economics, National Institute Economic Review, Springer Verlag, Academy of Accounting and Financial Studies Journal, AIEL Series in Labour Economics, Chinese Management Studies, Contemporary Accounting Research, CORPORATE OWNERSHIP AND CONTROL, Google Scholar, ELib Ukr; наукової періодици України; де здобувачі вищої освіти мають можливість користуватись періодичними фаховими науковими виданнями в електронному варіанті, у тому числі іноземною (англійською) мовою. Електронна бібліотека має програмне забезпечення «УФД – бібліотека». Навчальні ресурси: користування навчальною літературою, доступ до онлайн-ресурсів; бронювання книг онлайн; доступ до електронних журналів, електронних бібліотечних ресурсів світу, електронного навчального середовища Moodle https://teach.btsau.net.ua ,
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти, зокрема отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів у рамках виконання освітньої програми, здійснюється згідно з договорами про встановлення науково-освітньої співпраці для задоволення потреб розвитку освіти і науки здійснюється на основі двосторонніх договорів між Білоцерківським НАУ та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується у рамках програми Ерасмус+ на основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами країн-партнерів: зокрема Czech University of Life Sciences, Prague (Чехія), University of Debrecen (Угорщина), Slovak University of Agriculture in Nitra (Словаччина), Afyon Kocatepe University (Туреччина),

	Ondokuz Mayıs University (Туреччина), в тому числі можливість отримання подвійного диплому за напрямом «Національна безпека» в Поморській академії м. Слупськ (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою Білоцерківського національного аграрного університету.

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
OK 1	Вища математика	8	залік, іспит
OK 2	Хімія	10	залік, іспит
OK 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	залік, іспит
OK 4	Фізика	4	іспит
OK 5	Вступ до фаху	5	залік
OK 6	Інформаційні системи та технології	4	залік
OK 7	Аграрні технології	4	залік
OK 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
OK 9	Історія та культура України	3	залік
OK 10	Правознавство	3	залік
OK 11	Філософія	3	залік
OK 12	Теоретичні основи технології харчових виробництв	8	залік, іспит
OK 13	Біохімія харчових продуктів	8	залік, іспит
OK 14	Науково-дослідна робота студентів	3	залік
OK 15	Технічна мікробіологія	4	іспит
OK 16	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	залік
OK 17	Інженерна графіка	4	залік
OK 18	Загальна технологія харчових продуктів	7	залік, іспит
OK 19	Технологічне обладнання харчових виробництв	7	залік, іспит
OK 20	Екотрофологія	4	залік
OK 21	Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	5	іспит
OK 22	Процеси і апарати харчових виробництв	3	залік
OK 23	Проектування підприємств з основами САПР	4	залік
OK 24	Економіка підприємств	3	залік
OK 25	Біотехнологія харчових продуктів	7	залік, іспит
OK 26	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	залік, іспит
OK 27	Безпека харчових продуктів	4	іспит
OK 28	Організація та управління виробництвом	4	залік
OK 29	Екологізація харчового виробництва	4	залік
OK 30	Технологія продуктів функціонального призначення	4	іспит
OK 31	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
OK 32	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	залік
OK 33	Навчальна практика	4+7	
OK 34	Виробнича практика	8+4	
OK 35	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	2	
OK 36	Фізичне виховання	3	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП *(обрати в межах 60 кредитів)			
ВБ 1	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	залік
ВБ 2	Матеріалознавство	4	залік
ВБ 3	Теплотехніка	4	залік
ВБ 4	Електротехніка	4	залік
ВБ 5	Прикладна механіка	5	залік
ВБ 6	Технологія молока та молочних продуктів	4	іспит
ВБ 7	Технологія м'яса та м'ясних продуктів	4	іспит
ВБ 8	Технологія продуктів забою	4	залік
ВБ 9	Основи промислового будівництва та сантехніки	4	залік

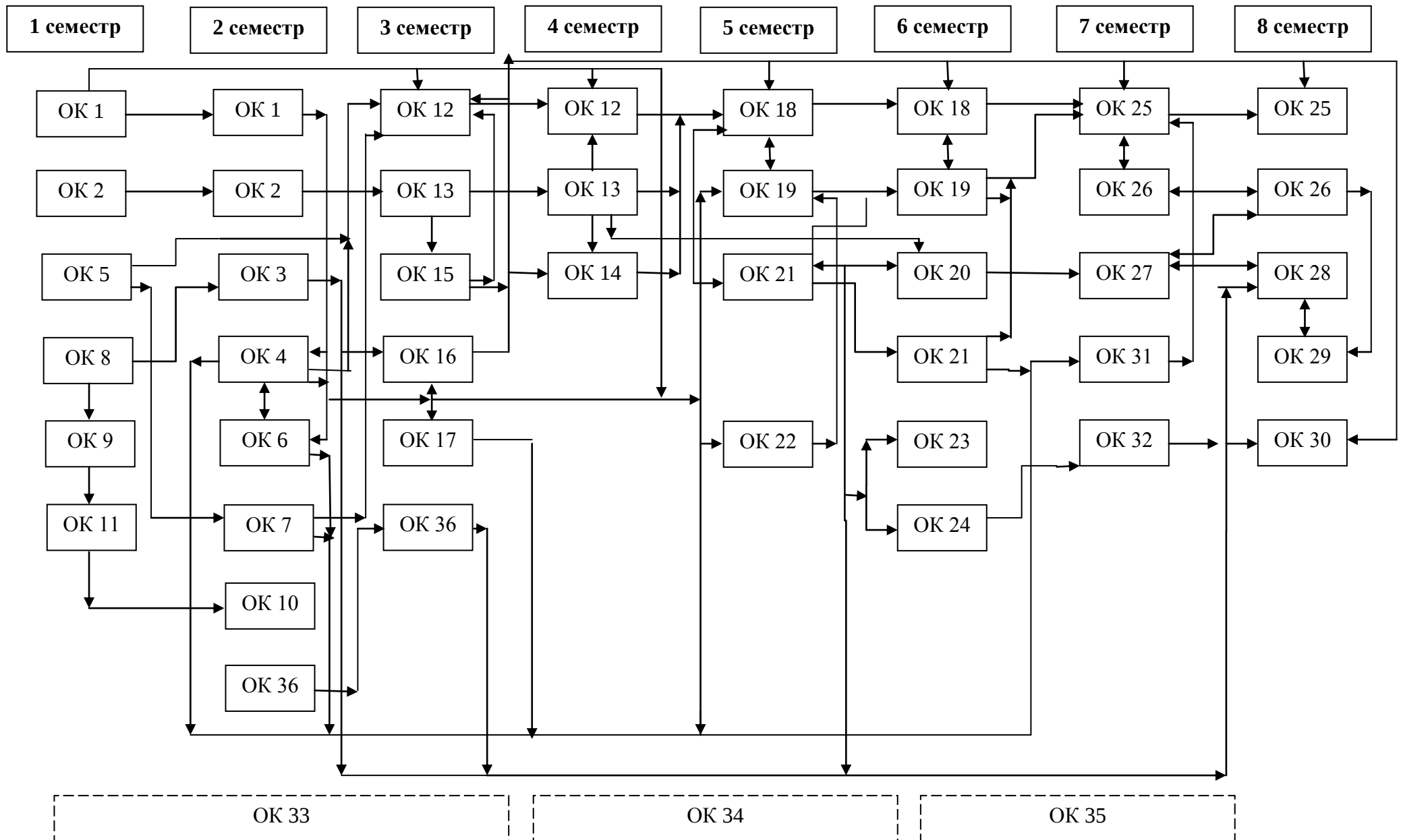
ВБ 10	Технологічні розрахунки	3	залік
ВБ 11	Основи товарознавства (продовольчі товари)	4	залік
ВБ 12	Добавки та інгредієнти в харчових продуктах	4	іспит
ВБ 13	Санітарія і гігієна харчових виробництва	4	залік
ВБ 14	Основи кріогенних та сушильних технологій	4	залік
ВБ 15	Самоменеджмент	4	залік
ВБ 16	Мікробіологія молока і молочних продуктів	4	іспит
ВБ 17	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	4	іспит
ВБ 18	Промислова екологія харчових підприємств	4	залік
ВБ 19	Етика ділових відносин	3	залік
ВБ 20	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	3	залік
ВБ 21	Нутріціологія	3	залік
ВБ 22	Технологія води та водопостачання	3	залік
ВБ 23	Технологія консервування плодів та овочів	3	залік
ВБ 24	Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність	4	залік
ВБ 25	Бухгалтерський облік підприємств харчової промисловості	4	іспит
ВБ 26	Екологічна експертиза та утилізація відходів	3	залік
ВБ 27	Технологія переробки вторинної сировини	3	залік
ВБ 28	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	3	залік
ВБ 29	Культура харчування	4	залік
ВБ 30	Технологія пакування харчових продуктів	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

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

2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій». Атестація здійснюється відкрито і публічно.

2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



4. Матриця зв'язку визначених Стандартом програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання (РН)	ІК	Загальні компетентності (ЗК)										Спеціальні (фахові)																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
РН 01	+	+				+						+	+			+							+							+			
РН 02			+	+				+	+						+											+	+						
РН 03					+									+																			
РН 04									+																		+						
РН 05									+							+											+						
РН 06																		+	+	+					+	+							
РН 07				+										+						+				+	+	+							
РН 08							+				+							+						+	+		+						
РН 09																		+				+		+	+			+					+
РН 10								+							+											+	+						
РН 11											+						+	+						+	+	+	+	+	+			+	
РН 12											+	+			+				+	+				+		+	+	+					+
РН 13			+				+	+			+				+		+						+							+			
РН 14							+					+		+		+	+						+						+		+		
РН 15								+							+									+		+						+	+
РН 16								+									+		+														
РН 17									+						+					+					+	+	+		+		+		+
РН 18							+				+						+			+				+		+	+						+
РН 19				+					+		+			+						+	+			+	+	+	+	+					
РН 20										+		+		+						+	+					+		+		+		+	+
РН 21											+										+										+		
РН 22																	+							+	+							+	
РН 23			+													+										+	+			+			+
РН 24				+	+				+		+																			+			
РН 25							+									+					+									+			
РН 26					+								+													+							
РН 27								+							+									+	+		+						
РН 28				+								+													+	+							
РН 29							+		+	+		+		+	+		+								+								
РН 30																																	
РН 31																																	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентам

Освітні компоненти (ОК)	ІК	Програмні результати навчання (ПР)																														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ОК 01	+		+			+			+										+						+							
ОК 02						+						+							+										+			+
ОК 03																							+									
ОК 04			+							+			+		+				+													
ОК 05			+	+		+			+			+																+				
ОК 06					+	+							+									+				+						
ОК 07			+	+	+	+	+																									
ОК 08																						+	+	+								
ОК 09				+													+			+								+	+			
ОК 10					+												+			+	+						+					
ОК 11				+																+								+	+			
ОК 12			+				+	+								+														+		
ОК 13							+	+					+																	+		
ОК 14					+								+							+	+										+	
ОК 15																																
ОК 16						+				+				+	+							+										
ОК 17													+	+										+								
ОК 18									+	+			+																	+	+	
ОК 19									+				+	+			+													+		
ОК 20			+				+	+		+										+												
ОК 21									+			+						+			+										+	
ОК 22									+		+			+																		
ОК 23					+								+	+																		
ОК 24				+											+											+	+					
ОК 25							+	+		+																			+			
ОК 26									+			+	+					+														
ОК 27							+	+		+		+	+					+														
ОК 28						+										+	+	+				+										
ОК 29			+				+								+			+														
ОК 30																																
ОК 31						+			+					+																		
ОК 32							+		+																							
ОК 33			+	+		+			+				+															+				+
ОК 34								+	+			+																		+	+	
ОК 35		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК 36																+			+									+				