МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Чернігівська політехніка»

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 - Харчові технології

галузь знань 18 - Виробництво та технології

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради
_____ / С.М.Шкарлет /
(протокол № від "" грудня 202 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2024 р.
Ректор _____ /О.О. Новомлинець/
(наказ № від "" грудня 202 р.)

Чернігів 2024

ПЕРЕДМОВА

Розроблено на основі стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 18 – Виробництво та технології, спеціальності 181 – Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125, проєктною групою в складі:

1. Челябієва В.М., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка»
2. Буяльська Н.П., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка».
3. Цибуля С.Д., д.т.н., професор кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка».
4. Хребтань О.Б. к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та екології Національного університету «Чернігівська політехніка»
5. Літош Н., технік-технолог ТОВ Торговий дім «Рига хліб»
6. Михайлова М.І., випускниця освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» 2015-2019 р., магістр з харових технологій

Додаються рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1 Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівська політехніка» Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій та торгівлі Кафедра харчових технологій та екології
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології та інженерія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЕКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України: сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня бакалавр УД №26014117 від 04.11.2020 р. Термін дії сертифіката до 01 липня 2023 р. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна. Сертифікат про акредитацію освітньої програми першого (бакалаврського) рівня від 30.05.2023 р. Умовна (відкладена0 акредитація. Термін дії до 30.05.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	- вступ на базі повної загальної середньої освіти; - вступ на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») при цьому заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); - вступ на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», при цьому заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php
2 - Мета освітньої програми	
Формування загальних та професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості та безпечності харчових продуктів задля вирішення глобальних проблем світу, що змінюється	

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність (спеціалізація)	Галузь знань 18 – Виробництво та технології Спеціальність 181- Харчові технології Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія»
Опис предметної області	*Об'єкт:* технологічні процеси і харчові продукти. *Ціль навчання:* формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. *Теоретичний зміст предметної області:* основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. *Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:* комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. *Інструменти та обладнання:* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма з орієнтацією на теорію та практику харчових виробництв.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Базова вища освіта з галузі знань «Виробництво і технології», спеціальність «Харчові технології». Формування наукових та практичних знань у сфері харчових технологій та інженерії; практичних умінь та навичок на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері харчових технологій та інженерії. Ключові слова: харчові технології, виробництво, проєктування, харчові продукти, якість, безпечність, контроль.
Особливості програми	На Сіверщині, де реалізується освітня програма, наявні виробництва майже всіх напрямків харчової галузі (виробництво хліба, макаронних, кондитерських виробів, харчоконцентратів, молочної продукції, консервування овочів, виробництво м'ясної продукції, виробництво крохмалю, цукру, олії, пива, лікеро-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв), працюють підприємства з переробки зерна та круп. Освітня програма, що пропонується, охоплює вивчення всіх харчових технології, представлених у регіоні та поширених в Україні. Освітня програма «Харчові технології та інженерія» освітні компоненти, які формують уміння та навички проєктування у галузі, експлуатації обладнання харчових виробництв, здійснення контролю за виробництвом та безпечністю і якістю сировини та готової продукції, спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати таку професійну роботу за такими угрупуваннями (відповідно до ДК 003:2010):

	Професійна назва робіт згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України — **Код КП** Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями — 3111 Помічники керівників підприємств, установ та організацій — 3436.1 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів — 3436.2 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління — 3436.3 Інші помічники — 3436.9 Інші технічні фахівці в галузі управління — 3439 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції — 3510 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства — 3520 Фахівці з виробництва молочних продуктів — 3530 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів — 3540 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів — 3550 Фахівці зі зберігання та переробки зерна — 3560 Фахівці з технології харчування — 3570 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості — 3590
Академічні права випускників навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття, виконання контрольних, розрахункових, розрахунково-графічних робот, курсових робот та проєктів, самостійна робота, практики, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра
Оцінювання	Захист лабораторних та практичних робот, модульні контрольні роботи, індивідуальні контрольні, розрахункові та розрахунково-графічні роботи, курсові проєкти, курсові роботи, практики, письмові, усні або у формі тестів заліки та екзамени, випускова кваліфікаційна робота
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К07. Здатність працювати в команді. К08. Здатність працювати автономно. К09. Навички здійснення безпечної діяльності. К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. К11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і

	письмово К12. Здатність спілкуватися іноземною мовою К13. 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. К14. 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.
Фахові компетентності	К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
7 – Програмні результати 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 запроектованого 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.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання дисциплін здійснюється висококваліфікованими фахівцями, які забезпечують належні умови для систематичного і ґрунтовного оволодіння студентами теоретичними знаннями, практичними навичками, сприяють розвитку їх здібностей, підвищенню загальнокультурного рівня, дозволяють студентам одержати знання, необхідні для їх подальшої професійної діяльності. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками Чернігівського національного технологічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріально-технічне забезпечення	Підготовка за освітньою програмою здійснюється у лабораторіях кафедри харчових технологій та екології Університету, які обладнані сучасними технічними засоби навчання, приладами, стендами та забезпечені реактивами, сировиною та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану. Матеріально-технічної бази постійно поповнюється і оновлюється. Забезпечена вся необхідна для навчання соціально-побутова інфраструктура,
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформація про освітню програму розміщена на веб-сайті НУ «Чернігівська політехніка» https://stu.cn.ua. Навчально-методичне забезпечення освітніх компонент програми розміщено на освітній платформі Університету https://eln.stu.cn.ua/login/index.php, а також доступне у електронному архіві НУ «Чернігівська політехніка» http://ir.stu.cn.ua/ та у науковій бібліотеці Університету http://library2.stu.cn.ua/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка». Здійснюється на основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка». Здійснюється на основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмі Еразмус+ та інших програмах.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Здійснюється відповідно до чинного законодавства. Порядку організації набору та навчання (стажування) іноземців та осіб без громадянства у НУ «Чернігівська політехніка».

2 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Блок 1 Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Англійська мова професійного спрямування	16	Екзамен
ОК 2	Вища математика	4	Екзамен
ОК 3	Історія української державності і культури (з модулем «Україна в контексті європейського історичного процесу»)	4	Екзамен
ОК 4	Філософія	4	Екзамен
ОК 5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації	4	Екзамен
ОК 6	Основи академічного письма	3	Залік
ОК 7	Громадянська освіта	3	Залік
ОК 8	Інженерна та комп'ютерна графіка	8	Екзамен
ОК 9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 10	Охорона навколишнього середовища	4	Екзамен
ОК 11	Інформаційні і комунікаційні технології	4	Екзамен
ОК 12	Фізичне виховання	12	Залік
Блок 2 Цикл професійної підготовки			
ОК13	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	3	Залік
ОК14	Технологія консервування плодів та овочів	3	Залік
ОК15	Технологія жирів і олій	3	Залік
ОК16	Технологія молока та молочних продуктів (курсова робота)	6	Екзамен
ОК17	Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (курсова робота)	10	Екзамен
ОК18	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	3	Залік
ОК19	Технологія бродильних виробництв	4	Екзамен
ОК20	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів	3	Залік
ОК21	Курсовий проєкт (міждисциплнінарний ОК14-ОК21)	3	Залік
ОК22	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (з основами загальної та аналітичної хімії)	10	Екзамен
ОК23	Основи фізіології і гігієни харчування	4	Залік
ОК24	Технічна мікробіологія	4	Залік
ОК25	Харчова хімія	4	Екзамен
ОК26	Процеси і апарати харчових виробництв (курсова робота)	6	Екзамен
ОК27	Теоретичні основи харчових виробництв	4	Екзамен
ОК28	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	4	Залік
ОК29	Технологічне обладнання підприємств галузі	5	Екзамен
ОК30	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	4	Екзамен
ОК31	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	4	Екзамен
ОК32	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	Залік
ОК33	Економіка та управляння підприємств галузі	3	Залік
Практики			
ОК34	Ознайомча практика	3	Залік
ОК35	Технологічна практика	6	Залік
ОК36	Переддипломна практика	3	Залік
Підготовка до атестації			
ОК37	Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра	6	Атестація

Загальний обсяг обов'язкових компонент:		***180***		
Вибіркові компоненти ОП				
Вибірковий блок 1 Цикл загальної підготовки				
ВБ2.1	Презентації: мистецтво ефективної комунікації	3		Залік
ВБ2.2	Корпоративна культура			
ВБ2.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»			
ВБ2.4	Риторика			
ВБ2.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»			
ВБ2.6	Комунікаційний менеджмент			
ВБ2.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»			
ВБ2.8	Психологія впливу			
ВБ2.9	Психологія успіху			
ВБ2.10	Тренінг курс "Сучасні медіа"			
ВБ2.11	Generalist-курс			
ВБ2.12	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)			
ВБ2.1	Сучасна економіка	3		Залік
ВБ2.2	Управління бізнесом			
ВБ2.3	Фінансова грамотність			
ВБ2.4	Фінансово-економічна безпека			
ВБ2.5	Маркетинг			
ВБ2.6	Тренінг курс «Start up creation»			
ВБ2.7	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички			
ВБ3	Органічна хімія	3		Залік
ВБ4	Фізична хімія			
ВБ5	Матеріалознавство	5		Екзамен
ВБ6	Біохімія			
Вибірковий блок 2 Цикл професійної підготовки				
ВБ7	Теплохладотехніка	4	12	Екзамен
ВБ8	Токсикологія харчових продуктів	4		Екзамен
ВБ9	Зберігання і переробка продукції рослинництва.	4		Екзамен
ВБ10	Зберігання і переробка продукції тваринництва	4		Екзамен
ВБ11	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	4		Екзамен
ВБ12	Науково-дослідна робота	4		Екзамен
ВБ13	Основи автоматизованого проектування AutoCad	5	5	Екзамен
ВБ14	Комп'ютерна інженерна графіка в SketchUP	5		Екзамен
ВБ15	Низькотемпературні та екструзійні технології	4	4	Екзамен
ВБ16	Технологія продукції дитячого харчування	4		Екзамен
ВБ17	Технологічні розрахунки в галузі	5	5	Екзамен
ВБ18	Smart Cities and climate adaptation and mitigation strategies	5		Екзамен
ВБ19	Автоматизація процесів харчових виробництв	4	4	Екзамен
ВБ20	Технологія пакування харчових продуктів	4		Екзамен
ВБ21	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	4	16	Екзамен
ВБ22	Товарознавство харчових продуктів	4		Екзамен
ВБ23	Управління та поводження з відходами	4		Екзамен
ВБ24	Актуальні проблеми у харчовій промисловості	4		Екзамен
ВБ25	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	4		Екзамен
ВБ26	Нормативно-технічна документація галузі	4		Екзамен
ВБ27	Технології мінівиробництв	4		Екзамен
ВБ28	Крафтові виробництва	4		Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**60**		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		**240**		

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання

1 курс

1 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК2 Вища математика (4кр.)
ОК3 Історія України (4кр.)
ОК8 Інженерна та комп'ютерна графіка (4кр.)
ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації (3кр.)
ОК12 Фізичне виховання (3кр.)
ОК22 Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв(5кр.)
ОК23 Основи фізіології і гігієни харчування(4кр.)

2 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК6 Основи академічного письма (3кр.)
ОК Інженерна та комп'ютерна графіка (4кр.)
ОК Фізичне виховання (3кр.)
ОК Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (6кр.)
ОК Охорона навколишнього середовища(4кр.)
ОК Ознайомча практика (3кр.)

Обрати 3 кредити з ВК 2.1- ВК 2.12 Історія української культури / Корпоративна культура / Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»/ Риторика/ Тренінг курс «Лідерство та «team-building»» / Комунікаційний менеджмент / Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність» /Психологія впливу / Психологія успіху / Тренінг курс "Сучасні медіа" / Generalist-курс/Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills) (3кр.)
ВК3 Органічна хімія/ **або** ВК4 Фізична хімія (3кр)

2 курс

3 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК4 Філософія (4кр.)
ОК9 Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3кр.)
ОК12 Фізичне виховання (3кр.)
ОК24 Технічна мікробіологія (4кр.)
ОК25 Харчова хімія (4кр.)
ОК26 Процеси і апарати харчових виробництв (курсова робота) (6кр.)

ВБ5 Матеріалознавство (5кр.) **або** ВБ6 Біохімія (5кр.)

4 семестр

ОК 1 Іноземна мова (2кр.)
ОК 5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації (3кр.)
ОК 14 Фізичне виховання (3кр.)
ОК28 Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування (5кр.)
ОК27 Теоретичні основи харчових виробництв (4кр.)

Обрати 12 кредитів
ВБ7 Теплохладотехніка (4кр.)/ВБ8 Токсикологія харчових продуктів (4кр.)/ /ВБ9 Зберігання і переробка продукції рослинництва (4кр.) /ВБ10 Зберігання і переробка продукції тваринництва (4кр.) / ВБ11 Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості (4кр.) /ВБ12 Науково-дослідна робота (4кр.)

3 курс

5 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК7 Громадянська освіта (3кр.)
ОК13 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв (3кр.)
ОК14 Технологія консервування плодів та овочів (3кр.)
ОК17 Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (курсова робота) (6кр.)
ОК29 Технологічне обладнання підприємств галузі (5кр.)

ВБ13 Основи автоматизованого проектування AutoCad (5кр.) ***або*** ВБ14 Комп'ютерна інженерна графіка в SketchUP (5кр.)
ВБ15 Низькотемпературні та екструзійні технології (4кр.) ***або*** ВБ16 Технологія продукції дитячого харчування (4кр.)

6 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК16 Технологія молока та молочних продуктів (курсова робота) (6кр.)
ОК17 Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (4кр.)
ОК15 Технологія жирів і олій (3кр.)
ОК35 Технологічна практика (6кр.)

Обрати 3 кредити з ВБ 1.1-ВБ1.7 Сучасна економіка / Управління бізнесом / Фінансова грамотність / Фінансово-економічна безпека / Маркетинг / Тренінг курс «Start up creation» / Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички (3кр.)
ВБ 17 Технологічні розрахунки в галузі (5кр.) **або** ВБ18 Smart Cities and climate adaptation and mitigation strategies (5 кр.)

4 курс

7 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК18 Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби (3кр.)
ОК19 Технологія бродильних виробництв (4кр.)
ОК20 Технологія цукрового виробництва та полісахаридів (3кр.)
ОК21 Курсовий проєкт з будь-якої технології за вибором студента (3кр.)
ОК30 Стандартизація, сертифікація та управління якістю (3кр.)
ОК31 Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР (4кр.)
ОК32 Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення (3кр.)

ВК19 Автоматизація процесів харчових виробництв (4кр.) **або** ВБ20 Технологія пакування харчових продуктів (4кр.)

8 семестр

ОК1 Іноземна мова (2кр.)
ОК33 Економіка та управляння підприємств галузі (4кр.)
ОК36 Переддипломна практика (3кр.)
ОК37 Випускна кваліфікаціна робота (6кр.)

Обрати 16 кредитів
ВБ21 Основи промислового будівництва та санітарної техніки (4кр.)
/ ВБ22 Менеджмент галузі з основами підприємництва (4кр.) /ВБ23 Управління та поводження з відходами (4кр.) /ВБ24 Актуальні проблеми у харчовій промисловості (4кр.) /ВБ25 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості (4кр.) / ВБ26 Нормативно-технічна документація галузі (4кр.) / ВБ27 Технології мінівиробництв (4кр.)/ ВБ28 Технології ресторанного господарства (4кр.)

3 Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв’язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не допускається академічний плагіат, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії НУ «Чернігівська політехніка»,, http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/18292.

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (обов’язкові компоненти ОП)

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
Загальна компетентність																																					
К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.													+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+																										
К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.																					+										+						+
К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.											+										+																+
К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.						+					+										+													+	+	+	+
К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.													+	+	+	+	+	+	+	+																	+
К07. Здатність працювати в команді.													+	+	+	+	+	+	+	+		+		+				+						+	+	+	+
К08. Здатність працювати								+														+															+

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
автономно.																																					
К09. Навички здійснення безпечної діяльності.									+																												
К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.										+																											
К11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.					+																																
К12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	+																																				
К13. 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.							+																														
К14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення			+									+																									

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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.																																					
Фахова компетентність																																					
К15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.																						+		+	+		+										
К16. Здатність управляти технологічними																										+			+								

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.																																					
К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.																						+						+									
К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.																												+		+							
К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та																							+									+					+

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
інтенсифікації технологічних процесів.																																					
К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.											+		+	+	+	+	+	+	+	+	+												+				+
К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.																					+					+			+								+
К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.											+																	+									
К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).																															+						
К24. Здатність розробляти проекти нормативної																														+							

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.																																					
К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.									+																												
К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	+				+																+																
К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту																																	+		+		

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (вибіркові компоненти ОП)

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28
Загальна компетентність																																												
К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності																						+		+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+
К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+								+						+				+	+					
К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.																			+																				+						
К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.										+	+																																		
К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.												+																	+																
К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.																																										+	+		
К07. Здатність працювати в команді.			+	+		+		+			+																																		
К08. Здатність працювати автономно.												+																	+	+	+														
К09. Навички здійснення безпечної діяльності																											+														+				
К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.																																							+						

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28
К11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	+			+																																								
Загальна компетентність																																												
К12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.																																			+									
К13. 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		+					+																																					

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28
К14. 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.												+																																
Фахові компетентності																																												
К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.																				+	+											+													

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28
К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.																								+								+				+										
К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних мет8дів.																										+	+																		
К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.																										+	+																		

Фахові компетентності

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28
К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.																							+										+				+				+				+	+
К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.																																		+										+		
К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.																														+	+															
К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.																									+																					
К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).																														+	+							+								
Фахові компетентності																																													

К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.																																									+		
К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.																											+																
К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію		+					+	+	+									+																									
К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту		+	+			+												+																			+						

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми (обов’язкові компоненти ОП)

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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.						+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+													+	+	+	

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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																						+			+	+	+		+								+

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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																					+										+						+

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.																																					
ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.																					+					+			+								+
ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспромо жних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.																																	+		+		
ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.																																	+				

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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.					+																																

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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.													+	+	+	+	+	+	+	+	+												+				+

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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	ОК 37
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			+									+																									

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми (вибіркові компоненти ОП)

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
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																				+	+											+													

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
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																																		+									+		

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
інструкцій на харчові продукти.																																													
ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів																																									+			
ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).																									+	+															+			
ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.																													+	+														
ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого																													+	+														

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
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					+		+					+																																

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
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						+																																+							

	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6	ВБ 1.7	ВБ 1.8	ВБ 1.9	ВБ 1.10	ВБ 1.11	ВБ 1.12	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 6	ВБ 7	ВБ 8	ВБ 9	ВБ 10	ВБ 11	ВБ 12	ВБ 13	ВБ 14	ВБ 15	ВБ 16	ВБ 17	ВБ 18	ВБ 19	ВБ 20	ВБ 21	ВБ 22	ВБ 23	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ28
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												+																																