

**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 № 3 від "25" березня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2019 р.

Ректор _____ /С.М.Шкарлет/

(наказ № 37 від "25" березня 2019 р.)



Зі змінами в редакції,





затвердженій Вченою радою

від "27" 04 2020 р., протокол № 3,

наказ № 64 від «27» 04 2020 р.

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, робочою групою в складі:

1. Хребтань О.Б., к.т.н., доцент, зав. кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» 
2. Замай Ж.В., к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» 
3. Цибуля С.Д., д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» 
4. Гуменюк О.Л. к.х.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» 

Додаються рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Піскун Віталій Анатолійович, директор ПП «МЕНСЬКЕ-АГРО»
2. Пушенко Олександр Григорович, директор ТОВ «Мурена»
3. Новик Олександр Петрович, головний інженер Публічного акціонерного товариства «Чернігівський молокозавод»

1 Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Чернігівський національний технологічний університет Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій та торгівлі Кафедра харчових технологій
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	Акредитація освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня бакалавр. Сертифікат про акредитацію серія УД №26005302 від 20 червня 2018 р. Термін дії сертифіката до 01 липня 2023 р.
Цикл/рівень	НРК України - 7 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта. При вступі на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано результати навчання обсягом не більше ніж 120 кредитів ЕКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). При вступі на базі ступеня «бакалавр» за іншими спеціальностями може бути визнано та перезараховано результати навчання, отримані в межах попередньої освітньої програми обсягом не більше ніж 90 кредитів ЕКТС
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Програма впроваджена в 2019 році, термін дії до 01.07.2023 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://www.stu.cn.ua/staticpages/perelik-bakalavr/ http://ht.stu.cn.ua
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	
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	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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. <i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> 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 харчового виробництва.																																				
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі харчового виробництва і технологій																																				
Особливості програми	56 % від загального обсягу аудиторних годин складають лабораторні роботи та практичні заняття з використанням сучасного обладнання. Обсяг навчальних дисциплін, які забезпечують базову підготовку з харчових технологій становить 57 кредит ECTS від 180 кредитів ECTS відведених на обов'язкові компоненти освітньої програми.																																				
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання																																					
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати таку професійну роботу за такими угрупованнями (відповідно до ДК 003:2010): Професійна назва робіт згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: right;">Код КП</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Інженери (інші галузі інженерної справи)</td> <td style="text-align: right;">2149.2*</td> </tr> <tr> <td>Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</td> <td style="text-align: right;">3111</td> </tr> <tr> <td>Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки</td> <td style="text-align: right;">3119</td> </tr> <tr> <td>Інспектори з охорони праці та якості</td> <td style="text-align: right;">3152</td> </tr> <tr> <td>Помічники керівників підприємств, установ та організацій</td> <td style="text-align: right;">3436.1</td> </tr> <tr> <td>Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</td> <td style="text-align: right;">3436.2</td> </tr> <tr> <td>Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</td> <td style="text-align: right;">3436.3</td> </tr> <tr> <td>Інші помічники</td> <td style="text-align: right;">3436.9</td> </tr> <tr> <td>Інші технічні фахівці в галузі управління</td> <td style="text-align: right;">3439</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</td> <td style="text-align: right;">3510</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</td> <td style="text-align: right;">3520</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з виробництва молочних продуктів</td> <td style="text-align: right;">3530</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</td> <td style="text-align: right;">3540</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</td> <td style="text-align: right;">3550</td> </tr> <tr> <td>Фахівці зі зберігання та переробки зерна</td> <td style="text-align: right;">3560</td> </tr> <tr> <td>Фахівці з технології харчування</td> <td style="text-align: right;">3570</td> </tr> <tr> <td>Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</td> <td style="text-align: right;">3590</td> </tr> </tbody> </table> <p>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</p>		Код КП	Інженери (інші галузі інженерної справи)	2149.2*	Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями	3111	Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки	3119	Інспектори з охорони праці та якості	3152	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
	Код КП																																				
Інженери (інші галузі інженерної справи)	2149.2*																																				
Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями	3111																																				
Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки	3119																																				
Інспектори з охорони праці та якості	3152																																				
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, консультації, підготовка до виконання випускової кваліфікаційної роботи бакалавра																																				
Оцінювання	Письмові та усні екзамени, письмові, усні або у формі тестів заліки, контрольні роботи, розрахункові роботи, курсові проекти, курсові роботи, практика, презентації, 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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою K13. 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. K14. 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. K 15 Базові знання з основ економіки та підприємницької діяльності.
Фахові компетентності	K16. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K17. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K18. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K19. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. K20. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K21. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K22. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K23. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих

	<p>лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K24. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>K25. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>K26. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K27. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K28. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p>

	<p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>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. Комплектування кадрового складу відбувається відповідно ліцензійних вимог, затверджених Постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти».</p> <p>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.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Приміщення кафедри харчових технологій, яка здійснює підготовку бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології знаходяться у першому та третьому навчальних корпусах Чернігівського національного технологічного університету. Загальна площа аудиторій, лабораторій та приміщень кафедри харчових технологій 746 кв. м. Для проведення лекцій з навчальних дисциплін, які викладає кафедра, закріплені дві лекційні аудиторії площею 104 та 90 кв. м. В лекційних аудиторіях кафедри використовуються сучасні технічні засоби навчання (мультимедійні проектори), що дозволяє суттєво підвищити якість викладання матеріалу, проводити семінари, презентації, конференції.</p> <p>Спеціалізовані лабораторії кафедри харчових технологій оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені</p>

	<p>реактивами, сировиною та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану. На кафедрі обладнано кабінет курсового і дипломного проектування, де студентам надається інформаційна і консультаційна допомога з написання кваліфікаційних робіт.</p> <p>Кафедрою проводиться цілеспрямована робота з постійного поповнення та оновлення наявної матеріально-технічної бази.</p> <p>Забезпеченість навчальних дисциплін лабораторіями й обладнанням згідно з робочим навчальним планом складає 100 %.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках – відповідає вимогам. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Навчально-методичне забезпечення підготовки бакалаврів представлено в навчально-методичному комплексі, розробленому на кафедрі харчових технологій ЧНТУ.</p> <p>Навчально-методичний комплекс складений за всіма дисциплінами і містить: навчальну програму з дисципліни; робочу навчальну програму з дисципліни; тексти лекцій або опорний конспект лекцій; методичні вказівки до лабораторних і практичних робіт; завдання для модульних контролів; збірники задач, вправ або завдань до розрахункових робіт; методичні вказівки до виконання курсових робіт, курсових проектів; методичні вказівки для самостійної роботи студентів з дисциплін; перелік питань до іспитів та заліків з дисциплін; білети для складання іспитів з дисциплін; комплексні контрольні роботи.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та провбедення досліджень в університетах та наукових установах України
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі угод про співробітництво між іноземними вищими навчальними закладами та ЧНТУ за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами та робочими програмами навчальних дисциплін
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	На загальних умовах або за індивідуальним навчальним планом

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			
<i>Блок 1 Цикл загальної підготовки</i>			
ОК1	Іноземна мова	16	Залік
ОК2	Вища математика	4	Іспит
ОК3	Історія України	4	Екзамен
ОК5	Філософія	4	Екзамен
ОК6	Фахова українська мова та основи ділової комунікації	3	Залік
ОК7	Основи академічного письма	3	Залік
ОК8	Громадянська освіта	3	Залік
ОК9	Інженерна та комп'ютерна графіка	8	Іспит
ОК10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК11	Охорона навколишнього середовища	4	Екзамен
ОК12	Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	3	Залік
ОК13	Фізичне виховання	12	Залік
<i>Блок 2 Цикл професійної підготовки</i>			
ОК14	Технологія жирів і жирозамінників	3	Залік
ОК15	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4	Екзамен
ОК16	Технологія молока та молочних продуктів (курсний проект)	7	Екзамен
ОК17	Технологія консервування плодів та овочів	4	Екзамен
ОК18	Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів (курсва робота)	19	Екзамен
ОК19	Технологія бродильних виробництв (курсва робота)	8	Екзамен
ОК20	Основи фізіології і гігієни харчування	4	Залік
ОК21	Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв	11	Екзамен
ОК23	Харчова хімія	14	Екзамен
ОК24	Менеджмент галузі з основами підприємництва	4	Екзамен
ОК25	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	Залік
ОК26	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	5	Екзамен
ОК27	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів	3	Залік
ОК28	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	6	Екзамен
<i>Практики</i>			
ОК29	Ознайомча практика	3	Залік
ОК30	Технологічна практика	6	Залік
ОК31	Переддипломна практика	3	Залік
<i>Підготовка до атестації</i>			
ОК32	Виконання випускової кваліфікаційної роботи бакалавра	6	Атестація
<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</i>		180	
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Вибірковий блок 1 Цикл загальної підготовки</i>			
ВБ1.1	Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	Залік
ВБ1.2	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості		Залік

ВБ2.1	Економіка підприємств	3	Залік
ВБ2.2	Управління бізнесом		Залік
ВБ2.3	Фінансова грамотність		Залік
ВБ2.4	Фінансово-економічна безпека		Залік
ВБ2.5	Маркетинг		Залік
ВБ2.6	Тренінг курс «Start up creation»		Залік
ВБ2.7	Сучасна економіка		Залік
ВБ2.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички		Залік
ВБ3.1	Технічна мікробіологія	7	Екзамен
ВБ3.2	Технохімічний та мікробіологічний контроль галузі		Екзамен
ВБ14.1	Історія української культури	3	Залік
ВБ14.2	Корпоративна культура		Залік
ВБ14.2	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»		Залік
ВБ14.4	Риторика		Залік
ВБ14.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»		Залік
ВБ14.6	Комунікаційний менеджмент		Залік
ВБ14.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»		Залік
ВБ14.8	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)		Залік
Вибірковий блок 2 Цикл професійної підготовки			
ВБ4.1	Автоматизація процесів харчових виробництв	4	Екзамен
ВБ4.2	Роботизація виробництва		Екзамен
ВБ5.1	Процеси і апарати харчових виробництв (курсова робота)	8	Екзамен
ВБ5.2	Тепломасообмін в харчовій промисловості		Екзамен
ВБ6.1	Технологія зберігання і переробки зерна	4	Екзамен
ВБ6.2	Переробка продукції рослинництва		Екзамен
ВБ7.1	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	5	Екзамен
ВБ7.2	Основи автоматизованого проектування		Екзамен
ВБ8.1	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	4	Екзамен
ВБ8.2	Інжиніринг будівель		Екзамен
ВБ9.1	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	4	Екзамен
ВБ9.2	Безпека технологічних процесів та обладнання харчових виробництв		Екзамен
ВБ10.1	Харчові добавки	3	Залік
ВБ10.2	Хімія смаку, запаху та кольору		Залік
ВБ11.1	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4	Екзамен
ВБ11.2	Нормативно-технічна документація галузі		Екзамен
ВБ12.1	Технології мінівиробництв	4	Екзамен
ВБ12.2	Технології ресторанного господарства		Екзамен
ВБ13.1	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	4	Екзамен
ВБ13.2	Технологія виробництва фасованих вод та напоїв		Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		240	

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання:

Семестр	Види навчальної діяльності
I 29 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.), ОК2 (4 кр.), ОК3 (4 кр.), ОК 9 (4 кр.), ОК12 (3 кр.), ОК 13 (3 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК20 (4 кр.), ОК21 (5 кр.).
II 31 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.), ОК 7 (3 кр.), ОК9 (4 кр.), ОК11 (4 кр.), ОК 13 (3 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК 21 (6 кр.), ОК 29 (3 кр.). Вибіркові дисципліни загальної підготовки: ВБ1.1/ВБ1.2 (3 кр.), ВБ 14.1/ ВБ14.2/ ВБ14.3/ ВБ14.4/ ВБ14.5/ ВБ14.6/ ВБ14.7/ ВБ14.8 (3 кр.).
III 31 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1(2 кр.), ОК5 (4 кр.), ОК10 (3 кр.), ОК 13 (3кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК23 (5 кр.). Вибіркові дисципліни загальної підготовки: ВБ3.1/ВБ3.2 (7 кр.). Вибіркові дисципліни професійної підготовки ВБ6.1/ ВБ6.2 (4 кр.), ВБ10.1/ ВБ10.2 (3 кр.)
IV 29 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.), ОК6 (3 кр.), ОК13 (3 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК 15 (4 кр.), ОК23 (9 кр.). Вибіркові дисципліни професійної підготовки: ВБ5.1/ВБ5.2 (8 кр.).
V 31 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК 1 (2 кр.), ОК 8 (3 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК 18 (6 кр.), ОК 26 (5 кр.), ОК 28 (6 кр.). Вибіркові дисципліни професійної підготовки: ВБ7.1/7.2 (5 кр.); ВБ13.1/13.2 (4 кр.).
VI 29 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК 16 (7 кр.); ОК 17 (4 кр.); ОК 18 (7кр.); ОК 30 (6 кр.). Вибіркові дисципліни загальної підготовки: ВБ 2.1/ ВБ 2.2/ ВБ 2.3/ ВБ 2.4/ ВБ 2.5/ ВБ 2.6/ ВБ 2.7/ ВБ 2.8 (3 кр.).
VII 30 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК14 (4 кр.); ОК18 (6 кр.); ОК19 (8 кр.), ОК 25 (3 кр.). Вибіркові дисципліни професійної підготовки: ВБ8.1/8.2 (4 кр.), ВБ 11.1/11.2 (4кр.).
VIII 30 кр.	Дисципліни загальної підготовки: ОК1 (2 кр.). Дисципліни професійної підготовки: ОК 24 (4 кр.), ОК 27 (3 кр.); ОК 31 (3 кр.), ОК 32 (6 кр.). Вибіркові дисципліни професійної підготовки: ВБ4.1/4.2 (4 кр.); ВБ9.1/9.2 (4 кр.); ВБ12.1/12.2 (4 кр.).

3 Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи. Випускна кваліфікаційна робота ставить за мету визначення загального науково-технічного, професійного та культурного рівнів претендента на ступінь вищої освіти бакалавра шляхом контролю його знань та вмінь, оцінку здатності самостійно проводити аналіз поставленої задачі, формулювати мету, завдання та висновки, подавати письмово та усно матеріал роботи та представляти результати під час публічного захисту. Атестація завершується отриманням здобувачем вищої освіти документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра. Вимоги до кваліфікаційної роботи: перевірка на ознаки академічного плагіату. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами Чернігівського національного технологічного університету.

OK 1		+			
OK 2			+		
OK 3			+	+	
OK 5			+	+	
OK 6	+				
OK 7	+				
OK 8	+		+		
OK 9					
OK 10					
OK 11					
OK 12					
OK 13				+	
OK 14					
OK 15					
OK 16					
OK 17					
OK 18					
OK 19					
OK 20					
OK 21					
OK 23					
OK 24					
OK 25					
OK 26					
OK 27					
OK 28					
OK 29					
OK 30					
OK 31					
OK 32					

OK 1					
OK 2					
OK 3					
OK 5					
OK 6					
OK 7	+			+	
OK 8					
OK 9					
OK 10			+		
OK 11					
OK 12					
OK 13					
OK 14				+	
OK 15				+	
OK 16	+			+	
OK 17				+	
OK 18	+			+	
OK 19				+	
OK 20				+	
OK 21				+	
OK 23				+	
OK 24				+	+
OK 25				+	
OK 26				+	
OK 27				+	
OK 28				+	
OK 29					
OK 30				+	
OK 31				+	
OK 32				+	
	(виробничі дільниці).				
	K25. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.				
	K26. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.				
	K27. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.				
	K28. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту				

Загальна компетентність	
KB 1.1	
KB 1.2	
KB 2.1	+
KB 2.2	+
KB 2.3	+
KB 2.4	+
KB 2.5	
KB 2.6	+
KB 2.7	
KB 2.8	
KB 3.1	
KB 3.2	
KB 4.1	
KB 4.2	
KB 5.1	
KB 5.2	
KB 6.1	
KB 6.2	
KB 7.1	
KB 7.2	
KB 8.1	
KB 8.2	
KB 9.1	
KB 9.2	
KB 10.1	
KB 10.2	
KB 11.1	
KB 11.2	
KB 12.1	
KB 12.2	
KB 13.1	
KB 13.2	+
KB 14.1	+
KB 14.2	
KB 14.3	
KB 14.4	
KB 14.5	
KB 14.6	
KB 14.7	
KB 14.8	

KB 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

KB 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

KB 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.

KB 15 Базові знання з основ економіки та підприємницької діяльності

Фахові компетентності	
KB26. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	<p>BB 14.8</p> <p>BB 14.7</p> <p>BB 14.6</p> <p>BB 14.5</p> <p>BB 14.4</p> <p>BB 14.3</p> <p>BB 14.2</p> <p>BB14.1</p> <p>BB 13.2</p> <p>BB 13.1</p> <p>BB 12.2</p> <p>BB 12.1</p> <p>BB 11.2</p> <p>BB 11.1</p> <p>BB 10.2</p> <p>BB 10.1</p> <p>BB 9.2</p> <p>BB 9.1</p> <p>BB 8.2</p> <p>BB 8.1</p> <p>BB 7.2</p> <p>BB 7.1</p> <p>BB 6.2</p> <p>BB 6.1</p> <p>BB 5.2</p> <p>BB 5.1</p> <p>BB 4.2</p> <p>BB 4.1</p> <p>BB 3.2</p> <p>BB 3.1</p> <p>BB 2.8</p> <p>BB 2.7</p> <p>BB 2.6</p> <p>BB 2.5</p> <p>BB 2.4</p> <p>BB 2.3</p> <p>BB 2.2</p> <p>BB 2.1</p> <p>BB 1.2</p> <p>BB 1.1</p>
KB27. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію	<p>BB 14.8</p> <p>BB 14.7</p> <p>BB 14.6</p> <p>BB 14.5</p> <p>BB 14.4</p> <p>BB 14.3</p> <p>BB 14.2</p> <p>BB14.1</p> <p>BB 13.2</p> <p>BB 13.1</p> <p>BB 12.2</p> <p>BB 12.1</p> <p>BB 11.2</p> <p>BB 11.1</p> <p>BB 10.2</p> <p>BB 10.1</p> <p>BB 9.2</p> <p>BB 9.1</p> <p>BB 8.2</p> <p>BB 8.1</p> <p>BB 7.2</p> <p>BB 7.1</p> <p>BB 6.2</p> <p>BB 6.1</p> <p>BB 5.2</p> <p>BB 5.1</p> <p>BB 4.2</p> <p>BB 4.1</p> <p>BB 3.2</p> <p>BB 3.1</p> <p>BB 2.8</p> <p>BB 2.7</p> <p>BB 2.6</p> <p>BB 2.5</p> <p>BB 2.4</p> <p>BB 2.3</p> <p>BB 2.2</p> <p>BB 2.1</p> <p>BB 1.2</p> <p>BB 1.1</p>
KB28. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	<p>BB 14.8</p> <p>BB 14.7</p> <p>BB 14.6</p> <p>BB 14.5</p> <p>BB 14.4</p> <p>BB 14.3</p> <p>BB 14.2</p> <p>BB14.1</p> <p>BB 13.2</p> <p>BB 13.1</p> <p>BB 12.2</p> <p>BB 12.1</p> <p>BB 11.2</p> <p>BB 11.1</p> <p>BB 10.2</p> <p>BB 10.1</p> <p>BB 9.2</p> <p>BB 9.1</p> <p>BB 8.2</p> <p>BB 8.1</p> <p>BB 7.2</p> <p>BB 7.1</p> <p>BB 6.2</p> <p>BB 6.1</p> <p>BB 5.2</p> <p>BB 5.1</p> <p>BB 4.2</p> <p>BB 4.1</p> <p>BB 3.2</p> <p>BB 3.1</p> <p>BB 2.8</p> <p>BB 2.7</p> <p>BB 2.6</p> <p>BB 2.5</p> <p>BB 2.4</p> <p>BB 2.3</p> <p>BB 2.2</p> <p>BB 2.1</p> <p>BB 1.2</p> <p>BB 1.1</p>

OK 1							
OK 2							
OK 3							
OK 5							
OK 6							
OK 7							
OK 8							
OK 9						+	
OK 10							
OK 11							
OK 12							
OK 13							
OK 14					+		
OK 15					+		
OK 16		+			+	+	+
OK 17					+		
OK 18		+	+		+		+
OK 19		+			+		+
OK 20							
OK 21					+		
OK 23					+		
OK 24	+						
OK 25							
OK 26				+	+		
OK 27					+		
OK 28							+
OK 29							
OK 30							
OK 31							
OK 32		+					+
	<p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p>						

OK 1				
OK 2				
OK 3			+	
OK 5			+	
OK 6				
OK 7				
OK 8			+	
OK 9				
OK 10				
OK 11				
OK 12				
OK 13				+
OK 14	+			
OK 15	+			
OK 16	+			
OK 17	+			
OK 18	+			
OK 19	+			
OK 20				
OK 21				
OK 23				
OK 24		+		
OK 25				+
OK 26				
OK 27				
OK 28				
OK 29				
OK 30				
OK 31				
OK 32	+			

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.

BP 14.8					
BP 14.7					
BP 14.6					
BP 14.5					
BP 14.4					
BP 14.3					
BP 14.2					
BP14.1					
BP 13.2	+				+
BP 13.1	+				
BP 12.2					+
BP 12.1					+
BP 11.2					
BP 11.1					
BP 10.2	+		+		
BP 10.1					
BP 9.2					
BP 9.1					
BP 8.2					
BP 8.1					
BP 7.2					
BP 7.1					
BP 6.2	+				
BP 6.1	+				
BP 5.2	+				
BP 5.1	+			+	
BP 4.2				+	
BP 4.1				+	
BP 3.2					
BP 3.1	+				
BP 2.8					
BP 2.7					
BP 2.6					
BP 2.5					
BP 2.4					
BP 2.3					
BP 2.2					
BP 2.1					
BP 1.2					
BP 1.1					
	<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>				

BB 14.8						
BB 14.7						
BB 14.6						
BB 14.5						
BB 14.4						
BB 14.3						
BB 14.2						
BB14.1						
BB 13.2						
BB 13.1						
BB 12.2						
BB 12.1						
BB 11.2						
BB 11.1	+					+
BB 10.2	+					
BB 10.1						
BB 9.2		+				+
BB 9.1						
BB 8.2						
BB 8.1					+	
BB 7.2					+	
BB 7.1					+	
BB 6.2						
BB 6.1						
BB 5.2						+
BB 5.1						+
BB 4.2						
BB 4.1						
BB 3.2			+			
BB 3.1						
BB 2.8						
BB 2.7						
BB 2.6						
BB 2.5						
BB 2.4						
BB 2.3						
BB 2.2						
BB 2.1						
BB 1.2		+				
BB 1.1		+				
	<p>ПП09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПП10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПП11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПП12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПП13. 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.</p>					

