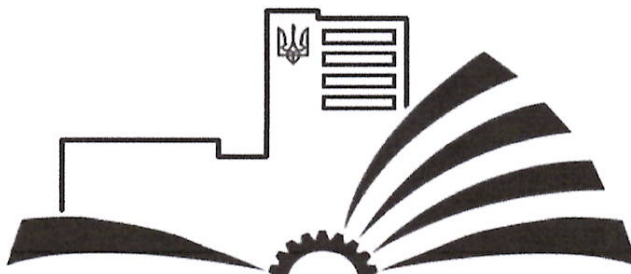


# МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет «Чернігівська політехніка»



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 - Харчові технології

галузь знань 18 - Виробництво та технології

кваліфікація бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

(протокол № 2 від «24» січня 2022 р.)

Освітня програма введена в дію з 1 вересня 2022 р.

(наказ № 24 від «24» січня 2022 р.)

Зі змінами в новій редакції,  
затвердженій Вченою радою  
від «03» липня 2023 р., протокол № 8

Голова Вченої ради С.М. Шкарлет

наказ № 101/23 від «03» липня 2023 р.





Ректор О.О. Новомлинець



Чернігів 2023

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Гуменюк О.Л., к.х.н., доцент кафедри харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка» – керівник проектної групи. 
2. Замай Ж.В., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка». 
3. Хребтань О.Б., к.т.н., доцент, завідувачка кафедри харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка». 
4. Цибуля С.Д., д.т.н., професор кафедри харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка». 

ОПП 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 18.10.2018р. № 1125.

До ОПП додаються рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Боровик С.Г., директор ТОВ «НЕПТУН», м. Мена.
2. Ніконов О.Б., начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПрАТ «ІЧНЯНСЬКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНИЙ КОМБІНАТ».
3. Книр О.М., завідувачка виробництвом ПрАТ «КУЛИКІВСЬКЕ МОЛОКО».

## 1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

<b>1 - Загальна інформація</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет «Чернігівська політехніка» Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій та торгівлі Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 – «Виробництво та технології» спеціальності 181 – «Харчові технології»
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. Термін дії сертифіката – до 01.07.2023 Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Україна. Сертифікат про акредитацію освітньої програми першого (бакалаврського) рівня від 30.05.2023. Умовна (відкладена) акредитація. Термін дії - до 30.05.2024
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта або наявність диплому фахового молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). При вступі на базі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст») може бути визнано та перезараховано результати навчання обсягом не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). У разі вступу на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» може бути визнано та перезараховано 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 30.05.2024 або до заміни новою
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php">https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок, необхідних для розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення практичних питань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів	



<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>															
Предметна область, галузь знань, спеціальність	Галузь знань 18 – Виробництво та технології Спеціальність 181- Харчові технології														
	<i>Об’єкти:</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 бакалавра													
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма сфокусована на здатності до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на переробних та виробничих підприємствах харчової галузі усіх форм власності. Ключові слова: <i>харчова промисловість, харчові продукти, технологічні процеси, проектування, якість та безпека</i>														
Особливості програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку бакалавра з базовими фундаментальними та широкопрофільними професійними знаннями; а також передбачає теоретичну та практичну підготовку до виробничо-технологічної діяльності, до організації системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів на харчових підприємствах та/або в закладах ресторанного господарства, до проведення науково-дослідних робіт.														
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>															
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати таку професійну роботу за такими угрупованнями (відповідно до ДК 003:2015): <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><b>Професійна назва робіт згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України</b></th> <th style="text-align: right;"><b>Код КП</b></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</td> <td style="text-align: right;">3436.2</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Професійна назва робіт згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України</b>	<b>Код КП</b>	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	3436.2
<b>Професійна назва робіт згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України</b>	<b>Код КП</b>														
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	3436.2														

	<p>підрозділів</p> <p>Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.3</p> <p>Інші помічники 3436.9</p> <p>Інші технічні фахівці в галузі управління 3439</p> <p>Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510</p> <p>Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3520</p> <p>Фахівці з виробництва молочних продуктів 3530</p> <p>Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3540</p> <p>Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3550</p> <p>Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3560</p> <p>Фахівці з технології харчування 3570</p> <p>Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3590</p> <p><i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i></p>
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	<p>Основні підходи: студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, інтерактивне навчання, навчання через практику.</p> <p>Викладання проводиться у формі: лекцій із застосуванням мультимедійного обладнання, практичних і лабораторних занять, виконання курсових і розрахункових робіт, консультацій з викладачами, виконання завдань для вирішення ситуаційних завдань, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з фахівцями харчової промисловості; практична підготовка, підготовка кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	<p>Усне та письмове опитування, тести, виконання розрахунково-графічних та контрольних робіт, рефератів, диференційовані заліки, залік, екзамени, захист курсових робіт та проєктів, звітів з практик, атестація здобувачів вищої освіти.</p> <p>Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти регламентується відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка».</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється: за 4-бальною національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX)</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
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	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p>



	<p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Фахові компетентності	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 14. Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.</p> <p>ФК 15. Здатність використовувати знання фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій.</p>

<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. 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>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. 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>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>



	<p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. 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>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 28. Вміти вирішувати прикладні задачі харчових технологій, використовуючи знання фундаментальних наук.</p>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	<p>Викладання дисциплін здійснюється висококваліфікованими фахівцями, які забезпечують належні умови для систематичного і ґрунтовного оволодіння здобувачами вищої освіти теоретичними знаннями, практичними навичками, сприяють розвитку їх здібностей, підвищенню загальнокультурного рівня, дозволяють ЗВО одержати знання, необхідні для їх подальшої професійної діяльності. Комплектування кадрового складу відбувається відповідно до Ліцензійних умов.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Освітній процес здійснюється в обладнаних аудиторіях та лабораторіях, які відповідають санітарно-технічним нормам і оснащені сучасним навчальним обладнанням, мультимедійною і комп'ютерною технікою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативно-правовим актам. Є локальні комп'ютерні мережі та точки бездротового доступу до мережі Інтернет.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура.</p> <p>Спеціалізовані лабораторії кафедри харчових технологій оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені реактивами, сировиною та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт НУ «Чернігівська політехніка» <a href="https://stu.cn.ua/">https://stu.cn.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені в електронній базі навчально-методичного забезпечення НУ «Чернігівська політехніка» <a href="https://eln.stu.cn.ua/login/index.php">https://eln.stu.cn.ua/login/index.php</a> та в електронному архіві НУ «Чернігівська політехніка»</p> <p>Ресурси Наукової бібліотеки також доступні через сайт університету: <a href="http://library2.stu.cn.ua/">http://library2.stu.cn.ua/</a></p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна	Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства



мобільність	та регулюється Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка». На основі двосторонніх договорів між НУ «Чернігівська політехніка» та закладами вищої освіти України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «Чернігівська політехніка» 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 згідно з вимогами 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 ОПП

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
Перелік загальноуніверситетських дисциплін			
ОК1	Іноземна мова	16	Диф. залік
ОК2	Вища математика	4	Екзамен
ОК3	Історія України	4	Екзамен
ОК4	Філософія	4	Екзамен
ОК5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації	3	Диф. залік
ОК6	Основи академічного письма	3	Диф. залік
ОК7	Громадянська освіта	3	Диф. залік
ОК8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Диф. залік
ОК9	Фізичне виховання	12	Залік
ОК10	Інженерна та комп'ютерна графіка	8	Диф. залік/ Екзамен
ОК11	Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	3	Диф. залік
Перелік фахових дисциплін			
ОК12	Основи фізіології і гігієни харчування	4	Екзамен
ОК13	Охорона навколишнього середовища	3	Диф. залік
ОК14	Хімія в харчових технологіях (Модуль 1. Загальна хімія; Модуль 2. Аналітична хімія; Модуль 3. Фізична та колоїдна хімія; Модуль 4. Органічна хімія, Модуль 5. Біохімія)	15	Диф. залік/Екзамен/ Екзамен
ОК15	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	4	Екзамен
ОК16	Технічна мікробіологія	7	Екзамен
ОК17	Комплексна дисципліна. Харчові технології (Модуль 1. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Модуль 2. Технології рослинних олій та жирових продуктів. Модуль 3. Технологія зберігання і переробки зерна. Модуль 4. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Модуль 5. Технології цукру та полісахаридів. Модуль 6. Технологія бродильних виробництв)	30	Диф. залік/Екзамен/ Екзамен, КП/ Екзамен
ОК18	Харчова хімія	10	Екзамен
ОК19	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	4	Екзамен
ОК20	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	7	Екзамен, КП
ОК21	Технології переробки продуктів тваринництва (Модуль 1. Технологія молока, та молочних продуктів. Модуль 2. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса)	9	Екзамен, КР
ОК22	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів (Модуль 1. Нормативні документи в харчовій промисловості. Модуль 2. Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості)	3	Диф. залік



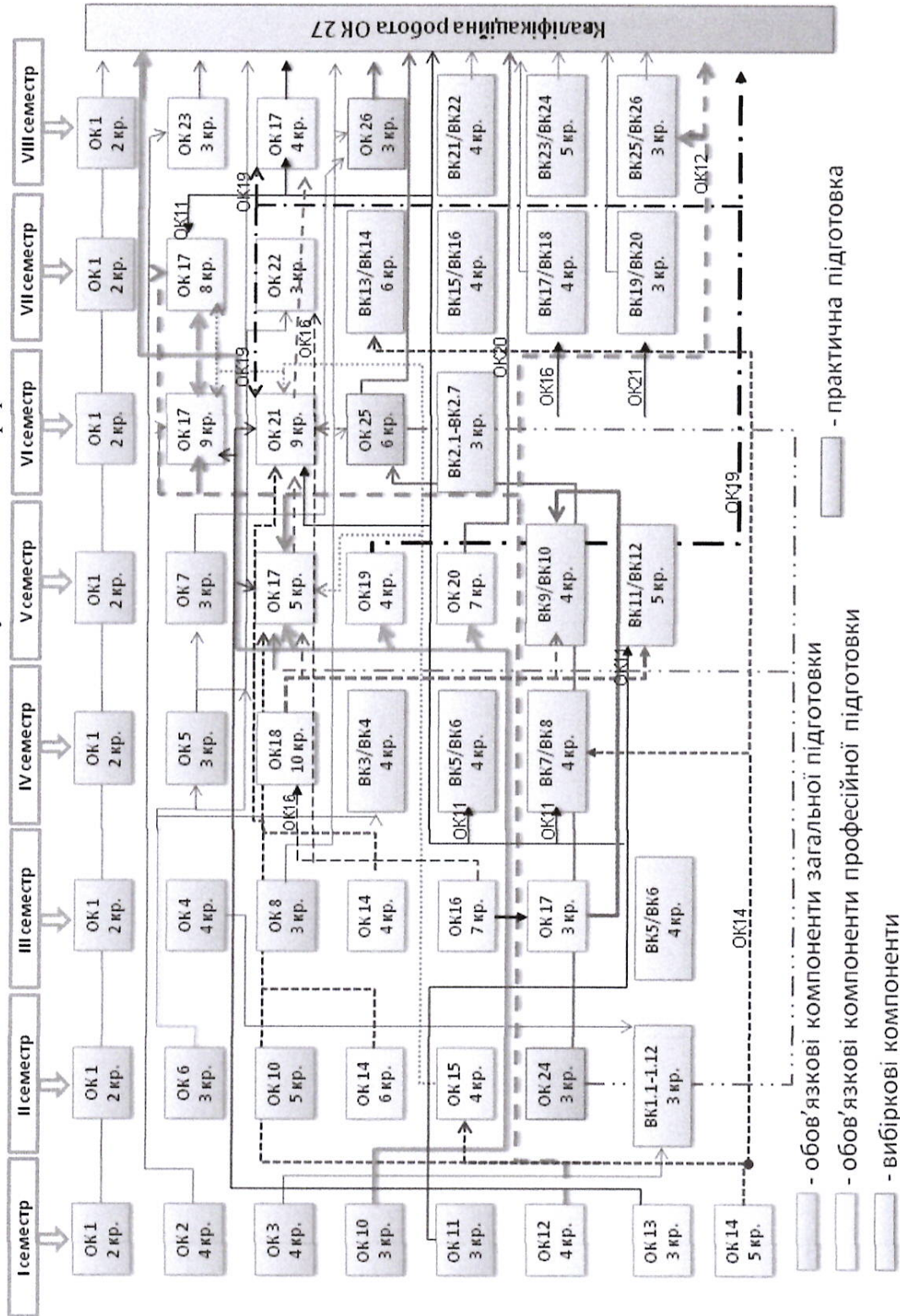
Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
OK23	Економіка та управління підприємств харчової промисловості	3	Диф. залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>162</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
ВК1.1	Історія української культури	3	Диф. залік
ВК1.2	Корпоративна культура		
ВК1.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»		
ВК1.4	Риторика		
ВК1.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»		
ВК1.6	Комунікаційний менеджмент		
ВК1.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»		
ВК1.8	Психологія впливу		
ВК1.9	Психологія успіху		
ВК1.10	Тренінг-курс «Сучасні медіа»		
ВК1.11	Generalist-курс		
ВК1.12	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)		
ВК2.1	Сучасна економіка	3	Диф. залік
ВК2.2	Управління бізнесом		
ВК2.3	Фінансова грамотність		
ВК2.4	Фінансово-економічна безпека		
ВК2.5	Маркетинг		
ВК2.6	Тренінг курс «Start up creation»		
ВК2.7	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички		
ВК3	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4	Екзамен
ВК4	Товарознавство та пакування харчових продуктів	8	Екзамен/ Екзамен
ВК5	Процеси і апарати харчових виробництв		
ВК6	Тепломасообмін в харчовій промисловості	4	Екзамен
ВК7	Технологія жирів і жирозамінників		
ВК8	Рафінування та модифікування рослинних олій	4	Екзамен
ВК9	Основи технології борошномельного виробництва		
ВК10	Основи технології круп'яного виробництва	5	Екзамен
ВК11	Технологія консервування плодів та овочів		
ВК12	Моніторинг виробничих процесів	6	Екзамен
ВК13	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування		
ВК14	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів	4	Екзамен
ВК15	Основи промислового будівництва та санітарної техніки		
ВК16	Основи технологій продуктів тривалого зберігання	4	Екзамен
ВК17	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості		
ВК18	Санітарно-гігієнічне проектування підприємств харчової промисловості	3	Диф. залік
ВК19	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби		
ВК20	Технології ковбасного виробництва	4	Екзамен
ВК21	Автоматизація процесів харчових виробництв		

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>ВК22</b>	Сучасні засоби контролю технологічних процесів харчових виробництв		
<b>ВК23</b>	Технології мінівиробництв	5	Екзамен
<b>ВК24</b>	Технології ресторанного господарства		
<b>ВК25</b>	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3	Диф. залік
<b>ВК26</b>	Технології крохмалю та крохмалепродуктів		
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>60</b>	
<b>Практики</b>			
<b>ОК24</b>	Ознайомча практика	3	Диф. залік
<b>ОК25</b>	Технологічна практика	6	Диф. залік
<b>ОК26</b>	Переддипломна практика	3	Диф. залік
<b>Всього на практичну підготовку</b>		<b>12</b>	
<b>Підготовка до атестації</b>			
<b>ОК27</b>	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	Атестація
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:</b>		<b>240</b>	



## 2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання:



### **3 Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної роботи. 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 видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

Вимоги до кваліфікаційної роботи: перевірка на плагіат. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами Національного університету «Чернігівська політехніка». Кваліфікаційна робота оприлюднюється у репозитарії (<http://ir.stu.cn.ua/>) НУ «Чернігівська політехніка».



#### 4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

##### 4.1 Обов'язкові компоненти

	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
ЗК1												+		+			+		+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК2	+	+		+	+							+					+				+	+					
ЗК3																								+			
ЗК4										+	+						+			+		+					
ЗК5				+							+												+	+			+
ЗК6																							+				
ЗК7							+										+				+			+	+	+	
ЗК8																			+						+	+	+
ЗК9								+					+	+			+				+			+	+	+	
ЗК10													+		+												
ЗК11				+	+																						
ЗК12	+																										
ЗК13			+				+	+																			
ЗК14			+	+		+			+																		
ФК1														+			+	+				+					
ФК2											+						+			+	+						
ФК3															+	+	+	+				+					
ФК4															+	+							+				
ФК5												+					+					+					
ФК6	+																+					+	+	+			
ФК7										+							+			+	+	+					
ФК8													+	+		+	+	+			+						
ФК9										+									+								+
ФК10						+		+															+				
ФК11																								+			
ФК12	+				+												+					+					
ФК13																								+			
ФК14																	+					+					
ФК15	+													+		+		+									

ОК – обов'язкові компоненти  
 ЗК – загальні компетентності  
 ФК – фахові компетентності

#### 4.2 Вибіркові компоненти

	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 1.5	ВК 1.6	ВК 1.7	ВК 1.8	ВК 1.9	ВК 1.10	ВК 1.11	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 3	ВК 4
ЗК1																			+
ЗК2	+		+	+	+								+	+	+	+	+	+	+
ЗК3			+				+		+				+						
ЗК4		+				+		+		+	+								
ЗК5												+		+	+	+	+	+	+
ЗК6																			
ЗК7		+		+	+	+	+	+	+		+		+						
ЗК8										+	+								
ЗК9															+	+			
ЗК10																			
ЗК11				+															
ЗК12																			
ЗК13	+																		
ЗК14	+	+																	
ФК1																			
ФК2																			
ФК3																			
ФК4																			
ФК5																			
ФК6									+			+					+		
ФК7																			
ФК8																			
ФК9																			
ФК10																		+	
ФК11																			
ФК12																			
ФК13						+						+							

ВК – вибіркові компоненти  
 ЗК – загальні компетентності  
 ФК – фахові компетентності



	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	
ЗК1			+	+		+	+	+	+	+		+			+	+						+	+
ЗК2					+	+					+						+	+					
ЗК3																							
ЗК4								+															
ЗК5					+	+											+	+					
ЗК6	+	+											+	+									
ЗК7																							
ЗК8																							
ЗК9													+	+									
ЗК10						+																	
ЗК11																							
ЗК12																							
ЗК13																							
ЗК14																							
ФК1																							
ФК2	+	+						+									+	+					
ФК3									+	+													
ФК4			+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
ФК5			+	+			+					+			+	+			+	+	+	+	+
ФК6								+															
ФК7	+	+	+	+			+	+				+			+	+			+	+	+	+	+
ФК8							+		+	+	+	+											
ФК9											+												
ФК10					+																		
ФК11																							
ФК12																							
ФК13																							

ВК – вибіркові компоненти  
ЗК – загальні компетентності  
ФК – фахові компетентності

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами  
освітньої програми**

**5.1 Обов'язкові компоненти**

	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	
ПРН1												+		+			+	+			+	+					+	
ПРН2	+																											+
ПРН3											+																	+
ПРН4	+										+						+	+				+	+					+
ПРН5														+	+	+	+	+				+						
ПРН6												+		+				+										
ПРН7																				+				+		+	+	
ПРН8												+					+					+						+
ПРН9						+																	+					
ПРН10																							+					
ПРН11														+	+	+	+					+						
ПРН12										+	+									+								+
ПРН13																					+	+						+
ПРН14																	+							+				+
ПРН15																								+				
ПРН16								+																	+	+	+	
ПРН17													+															+
ПРН18														+	+		+	+				+						
ПРН19							+																			+	+	
ПРН20					+	+																						
ПРН21					+												+					+					+	+
ПРН22	+				+	+																						
ПРН23																									+		+	+
ПРН24		+															+					+		+				+
ПРН25																								+				
ПРН26			+	+			+																					+
ПРН27			+				+	+	+			+																
ПРН28														+					+									+

ОК – обов'язкові компоненти

ПРН – програмні результати навчання



## 5.2 Вибіркові компоненти

	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 1.5	ВК 1.6	ВК 1.7	ВК 1.8	ВК 1.9	ВК 1.10	ВК 1.11	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 3	ВК 4
ПРН1																		+	+
ПРН2					+		+		+										
ПРН3						+				+									
ПРН4																	+		
ПРН5																			
ПРН6																			
ПРН7																			
ПРН8																			
ПРН9																			
ПРН10																			
ПРН11																		+	+
ПРН12																			
ПРН13																			
ПРН14												+							
ПРН15						+							+						
ПРН16																		+	+
ПРН17																			
ПРН18																		+	+
ПРН19					+			+	+										
ПРН20																			
ПРН21				+				+									+		
ПРН22		+	+	+															
ПРН23								+		+			+						
ПРН24												+		+	+	+			
ПРН25			+				+		+			+					+		
ПРН26	+	+			+														
ПРН27	+	+																	
ПРН28																			

ВК – вибіркові компоненти

ПРН– програмні результати навчання

	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	
ПРН1	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		
ПРН2					+	+	+				+	+								+	+	+	
ПРН3								+															
ПРН4	+	+	+	+					+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН5			+	+	+	+	+					+			+	+				+	+	+	+
ПРН6																						+	
ПРН7	+	+	+	+						+							+	+				+	+
ПРН8							+			+		+			+	+				+	+		
ПРН9																							
ПРН10									+														
ПРН11					+	+	+					+			+	+				+	+	+	+
ПРН12																	+	+					
ПРН13	+	+	+	+			+			+		+			+	+							+
ПРН14																							
ПРН15																							
ПРН16																				+	+		
ПРН17																							
ПРН18	+	+	+	+					+	+													
ПРН19								+															
ПРН20																							
ПРН21									+	+	+												
ПРН22																							
ПРН23								+									+	+					
ПРН24								+															
ПРН25																							
ПРН26									+	+			+	+									
ПРН27																							
ПРН28																							

ВБ – вибіркові компоненти

ПРН – програмні результати навчання



## Розділ 6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-Osvita/zatverdzeni%20standarty/2022/07/21/081-pravo-bakalavr-644-20.07.2022.pdf>

2. Закон України «про вищу освіту» [електронний ресурс]. – режим Доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>

3. Національний класифікатор України: класифікатор професій ДК 003:2010 (із змінами, затвердженими наказом міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 2 вересня 2015 року № 1084) [електронний ресурс]. – режим Доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

4. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%d0%bf>

5. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється Підготовка здобувачів вищої освіти, затверджений постановою кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 [електронний ресурс]. – режим Доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%d0%bf>