

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ДМИТРА МОТОРНОГО**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Гарант освітньо-професійної програми

_____ к.т.н., доцент Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО

« » _____ 2024 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

_____ к.с-г.н., доцент Ірина ІВАНОВА

«.....» _____ 2024 р.

Перший проректор

_____ к.т.н., доцент Олександр ЛОМЕЙКО

«.....» _____ 2024 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» модернізовано в 2019 році відповідно до стандарту вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р. № 1125).

Вперше освітньо-професійну програму було введено в дію у відповідності до рішення Вченої ради ТДАТУ в 2016 році.

Розробники освітньо-професійної програми:

Колісниченко Тетяна Олександрівна – гарант освітньої програми, керівник робочої групи,

Прісс Олеся Петрівна – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Гончар Юлія Миколаївна – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Костицька Олена Олександрівна – начальник відділу якості ТДВ ВЕСЕЛІВСЬКИЙ МОЛОКОЗАВОД;

Бизова Ангеліна Олександрівна – здобувач вищої освіти за спеціальності 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Шатохіна Надія Геннадіївна – директор ТОВ «СПЕЦМОНТАЖІННОВАЦІЯ»;

Пучков Олексій Володимирович – директор українсько-іспанського ТОВ «Урожай», директор і засновник ТОВ «Майстерня пончиків».

Розглянуто на засіданні кафедри
харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № _____ від «.....» _____ 2024 р.

Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол №10 від «.....» _____ 2024 р.

1. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного Факультет агротехнологій та екології Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології спеціальність 181 «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 3 роки 10 місяців, 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/Рівень	НРК України – 6 рівень, FQ ENEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, наявність освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», умови вступу визначаються «Правилами прийому до Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного»
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	з 01.07.2024 р. до 30.06.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/osvitni-prohramy-os-bakalavr/
2. Мета освітньо-професійної програми	
Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» <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

	<p>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.</p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> 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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна, в галузі 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології».</p> <p>Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, систему 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 нормативної бази та систему аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах, а також сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, обладнання харчових підприємств, контроль якості, безпечність харчових продуктів.</p>
Особливості програми	<p>Освітня програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну багатопрофільну підготовку бакалавра.</p> <p>Програма передбачає поглиблену теоретичну підготовку фахівця, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з плодово-овочепереробних, сушильних і холодильних галузей для проведення проектно-технологічних і виробничо-технологічних робіт з розроблення та впровадження технічних і технологічних інновацій.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності.

	<p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p>
Продовження освіти	<p>Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра можуть продовжити навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем другого циклу вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання комплексного курсового проекту, виробничі практики та підготовка кваліфікаційної роботи з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційної самопідготовки на освітньому порталі ТДАТУ. Консультації з викладачами.</p>
Оцінювання	<p>Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролів регламентуються вимогами Положення про організацію освітнього процесу і Положення про оцінювання знань здобувачів ВО.</p> <p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти з кожної дисципліни здійснюється на основі проведення кредитно-модульних контрольних заходів, які включають поточний, підсумковий модульний та семестровий (екзамен) контроль знань. Об'єктом оцінювання знань є програмний матеріал дисципліни різного характеру та рівня складності.</p> <p>Завданням оцінювання самостійної роботи є перевірка умінь та навичок самостійного виконання завдань викладача.</p> <p>Семестровий контроль (екзамен) проводиться з метою</p>

	<p>узагальнення та систематизації знань отриманих під час вивчення дисципліни і передбачає перевірку розуміння здобувачем вищої освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми тощо.</p> <p>Після кожного змістового модуля з дисципліни проводиться підсумковий модульний контроль згідно до плану-графіку. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється 100-бальна шкалою; шкалою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F) та національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано). Звіт з виробничої практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою).</p> <p>Публічний захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями.</p> <p>Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролів регламентуються вимогами Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ і Положення про оцінювання знань здобувачів вищої освіти в ТДАТУ.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 09. 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>
<p>Фахові компетентності спеціальності</p>	<p>ФК 01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 04. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 06. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 09. 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>

	ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Фахові компетентності спеціальності, визначені закладом вищої освіти	ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності	<p>РН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>РН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>РН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>РН 05. 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>РН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>РН 07. 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>РН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного</p>

	<p>оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>РН 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>РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>РН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
<p>Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти</p>	<p>РН 28. Організовувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p>

	РН 29. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушильних і холодильних виробництв.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актові зали, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, стадіон, спортивні майданчики.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії кафедр (зокрема, лабораторія переробки плодів та овочів, лабораторія технологічних властивостей сировини, лабораторія холодильної техніки, лабораторія мікробіології, лабораторія виноробства) оснащені усіма технічними засобами, необхідними для проведення практичних та лабораторних занять.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://www.tsatu.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронний інституційний репозитарій elarTSATU - http://elar.tsatu.edu.ua</p> <p>Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE http://op.tsatu.edu.ua</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин.</p> <p>Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження виробничої і переддипломної практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод (або двосторонніх договорів) про співробітництво Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного з університетами України відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу» та «Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ТДАТУ» http://www.tsatu.edu.ua/akademichna-mobilnist/</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Відповідно до «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТДАТУ за</p>

	<p>кордоном». Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами http://www.tsatu.edu.ua/vmz/partnery-universytetu/</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовленнєвою підготовкою.</p>

2 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Перелік компонент освітньо-професійної програми подається у вигляді таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Соціо-політичні студії	4	екзамен
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	2 диф. заліка
ОК 4	Інформатика та інформаційні системи	3	диф. залік
ОК 5	Вища математика	4	екзамен
ОК 6	Хімічні основи харчових технологій	18	2 диф. заліка 2 екзамена
	Всього за цикл:	41	ДЗ – 5; Е – 5
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 7	Вступ до фаху та університетська освіта	3	диф. залік
ОК 8	Технологічні властивості сировини	5	диф. залік
ОК 9	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукцією	4	екзамен
ОК 10	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК 11	Мікробіологія	6	екзамен
ОК 12	Теоретичні основи харчових виробництв (з НП)	6	екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових виробництв	4	екзамен
ОК 14	Методи контролю харчових виробництв	3	диф. залік
ОК 15	Науково-дослідна робота студентів	4	екзамен
ОК 16	Загальна технологія харчових підприємств, у т.р.:		
ОК 16.1	Технологія консервування плодів та овочів	5	екзамен
ОК 16.2	Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби	5	екзамен
ОК 16.3	Технологія молока і молочних продуктів	4	екзамен
ОК 16.4	Технологія жирів і жирозамінників	3	диф. залік
ОК 16.5	Технологія переробки і зберігання зерна	4	екзамен
ОК 16.6	Технологія цукрового виробництва	3	диф. залік
ОК 16.7	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5	екзамен
ОК 16.8	Технологія бродильних виробництв	5	екзамен
ОК 17	Холодильна технологія харчових продуктів	4	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 18	Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва	5	екзамен
ОК 19	Комплексний курсовий проект	3	диф. залік
ОК 20	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів у комплексі з навчальною практикою	3	екзамен
ОК 21	Гігієна і санітарія харчових виробництв	3	диф. залік
ОК 22	Технологія зберігання плодів та овочів	5	екзамен
ОК 23	Основи комп'ютерного моделювання	4	екзамен
ОК 24	Технологія сушіння плодів та овочів	4	екзамен
ОК 25	Маркетинг і логістика харчової промисловості	4	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання харчових виробництв	4	екзамен
ОК 27	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОК 28	Економіка і менеджмент харчових виробництв	3	екзамен
ОК 29	Технологія продукції ресторанного господарства	3	екзамен
	Всього за цикл:	120	ДЗ – 7; Е – 23
2.1 Практична підготовка			
ОК 30	Виробнича практика	10	3-диф. залік
Загальний обсяг практичних компонент:		10	ДЗ – 3
Дисципліни за вибором здобувача			
ВК 1	Дисципліна за вибором №1 (з переліку дисциплін історико-культурологічного спрямування)	4	диф. залік
ВК 2	Дисципліна за вибором №2 (з переліку дисциплін суспільнополітичного спрямування)	4	диф. залік
ВК 3	Дисципліна за вибором №3 (з переліку дисциплін соціально-правового спрямування)	3	диф. залік
ВК 4	Дисципліна за вибором №4 (з переліку дисциплін природничо-математичного спрямування)	4	диф. залік
ВК 5	Дисципліна за вибором №5 (з переліку дисциплін іншомовної підготовки)	8	2 диф. заліка
ВК 6	Дисципліна за вибором №6 (з переліку дисциплін спортивного спрямування)	8	4 диф. заліка
Вибіркові компоненти з переліку професійних дисциплін			
ВК 7	Дисципліна за вибором №7	3	диф. залік
ВК 8	Дисципліна за вибором №8	3	диф. залік
ВК 9	Дисципліна за вибором №9	3	диф. залік
ВК 10	Дисципліна за вибором №10	3	диф. залік
ВК 11	Дисципліна за вибором №11	3	диф. залік
ВК 12	Дисципліна за вибором №12	3	диф. залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 13	Дисципліна за вибором №13	3	диф. залік
ВК 14	Дисципліна за вибором №14	3	диф. залік
ВК 15	Дисципліна за вибором №15	3	диф. залік
ВК 16	Дисципліна за вибором №16	3	диф. залік
ВК 17	Дисципліна за вибором №17	3	диф. залік
Всього дисциплін за вибором здобувача		64	ДЗ – 21
Інші складові освітнього процесу			
Підготовка до атестації здобувачів вищої освіти		4	
Державна атестація		1	
Всього за іншими складовими		5	
Разом за обов'язковою частиною підготовки		176	ДЗ – 15; Е – 28
Разом за вибірковою частиною підготовки		64	ДЗ – 21
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	ДЗ – 36; Е – 28

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми наведена на рисунку 2.1.

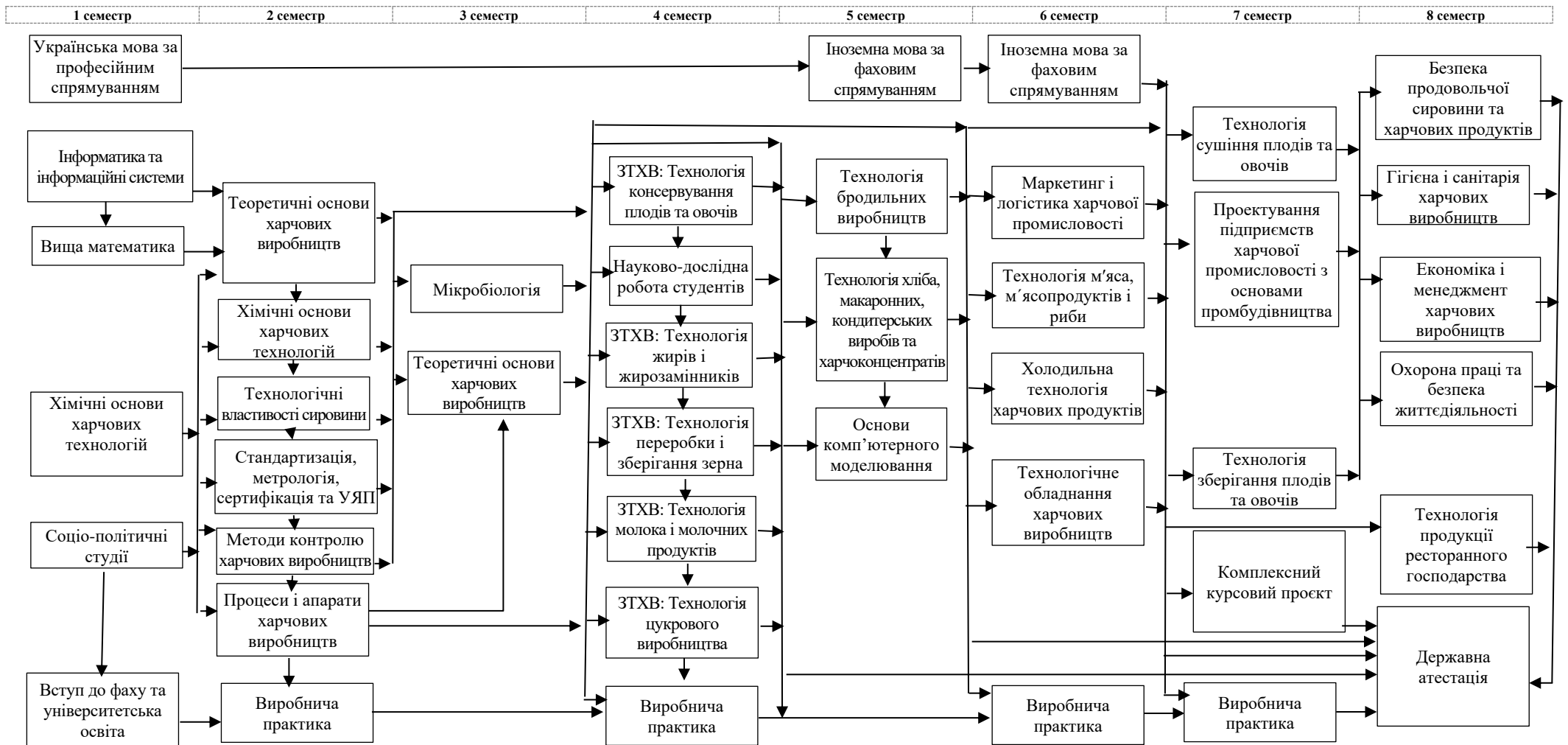


Рисунок 2.1 - Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота здобувача ступеня вищої освіти Бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, вмінь та навичок з основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Випускник повинен засвідчити, що оволодів необхідними знаннями та навичками їх практичного застосування в конкретних умовах. Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти бакалавра до захисту визначається керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання бакалавром його індивідуального навчального плану. До захисту допускається кваліфікаційна робота, виконана із дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на академічний плагіат. Кваліфікаційна робота до захисту розміщується у репозитарії ТДАТУ. Установлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.
Вимоги до публічного захисту	Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається з допомогою презентації, розробленої у програмі Microsoft Office Power Point

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Таврійському агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного впроваджено систему управління якістю, що підтверджено сертифікатами на відповідність системи управління якістю в ТДАТУ вимогам міжнародного стандарту якості ISO 9001:2015 «Quality management systems – Requirements» та Національного стандарту якості ДСТУ EN ISO 9001:2018. <http://www.tsatu.edu.ua/op/sertyfikaty-systemy-vnutrishnoho-zabezpechennja-jakosti/>

В ТДАТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та

якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка регламентується [«Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного»](#).

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в установі створено [відділ](#), який керується [«Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності у Таврійському державному агротехнологічному університеті»](#).

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів для забезпечення якості освіти здобувачів, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології»:

- перегляд освітніх програм, який відбувається за результатами їх моніторингу за участю робочої групи, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно наприкінці навчального року та оформлюється відповідними протоколами;

- включення роботодавців та здобувачів вищої освіти до складу робочої групи з вдосконалення освітньої програми;

- онлайн-опитування, анкетування стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, викладачів тощо) щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

- розміщення аналітичних звітів щодо результатів опитування стейкхолдерів з пропозиціями робочої групи щодо підвищення якості освіти за даною ОПП на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/op/monitorynh-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

- аналіз відгуків керівників виробничої практики щодо якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти;

- самоаналіз відповідності підготовки фахівців до нормативно-правових актів і документів, ліцензійних і акредитаційних вимог;

- періодичний аналіз успішності здобувачів вищої освіти та якості знань (по завершенню семестру);

- оцінювання результатів незалежного заміру знань здобувачів з дисципліни напередодні екзамену та перевірки залишкових знань студентів за тестовими завданнями після складання сесії;

- оцінювання досягнень науково-педагогічних працівників по завершенню навчального року, що здійснюється відповідно до Положення «Про рейтингове оцінювання НПП ТДАТУ» згідно затверджених критеріїв та оприлюднюється на веб-сайті університету;

- регулярне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за програмою, яке спрямоване на посилення практичної складової шляхом проходження довгострокових стажувань на підприємствах, установах, організаціях, участі у міжнародних проектах, грантових програмах;

– залучення молодих викладачів до роботи [Вищої школи педагогічної майстерності](#), яку спрямовано на вивчення та ознайомлення з сучасними інноваційними технологіями навчання й виховання;

– забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній портал MOODLE), що відповідає ліцензійним вимогам;

– використання інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю: контролю поточної успішності «Osvita», електронних навчальних курсів дисциплін на освітньому порталі MOODLE, Web-сайту Наукової бібліотеки з репозитарієм;

– розміщення інформації про освітню програму для можливості публічного перегляду, громадського обговорення, інформування про зміни в освітній програмі на веб-сайті університету;

– дотримання всіма учасниками освітнього процесу норм академічної доброчесності, що регламентуються [Кодексом честі ТДАТУ](#) та [Антикорупційною програмою](#);

– регулярні анонімні онлайн-опитування здобувачів вищої освіти щодо дотримання норм академічної доброчесності на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>;

– всі кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти, наукові та навчальні праці науково-педагогічних працівників ТДАТУ перевіряються на предмет академічного плагіату.

Щорічне оновлення та удосконалення навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін реалізується через:

– щорічне оновлення робочих програм навчальних дисциплін та силабусів;
– оновлення і розробку нових засобів діагностики навчальних досягнень;
– впровадження в освітній процес результатів наукових досліджень;
– впровадження новітніх форм активізації пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти;

– використання досвіду, отриманого під час підвищення кваліфікації викладачів та стажування.

5. Пояснювальна записка щодо відповідності складових ОП

Узгодженість складових елементів освітньої програми демонструється через відповідність:

– програмних результатів визначеним ОП компетентностям (таблиця 5.1);
– програмних результатів навчання компонентам освітньої програми (таблиця 5.2);
– програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 5.3).

Таблиця 5.2

Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент

Результати навчання	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
PH 1						+	+			+	+	+	+			+	+	+	+	+		+		+	+	+		+	+	+
PH 2			+		+		+								+	+	+	+	+						+	+	+			
PH 3			+	+											+			+	+				+							+
PH 4			+									+	+		+	+	+	+	+	+							+			+
PH 5						+		+		+	+	+	+			+				+		+			+				+	
PH 6						+		+				+	+			+	+		+			+		+		+			+	
PH 7				+					+	+		+	+	+		+	+		+			+		+		+			+	+
PH 8																+			+										+	+
PH 9									+							+				+									+	+
PH 10									+					+					+	+	+									+
PH 11						+			+		+			+						+		+		+		+			+	+
PH 12				+														+	+				+			+	+			
PH 13										+								+	+				+			+	+			+
PH 14																+	+		+			+		+	+			+	+	+
PH 15																												+		+
PH 16																		+			+						+			+
PH 17																+	+		+			+		+			+		+	+
PH 18						+		+		+	+	+	+	+	+															
PH 19		+		+								+			+				+											+
PH 20	+														+				+											+
PH 21	+		+				+								+				+											+
PH 22	+		+																											+
PH 23																+	+	+				+		+	+			+	+	+
PH 24				+	+					+						+	+	+	+			+		+	+		+		+	+
PH 25																										+			+	
PH 26		+																	+									+		+
PH 27		+				+													+											+
PH 28						+										+	+		+			+		+						+
PH 29									+					+		+	+		+	+	+	+	+	+	+					+

Таблиця 5.3

Матриця відповідності визначених освітньою програмою компетентностей та обов'язкових компонент ОП

Результати навчання	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
ЗК 1						+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+
ЗК 2			+		+		+								+	+	+	+	+											
ЗК 3			+		+		+								+	+	+	+	+						+				+	
ЗК 4			+	+											+			+	+				+							+
ЗК 5			+									+	+	+	+	+	+	+	+	+						+				+
ЗК 6		+	+			+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+				+
ЗК 7		+		+		+		+		+	+	+	+	+	+					+										+
ЗК 8				+		+		+		+	+	+	+	+	+					+										+
ЗК 9																		+			+							+		+
ЗК 10																+	+		+			+		+				+		+
ЗК 11	+		+				+								+				+											+
ЗК 12	+		+																											
ЗК 13		+																		+								+		+
ЗК 14		+				+			+											+										+
ФК 1				+		+		+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+		+		+		+	+	
ФК 2				+					+	+		+	+	+		+	+		+			+		+		+			+	+
ФК 3						+			+					+						+		+	+	+					+	+
ФК 4						+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+				+	+
ФК 5						+		+	+			+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		+				+	+
ФК 6				+	+				+	+						+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+	+
ФК 7				+						+								+	+					+		+	+			+
ФК 8			+	+											+			+	+					+		+	+			
ФК 9				+														+	+					+		+	+			
ФК 10									+							+					+								+	
ФК 11																+	+	+				+	+		+	+		+	+	+
ФК 12	+		+				+								+				+											+
ФК 13				+	+					+						+	+	+	+				+		+	+	+		+	+
ФК 14						+			+					+		+	+		+	+	+	+	+		+					+

6. Перелік нормативних документів

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення: 29.03.2023).
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 29.03.2023).
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п> (дата звернення: 29.03.2023)
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення: 29.03.2023)
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п> (дата звернення: 29.03.2023).
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text> (дата звернення: 29.03.2023).
7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003: 2010 URL: <http://www.dk003.com> (дата звернення: 29.03.2023).
8. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) URL: https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення: 29.03.2023).
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced> (дата звернення: 29.03.2023).
10. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації URL: <https://drive.google.com/file/d/1wCmjmqZhB8PwEiQsNcQhZ9ZCfrdiJpvh/view> (дата звернення: 29.03.2023).
11. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhnbakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf> (дата звернення: 29.03.2023).

Гарант освітньо-професійної програми



Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО