


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


ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

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

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТДАТУ

Голова вченої ради  / д.т.н., проф. Кюрчев В. М.  
(протокол № 10 від 28.05.2020 р.)

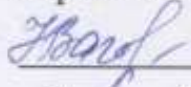
Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_ р.

Ректор  / д.т.н., проф. Кюрчев В. М.  
(наказ № 07-одвід " 1 " 07 2020 р.)

Мелітополь, 2020 р.

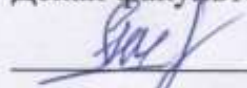
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньої програми**

Гарант освітньо-професійної програми

 к.т.н., доцент Загорко Н. П.

« 7 » 04 2020 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

 к.с.-г.н., доцент Іванова І.С.

« 24 » 04 2020 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи

 к.т.н., доцент Ломейко О.П.

« 28 » 05 2020 р.

## ПЕРЕДМОВА

**Розроблено робочою групою Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного у складі:**

**Загорко Надія Петрівна** – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Жукова Валентина Федорівна** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Кулик Аліна Степанівна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

**Балицький Олександр Станіславович** – директор ТОВ «Мелітопольський хлібокомбінат»

**Сокот Олександр Євгенович** – студент 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 № 10 від «7» квітня 2020 р.

Схвалено методичною комісією  
факультету агротехнологій та екології  
Протокол № 9 від «24» квітня 2020 р.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
<b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології Спеціальність 181 «Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, термін навчання 3 роки 10 місяців, 240 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/Рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ ENEA - перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної освіти, наявність освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	П'ять років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/">http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань)</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна, в галузі 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології». 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

	<p>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>Ключові слова: харчова промисловість, обладнання харчових підприємств, контроль якості, безпечність харчових продуктів.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну та багатопрофільну підготовку фахівців. Освітня програма бакалавра передбачає поглиблену практичну підготовку, на високому професійному рівні здійснювати організацію та контроль виробництва харчової продукції на базі власних навчально-наукових лабораторій, харчових підприємств міста Мелітополя і Запорізької та інших областей України та світу за укладеними угодами. Залучення фахівців практичної сфери діяльності до навчального процесу.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <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>
<b>Продовження освіти</b>	<p>Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра можуть продовжити навчання для здобуття вищої освіти за другим(магістерським) рівнем другого циклу вищої</p>

	освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання та індивідуальними завданнями, виконання курсових проектів та робіт, виробнича та переддипломна практика та підготовка кваліфікаційної роботи з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережу Internet, дистанційної самопідготовки на навчально-інформаційному порталі ТДАТУ. Консультації з викладачами. Підготовка випускної кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання знань студентів 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 студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру та рівня складності.</p> <p>Завданням оцінювання самостійної роботи студента є перевірка умінь та навичок самостійного виконання завдань викладача.</p> <p>Семестровий контроль (екзамен) проводиться з метою узагальнення та систематизації знань отриманих під час вивчення дисципліни і передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності творчо використовувати накопичені знання ті уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми тощо.</p> <p>Після кожного змістовного модуля з дисципліни проводиться підсумковий модульний контроль згідно до плану-графіку.</p> <p>Кожна навчальна дисципліна, незалежно від загальної кількості годин та кількості модулів, оцінюється за 100-бальною шкалою.</p> <p>Форми організації навчання, які не входять до складу дисципліни окремими модулями(курсний проект, виробнича практика) також оцінюються за 100-бальною шкалою. Звіт з виробничої практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою).</p>

<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральні компетентності</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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 України.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку суспільств, техніки і технології, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<b>Фахові компетентності визначені стандартом вищої освіти спеціальності</b>	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

	<p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. 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 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 виконувати 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 і умових 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><b>Фахові компетентності спеціальності, визначені закладом вищої освіти</b></p>	<p>ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p>
<p><b>7. Програмні результати навчання</b></p>	
<p><b>Програмні результати навчання, визначені</b></p>	<p>РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p>



<p><b>стандартом вищої освіти спеціальності</b></p>	<p>PH 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PH 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>PH 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>PH 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>PH 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчування людини.</p> <p>PH 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосування технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>PH 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>PH 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>PH 10. Впроваджувати системи управління якість та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>PH 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам, за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>PH 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматичного проектування та програмного забезпечення.</p> <p>PH 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми</p>
---	--

	<p>виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних 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 ц професійній сфері українською та іноземними 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><b>Програмні результати навчання, визначені</b></p>	<p>РН 28. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації</p>

<b>закладом освіти</b>	<b>вищої</b>	технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
------------------------	--------------	--

### 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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 занять і лабораторних робіт.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.tsatu.edu.ua/">http://www.tsatu.edu.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека ТДАТУ <a href="http://ww.tsatu.edu.ua/biblioteka">http://ww.tsatu.edu.ua/biblioteka</a>. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE <a href="http://op.tsatu.edu.ua">http://op.tsatu.edu.ua</a></p>

### 9 – Академічна мобільність

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<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 академічну мобільність студентів ТДАТУ»)</p>
---	---

<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

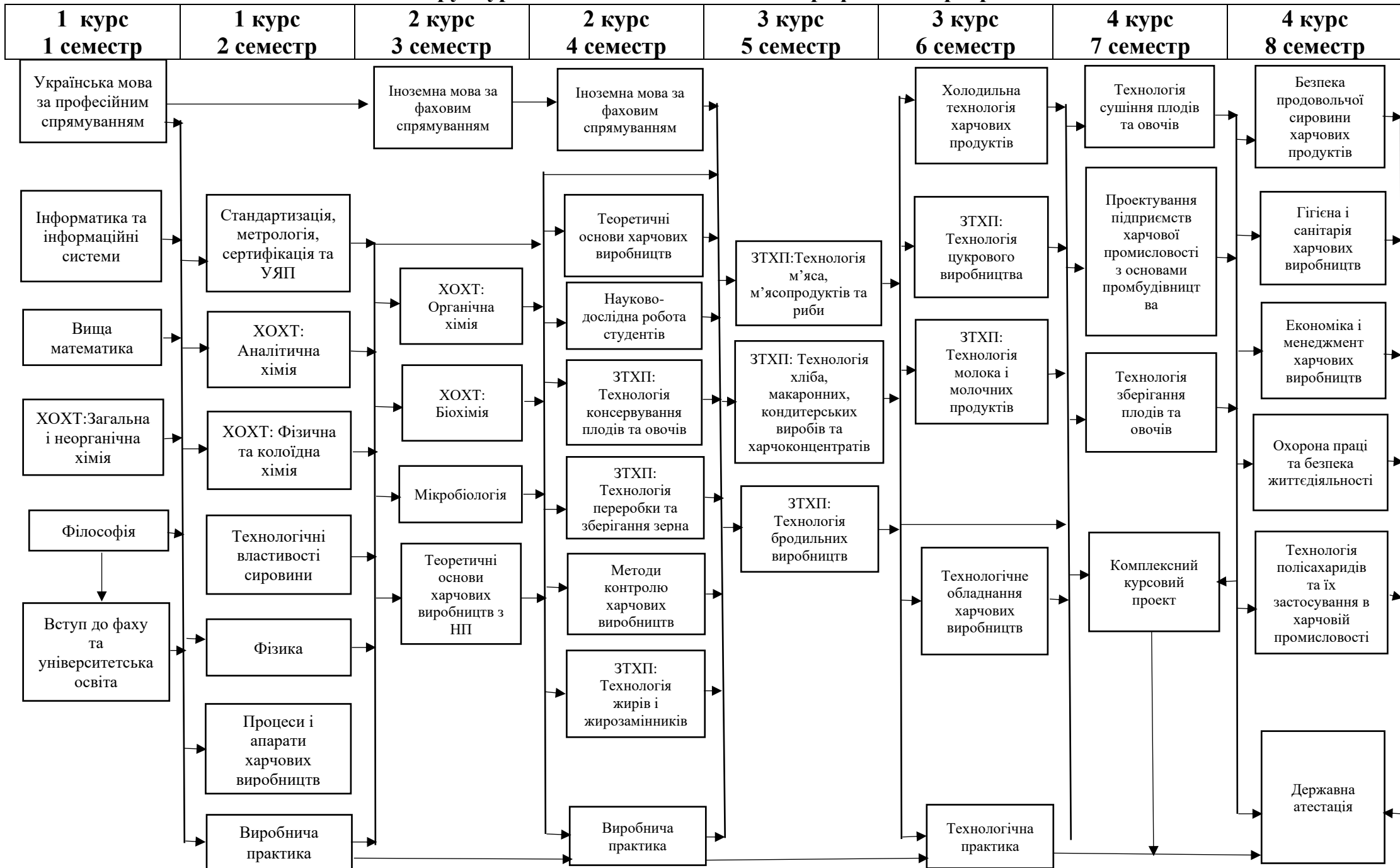
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Філософія	4	екзамен
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	2 диф.заліка
ОК 4	Інформатика та інформаційні системи	4	диф.залік
ОК 5	Вища математика	4	екзамен
ОК 6	Хімічні основи харчових технологій:		
ОК 6.1	Загальна і неорганічна хімія	4	екзамен
ОК 6.2	Аналітична хімія	3	диф.залік
ОК 6.3	Фізична та колоїдна хімія	4	диф.залік
ОК 6.4	Органічна і біологічна хімія	7	екзамен
	<b>Всього за цикл:</b>	<b>42</b>	<b>ДЗ – 5; Е - 5</b>
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 7	Вступ до фаху та університетська освіта	3	диф.залік
ОК 8	Технологічні властивості сировини	6	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	5	екзамен
ОК 12	Теоретичні основи харчових виробництв (з НІП)	5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
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:		
ОК 16.1	Технологія консервування плодів та овочів	4	екзамен
ОК 16.2	Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби	5	екзамен
ОК 16.3	Технологія молока і молочних продуктів	3	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
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 полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	3	екзамен
	<b>Всього за цикл:</b>	<b>117</b>	<b>ДЗ – 7; Е - 23</b>

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>2.1 Практична підготовка</b>			
ОК 30	Виробнича практика	3	диф. залік
	Виробнича практика	4	диф. залік
	Виробнича практика	3	диф. залік
	<b>Загальний обсяг практичних компонент:</b>	<b>10</b>	<b>ДЗ - 3</b>
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>	<b>169</b>	<b>ДЗ – 15; Е - 28</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1 (культурологічного спрямування)	4	диф. залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2 (суспільно-політичного спрямування)	4	диф. залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3 (правового спрямування)	3	диф. залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4 (природничо - математичного спрямування)	4	диф.залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 (мовного спрямування)	16	4 диф. заліка
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 (спортивного спрямування)	2	2 диф. заліка
ВК 6	Вибіркова дисципліна 7 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.1	Вибіркова дисципліна 8 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.2	Вибіркова дисципліна 9 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.3	Вибіркова дисципліна 10 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.4	Вибіркова дисципліна 11 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.5	Вибіркова дисципліна 12 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.6	Вибіркова дисципліна 13 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 6.7	Вибіркова дисципліна 14 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 7	Вибіркова дисципліна 15 (професійного спрямування)	3	диф. залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 7.1	Вибіркова дисципліна 16 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 7.2	Вибіркова дисципліна 17 (професійного спрямування)	3	диф. залік
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>66</b>	<b>ДЗ-21</b>
	<b>Державна атестація</b>	<b>5</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	<b>ДЗ-36;Е-28</b>

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми





### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

#### Атестація здобувачів вищої освіти

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена у репозитарії ТДАТУ. Всі кваліфікаційні роботи передаються до архіву університету для подальшого зберігання в той же день, коли відбувся захист.

#### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

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», наказ № 241-ОД від 31.10.19.

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в установі створено відділ, який керується «Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності агротехнологічному університеті». Відділ входить до структури Науково - методичного центру університету. Режим доступу: у Таврійському державному <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennjakostivyschoji-osvity/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoho-dijalnosti/>.

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 групи забезпечення спеціальності, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності;

–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 групи забезпечення спеціальності щодо підвищення якості освіти за даною ОПП на веб-сайті університету <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/viddil-monitorynhu-jakosti-osvitnoji-dijalnosti/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 (за рішенням Науково-методичного центру ТДАТУ);

–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;

–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 і 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 здобувачці 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 досліджень;

–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:

–компетентностей ОП дескрипторам Національної рамки кваліфікацій (таблиця 1);

–програмних результатів визначеним ОП компетентностям (таблиця 2);

–програмних результатів навчання компонентам освітньої програми (таблиця 3);

–програмних компетентностей компонентам освітньої програми (таблиця 4).

Таблиця 1

**Матриця відповідностей визначених освітньою програмою компетентностей дескрипторам Національної рамки кваліфікацій**

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	+			+
ЗК02. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		+	+	
ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість		+		+
ЗК04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо			+	+
ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
ЗК07.Здатність працювати в команді			+	
ЗК08.Здатність працювати автономно.				+
ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища	+	+		+
ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою		+	+	
ЗК13. Здатність реалізовувати свої права та	+			+

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина України				
ЗК14. 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.	+	+		+
ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів	+	+		+
ФК16. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	+	+	+	+

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ФК17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.	+	+		+
ФК18. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечність на основі систем знань про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та час зберігання харчових продуктів.	+	+		+
ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування	+	+	+	+
ФК20. Здатність укладати ділову документацію то проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.	+	+		+
ФК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	+	+		

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ФК22. Здатність проводити дослідження і умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	+	+	+	+
ФК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	+	+		+
ФК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	+	+	+	
ФК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	+	+	+	+
ФК26. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.		+	+	
ФК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	+	+	+	+





Таблиця 3

## 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															+	+	+						+		+					+	

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

Компе- тентності	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: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Про затвердження переліку галузей і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. №266 URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>.
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. №1341 URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010 URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.  
Національний класифікатор України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 ДК 00:2010 URL; <http://www-dk003.com>
7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) URL: [http://ihed.org.ua/images/doc/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf)
8. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <https://cutt.ly/z3LAhTi>] 17 10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED
9. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації URL: <http://surl.li/exsyn>
10. Національний освітній глосарій: вища освіта URL: <http://surl.li/exsys> ;
11. EQF-LLL -European Qualifications Framework for Lifelong Learning URL: <http://surl.li/exsyz> ;
12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти URL: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskviProcessNewParadigmHE.pdf>;
13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/1->
14. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти URL: <https://cutt.ly/73LSKVO>

### Гарант освітньо-професійної програми

Кандидат технічних наук, доцент

кафедри харчових технологій

та готельно-ресторанної справи  Н.П. Загорко