

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
першого рівня вищої освіти
за спеціальність 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ТДАТУ**


Голова вченої ради,
д.т.н., професор

 В.М. Кюрчев

(протокол № 7 від 26.02.2019 р.)

Освітня програма вводиться
в дію з 01.09.2019 р.

Ректор ТДАТУ,
д.т.н., професор

 В.М. Кюрчев

Мелітополь, 2019

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми



к.т.н., доцент Загорко Н.П.

« 11 » 02 2019 р.

Декан факультету агротехнологій та екології



к.с-г.н., доцент Ірина ІВАНОВА

« 22 » 02 2019 р.

Проректор з науково-педагогічної роботи



к.т.н., доцент Ломейко О.П.

« 22 » 02 2019 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 № 8 від «11» 02 2019 р.

Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол № 7 від «22» 02 2019 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 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	Акредитується вперше
Цикл/Рівень	НРК України – 7 рівень, FQ ENEA - перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної освіти, наявність освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	П'ять років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.tsatu.edu.ua/ate/osvitni-prohramy/
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)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

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>Ключові слова: харчова промисловість, обладнання харчових підприємств, контроль якості, безпечність харчових продуктів.</p>
Особливості програми	<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>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<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>
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>Студентоконцентроване 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.</p>
Оцінювання	<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 змістового 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>
6. Програмні компетентності	
Інтегральні компетентності	<p>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 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</p>

	<p>основі розуміння історії та закономірностей розвитку суспільств, техніки і технології, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності</p>	<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 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>Фахові компетентності</p>	<p>ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню</p>

спеціальності, визначені закладом вищої освіти	їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності	<p>РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>РН 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>РН 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>РН 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>РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпекою 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</p>

систем автоматичного проектування та програмного забезпечення.

РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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.

РН 22. Здійснювати ділові комунікації ц професійній сфері українською та іноземними мовами.

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

	<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>
Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти	РН 28. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
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, актову залу, 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>
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://ww.tsatu.edu.ua/biblioteka. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронні навчальні курси дисциплін на навчально-інформаційному порталі MOODLE http://nlp.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</p>

	(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»)
Міжнародна кредитна мобільність	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.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	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 компонентів освітньо-професійної програми

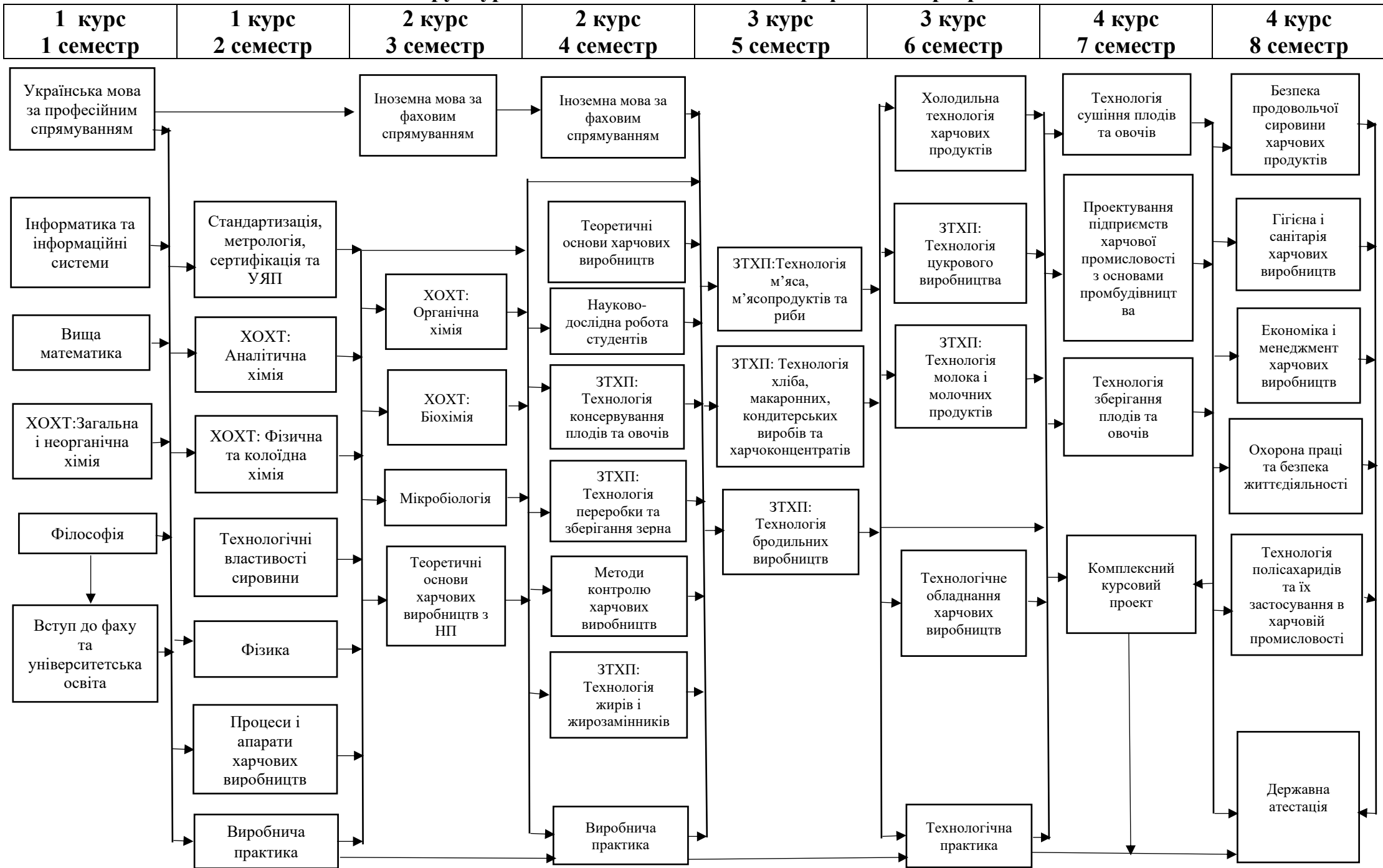
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
ОК 2	Філософія	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	5	екзамен
ОК 6	Хімічні основи харчових технологій:		
ОК 6.1	Загальна і неорганічна хімія	5	екзамен
ОК 6.2	Аналітична хімія	4	екзамен
ОК 6.3	Фізична та колоїдна хімія	4	екзамен
ОК 6.4	Органічна хімія	4	екзамен
ОК 6.5	Біологічна хімія	3	диф. залік
ОК 7	Фізика	3	диф. залік

	Всього за цикл:	48	ДЗ – 5; Е - 7
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 8	Вступ до фаху та університетська освіта	4	диф.залік
ОК 9	Технологічні властивості сировини	6	екзамен
ОК 10	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукцією	4	екзамен
ОК 11	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК 12	Мікробіологія	6	екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових виробництв (з НП)	4	екзамен
ОК 14	Теоретичні основи харчових виробництв	4	екзамен
ОК 15	Методи контролю харчових виробництв	3	диф. залік
ОК 16	Науково дослідна робота студентів	5	екзамен
ОК 17	Загальна технологія харчових підприємств:		
ОК 17.1	Технологія консервування плодів та овочів	4	екзамен
ОК 17.2	Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби	4	екзамен
ОК 17.3	Технологія молока і молочних продуктів	4	екзамен
ОК 17.4	Технологія жирів і жирозамінників	3	диф. залік
ОК 17.5	Технологія переробки і зберігання зерна	3	екзамен
ОК 17.6	Технологія цукрового виробництва	3	екзамен
ОК 17.7	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	4	екзамен
ОК 17.8	Технологія бродильних виробництв	4	екзамен
ОК 18	Холодильна технологія харчових продуктів	4	екзамен
ОК 19	Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва	5	екзамен
ОК 20	Комплексний курсовий проект	3	диф. залік
ОК 21	Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів у комплексі з навчальною практикою	3	екзамен

ОК 22	Гігієна і санітарія харчових виробництв	3	диф. залік
ОК 23	Технологія зберігання плодів та овочів	5	екзамен
ОК 24	Технологія сушіння плодів та овочів	4	екзамен
ОК 25	Технологічне обладнання харчових виробництв	4	екзамен
ОК 26	Охорона праці та безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОК 27	Економіка і менеджмент харчових виробництв	3	екзамен
ОК 28	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	3	екзамен
	Всього за цикл:	108	ДЗ – 5; Е - 23
2.1 Практична підготовка			
ОК 29	Виробнича практика	3	диф. залік
	Виробнича практика	4	диф. залік
	Технологічна практика	3	диф. залік
	Загальний обсяг практичних компонент:	10	ДЗ - 3
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		166	ДЗ – 10; Е - 30
Вибіркові компоненти ОП			
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)	5	екзамен
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5 (мовного спрямування)	16	4 диф. заліка
ВК 6	Вибіркова дисципліна 6 (професійного спрямування)	4	диф. залік
ВК 7	Вибіркова дисципліна 7 (професійного спрямування)	3	диф. залік
ВК 8	Вибіркова дисципліна 8 (професійного спрямування)	4	екзамен
ВК 9	Вибіркова дисципліна 9 (професійного спрямування)	3	диф. залік

ВК 10	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	10	4	диф. залік
ВК 11	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	11	4	диф. залік
ВК 12	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	12	3	диф. залік
ВК 13	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	13	3	диф. залік
ВК 14	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	14	3	диф. залік
ВК 15	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	15	3	диф. залік
ВК 16	Вибіркова дисципліна (професійного спрямування)	16	3	диф. залік
	Загальний обсяг вибірових компонент:		69	ДЗ-17;Е=2
	Державна атестація		5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			240	ДЗ-30;Е-32

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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».

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.

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;

- анкетування здобувачів вищої освіти щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу;

- 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;
 - забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, навчально-інформаційний портал MOODLE), що відповідає ліцензійним вимогам;
 - використання інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю: контролю поточної успішності «Osvita», електронних навчальних курсів дисциплін на навчально-інформаційному 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;
 - 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;
 - 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	+			+
ЗК 02. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		+	+	
ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість		+		+
ЗК 04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо			+	+
ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
ЗК 07.Здатність працювати в команді			+	
ЗК 08.Здатність працювати автономно.				+
ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища	+	+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою		+	+	

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ЗК 13. Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина України	+			+
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.	+	+		+
ФК 01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів	+	+		+
ФК 02. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	+	+	+	+
ФК 03. Здатність	+	+		+

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.				
ФК 04. 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.	+	+		+
ФК 05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування	+	+	+	+
ФК 06. Здатність укладати ділову документацію то проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.	+	+		+
ФК 07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	+	+		
ФК 08. Здатність проводити дослідження і умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	+	+	+	+

Класифікація компетентностей	Дескриптори НРК			
	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ФК 09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	+	+		+
ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	+	+	+	
ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	+	+	+	+
ФК 12. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.		+	+	
ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	+	+	+	+
ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.	+	+		+

Таблиця 3

Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент

Результат 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	
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
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
8. International Standart Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: <http://www.unis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>] 17 10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED
9. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації URL: <http://ihed.org.ua/images/doc/042016rozroblennvaosvprogram2014tempus-office.pdf>:
10. Національний освітній глосарій: вища освіта URL: <http://ihed.org.ua/images/doc/042016glossariVishaosvita2014tempus-office.pdf>;
11. EQF-LLL -European Qualifications Frameworkfor Lifelong Learning URL: http://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/brochexp_en.pdf-
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: <http://mon.gov.ua/storage/app/medsa/vichaosvita/zatverdzeni%20standsrt/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>

Гарант освітньо-професійної програми

Кандидат технічних наук, доцент
кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи



Н. П. Загорко