


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

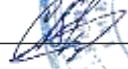
**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

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

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради  / д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ
(протокол № 8 від «26» березня 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07.2024 р.


Ректор  / д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ
(наказ № 21-ОД від «01» квітня 2024 р.)




Запоріжжя, 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Гарант освітньо-професійної програми


_____ доктор філософії, доцент Юлія ГОНЧАР
«19» березня 2024 р.

Декаан факультету агротехнологій та екології


_____ к.с.-г.н., доцент Ірина ІВАНОВА
«21» березня 2024 р.

Перший проректор


_____ к.т.н., доцент Олександр ЛОМЕЙКО
«26» березня 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:

Гончар Юлія Миколаївна – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, доктор філософії, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

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

Колісниченко Тетяна Олександрівна – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

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

Зарецька Дар'я Костянтинівна – випускниця 2019 року навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Бизова Ангеліна Олександрівна – здобувач вищої освіти 4-го року навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Мрака Каріна Олександрівна – здобувач вищої освіти 3-го року навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Шатохіна Надія Геннадіївна – директор ТОВ «СПЕЦМОНТАЖІННОВАЦІЯ».

Розглянуто на засіданні кафедри
харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол №8 від 19 березня 2024 р.
Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол №9 від 21 березня 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 1) на основі ПЗСО: 3 роки 10 місяців, 240 кредитів ЄКТС; 2) на основі ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст»): 1 рік 10 міс, 120 кредитів ЄКТС; 3) на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр»: 2 роки 10 місяців, 180 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньої програми №7965 від 16.05.2024, дійсний до 14.05.2025
Цикл/Рівень	НРК України – 6 рівень, FQ ENEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») або «фаховий молодший бакалавр», 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 економічно ефективного виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, передусім впровадження екологічно безпечних технологій зберігання харчової продукції в умовах сталого розвитку.	
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.

	<p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості різної потужності та профільності і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для організації виробництва і підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості; методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів; технологічні розрахунки; планування і розрахунок техніко-економічних показників підприємства; планування та моделювання технологічного процесу виробництва продукції; розробка технологічної документації на продукцію; розробка заходів з управління технологічним процесом з урахуванням цілей сталого розвитку.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна, в галузі 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології».</p> <p>Підготовка конкурентоздатних висококваліфікованих кадрів, які мають глибокі теоретичні знання і практичні навички в галузі харчових технологій, зокрема: застосовують і використовують основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості з урахуванням цілей сталого розвитку, 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, систему аналізу маркетингової та логістичної діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, проектування</p>

	харчових підприємств, харчові продукти, контроль якості, безпечність харчових продуктів, технології зберігання харчової продукції, сталий розвиток.
Особливості програми	Освітня програма передбачає ґрунтовну міждисциплінарну багатопрофільну підготовку бакалавра. 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 з урахуванням цілей сталого розвитку, новітніх технологій зберігання харчової продукції.
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. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.9 Інші помічники 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3510 Фахівці з переробки плодовоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 2471 Професіонали з контролю за якістю
Продовження освіти	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.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за

	<p>індивідуальними завданнями, виконання комплексного курсового проєкту, 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>
<p>Оцінювання</p>	<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 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 <u>Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ</u> і <u>Положення про оцінювання знань здобувачів вищої освіти в ТДАТУ</u>.</p>
<p>6. Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<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</p>

	навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
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>
Фахові компетентності спеціальності	<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 організувати 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</p>

	<p>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> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності, визначені закладом вищої освіти</p>	<p>ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій харчової продукції з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p> <p>ФК 15. Здатність розробляти нові та впроваджувати існуючі технології зберігання харчової продукції</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
<p>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності</p>	<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>

PH 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

PH 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

PH 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

PH 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

PH 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

PH 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

PH 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

PH 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.

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

PH 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

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

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

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

PH 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

PH 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою

	<p>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>
Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти	<p>РН 28. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушільних і холодильних виробництв.</p> <p>РН 29. Мати навички з впровадження новітніх технологій зберігання харчової продукції із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Матеріально-технічне забезпечення	<p>За укладеними домовленостями з партнерами релокованого університету, здобувачів вищої освіти забезпечено необхідною інфраструктурою, зокрема, навчальними приміщеннями з облаштованими комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням і прикладними комп'ютерними програмами; спеціалізованими навчальними лабораторіями; соціально-побутовою інфраструктурою, гуртожитками необхідної потужності, пунктами харчування, медичним пунктом, актовюю залом, студентським клубом, корпусом фізичного виховання, стадіоном, спортивними майданчиками, швидкісним інтернетом.</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> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам.</p>
Інформаційне та	Офіційний веб-сайт http://www.tsatu.edu.ua/ містить

навчально-методичне забезпечення	<p>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.</p> <p>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», «<u>Положення про організацію освітнього процесу</u>» та «<u>Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ТДАТУ</u>» http://www.tsatu.edu.ua/akademichna-mobilnist/</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Відповідно до «<u>Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТДАТУ за кордоном</u>». 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 проєкти (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 (ХОХТ), у т.р.:		
ОК 6.1	ХОХТ: Загальна і неорганічна хімія	4	екзамен
ОК 6.2	ХОХТ: Аналітична хімія	4	диф. залік
ОК 6.3	ХОХТ: Фізична та колоїдна хімія	5	диф. залік
ОК 6.4	ХОХТ: Органічна і біологічна хімія	5	екзамен
	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	3	диф. залік
ОК 9	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукцією	3	екзамен
ОК 10	Процеси і апарати харчових виробництв	5	екзамен
ОК 11	Мікробіологія	6	екзамен
ОК 12	Теоретичні основи харчових виробництв	4	екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових виробництв (з НП)	6	екзамен
ОК 14	Методи контролю харчових виробництв	4	диф. залік
ОК 15	Науково-дослідна робота студентів	4	екзамен
ОК 16	Загальна технологія харчових виробництв (ЗТХВ), у т.р.:		
ОК 16.1	ЗТХВ: Технологія консервування плодів та овочів	5	екзамен
ОК 16.2	ЗТХВ: Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби	5	екзамен
ОК 16.3	ЗТХВ: Технологія молока і молочних продуктів	4	екзамен
ОК 16.4	ЗТХВ: Технологія жирів і жирозамінників	3	диф. залік
ОК 16.5	ЗТХВ: Технологія переробки і зберігання зерна	4	екзамен
ОК 16.6	ЗТХВ: Технологія цукрового виробництва	3	диф. залік
ОК 16.7	ЗТХВ: Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 16.8	ЗТХВ: 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 проєкт	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	Безпека життєдіяльності, охорона праці і цивільний захист	3	екзамен
ОК 28	Економіка і менеджмент харчових виробництв	3	екзамен
ОК 29	Технологія продукції ресторанного господарства	6	диф. залік і екзамен
	Всього за цикл:	123	ДЗ – 8; 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			
Вибіркові компоненти з переліку дисциплін загальноуніверситетського каталогу *			
ВК 1	Дисципліна за вибором №1 (з переліку дисциплін історико-культурологічного спрямування)	4	диф. залік
ВК 2	Дисципліна за вибором №2 (з переліку дисциплін суспільно-політичного спрямування)	4	диф. залік
ВК 3	Дисципліна за вибором №3 (з переліку дисциплін соціально-правового спрямування)	3	екзамен
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 дисциплін професійно-практичного спрямування *			
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	Екзамен
ВК 11	Дисципліна за вибором №11	3	диф. залік
ВК 12	Дисципліна за вибором №12	3	диф. залік
ВК 13	Дисципліна за вибором №13	3	Екзамен
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
Всього дисциплін за вибором здобувача		61	ДЗ – 17; Е - 3
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		179	ДЗ – 15; Е – 28
Разом за вибірковою частиною підготовки		61	ДЗ – 17; Е - 3
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	ДЗ – 32; Е – 31

* відповідно до затвердженого переліку дисциплін загальноуніверситетського каталогу та професійного і практичного спрямування <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-bakalavr/>

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

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

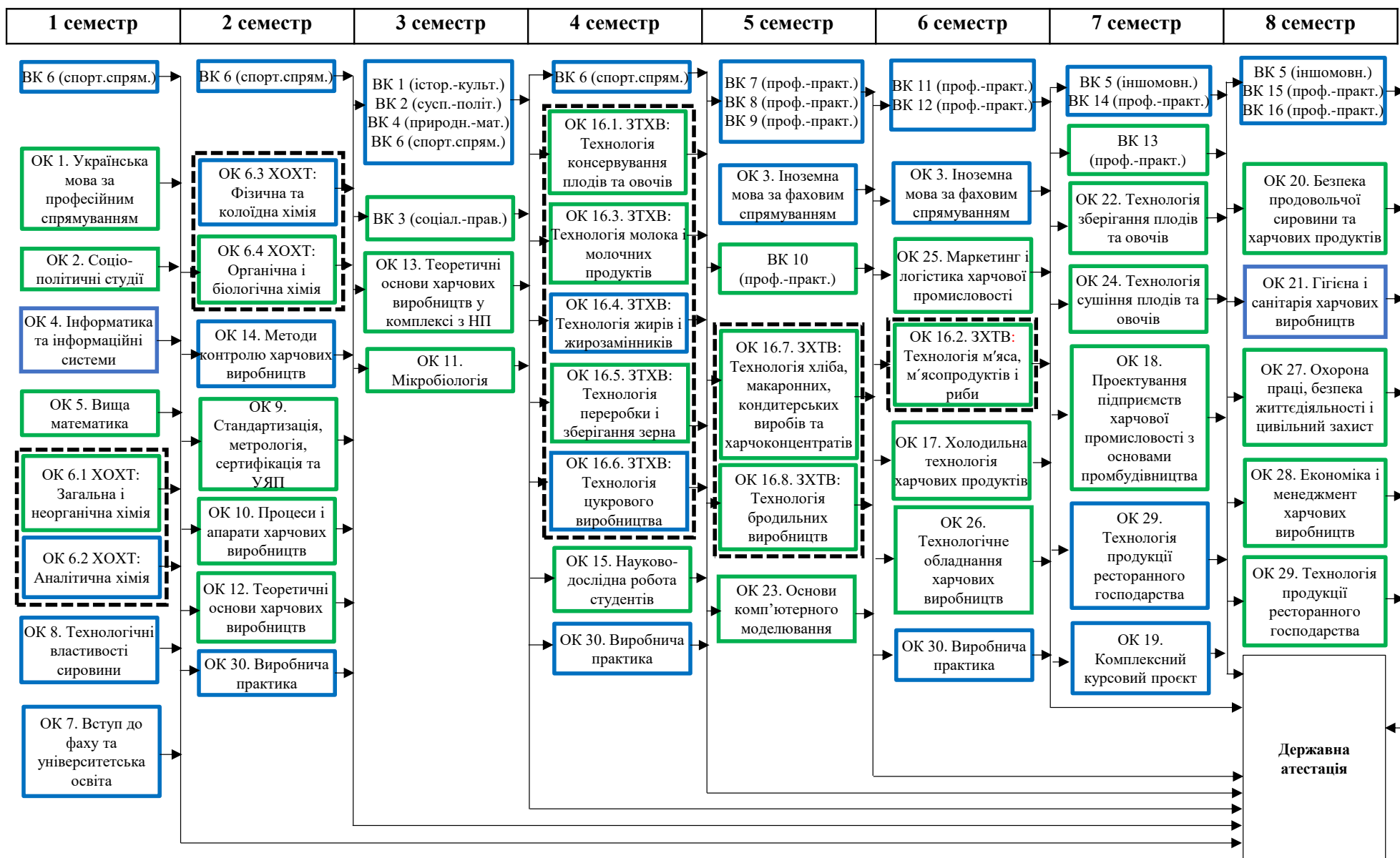


Рисунок 2.1 - Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

□ - диф.залік

□ - екзамен

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, Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу 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 5.1

Матриця відповідності визначених освітньою програмою результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																														
	ІК	Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетентності															
		ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ФК15	
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 5.2

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						+			+					+		+	+		+	+	+	+		+		+				+
ФК 15								+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+					

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: 10.02.2024).
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 10.02.2024).
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: 10.02.2024)
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: 10.02.2024)
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: 10.02.2024).
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text> (дата звернення: 10.02.2024).
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: 10.02.2024).
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: 10.02.2024).
10. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації URL: <https://drive.google.com/file/d/1wCmjmqZhB8PwEiQsNcQhZ9ZCfrdiJpvh/view> (дата звернення: 10.02.2024).
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: 10.02.2024).

Гарант освітньо-професійної програми



Юлія ГОНЧАР