

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
(ПРОЄКТ)**

**ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ**

**Першого рівня вищої освіти (бакалавр)  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація: бакалавр з технологій харчування**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради  
\_\_\_\_\_ / О.О. Непочатенко /  
(протокол № від « » 20 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.  
Ректор Уманського НУС \_\_\_\_\_ / О.О. Непочатенко /  
(наказ № від « » 20 р.)

**Умань – 2021**

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня і є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
<b>НПП</b>				
1.	<b>Гайдай І.В. (гарант)</b>	старший викладач	канд. техн. наук	
2.	<b>Заморська І.Л.</b>	завідуюча кафедрою технологій харчових продуктів	доктор техн. наук	
3.	<b>Осокіна Н.М.</b>	завідуюча кафедрою технології зберігання і переробки зерна	доктор с.-г. наук	
4.	<b>Євчук Я.В.</b>	доцент	канд. техн. наук	
5.	<b>Матенчук Л.Ю.</b>	доцент	канд. с.-г. наук	
6.	<b>Новіков В.В.</b>	старший викладач	канд. техн. наук	

Програма погоджена: на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № від 20 р.), вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № від 20 р.), схвалена Науково-методичною радою Уманського НУС (протокол № від 20 р.), Вченою радою Уманського НУС (протокол № від 20 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Уманський національний університет садівництва, інженерно-технологічний факультет кафедра технологій харчових продуктів
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	ОС «Бакалавр» Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології першого рівня вищої освіти (бакалавр) за спеціальністю 181 Харчові технології
<b>Тип диплома та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України, Україна, пр. Перемоги, 10, м. Київ, 01135. Сертифікат про акредитацію НД №2494121 з галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології визнано акредитованим за рівнем бакалавр. Термін дії до 1 липня 2020 р.
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК –6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта. Диплом молодшого спеціаліста. Диплом молодшого бакалавра. Згідно Умов прийому до вищих навчальних закладів. Решта вимог визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму бакалавра, затвердженими УНУС.
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a>
<b>2 – Мета програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними і професійними компетентностями, потрібними для професійних організації та управління виробництвом, конкурентоспроможністю, якістю і безпечністю харчової продукції, розробкою проектів, удосконаленням і введенням у практику наукових методів та інноваційних підходів на підприємствах ресторанного господарства.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології Спеціалізація «Технології харчування»
<b>Орієнтація освітньої програми:</b>	Освітньо-професійна. Програма орієнтується на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних приймати вірні організаційні і технологічні рішення, розв'язувати складні спеціалізовані задачі у сфері виробництва, управління якістю і безпечністю харчових продуктів, організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності, сприяти підвищенню ефективності роботи закладів ресторанного господарства.
<b>Основний фокус</b>	Здобуття вищої освіти у галузі виробництва та технологій,

<b>освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>спеціальності «Харчові технології».</p> <p>Основний фокус освітньої програми полягає у формуванні здобувачів вищої освіти з глибокими теоретичними знаннями та практичними навичками в галузі харчових технологій та ресторанного бізнесу, володінням знаннями технічного забезпечення технологій, методами та методиками сервісу, контролю якості і безпечності харчової продукції, технологіями виробництва, принципами проектування закладів ресторанного господарства, з науковими підходами до розв'язання проблем галузі та у тісній співпраці з роботодавцями.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, харчова продукція, заклади ресторанного господарства, устаткування закладів ресторанного господарства, організація ресторанного господарства, ресторанний сервіс, якість і безпечність.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Особливістю освітньо-професійної програми є наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері технологій харчування. Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок для організації діяльності закладів ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. Залучення професіоналів ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p><b>Професійна діяльність у сфері харчових технологій.</b></p> <p><b>Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</b></p> <p><b>Посади згідно класифікатора професій України.</b></p> <p><b>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</b></p> <p>1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</p> <p>1229 Керівники інших основних підрозділів</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</p> <p>1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості</p> <p>1314 Керівники малих підприємств без апарату управління в оптовій та роздрібній торгівлі</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p>

	3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 741 Робітники з приготування харчових продуктів
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на другому рівні вищої освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами», виконанням курсових, кваліфікаційних робіт. Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання та інтерактивне спілкування студентів з викладачами. Самопідготовка здійснюється на основі підручників та конспектів лекцій, з використанням Інтернет мережі, дистанційних курсів.
<b>Оцінювання</b>	Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу), проведення модульного тестового контролю, презентація проектно-дослідних робіт, захисти звітів з практики, курсових робіт, контрольних робіт, розв'язування задач. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Кінцевим результатом навчання студента є публічний захист кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК7. Здатність працювати в команді.
	ЗК8. Здатність працювати автономно.
	ЗК9. 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 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.

	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.
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	ФК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	ФК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
	ФК14. Здатність до розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення проблем в сфері ресторанного господарства на основі розуміння сутності їхнього виникнення.
	ФК15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в сфері ресторанного бізнесу.
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
ПРН1.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	

ПРН2.Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПРН3.Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПРН4.Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПРН5.Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПРН6.Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПРН7.Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
ПРН8.Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
ПРН9.Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
ПРН10.Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
ПРН11.Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),
ПРН12.Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;
ПРН13.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.
ПРН14.Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПРН15.Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПРН16.Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПРН17.Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПРН18.Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН19.Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	
ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	
ПРН28. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в сфері ресторанного бізнесу на основі розуміння сутності їхнього виникнення.	
ПРН29. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі ресторанного господарства.	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету. Науково-педагогічна кваліфікація повною мірою відповідає дисциплінам, що викладаються.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії, міні цехи.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС <a href="http://library.udau.edu.ua/">http://library.udau.edu.ua/</a> . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС <a href="http://www.udau.edu.ua">http://www.udau.edu.ua</a> . Читальний зала забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Здійснюється на основі положень та укладених угод між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва.



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

### 2.1. Перелік компонент ОП

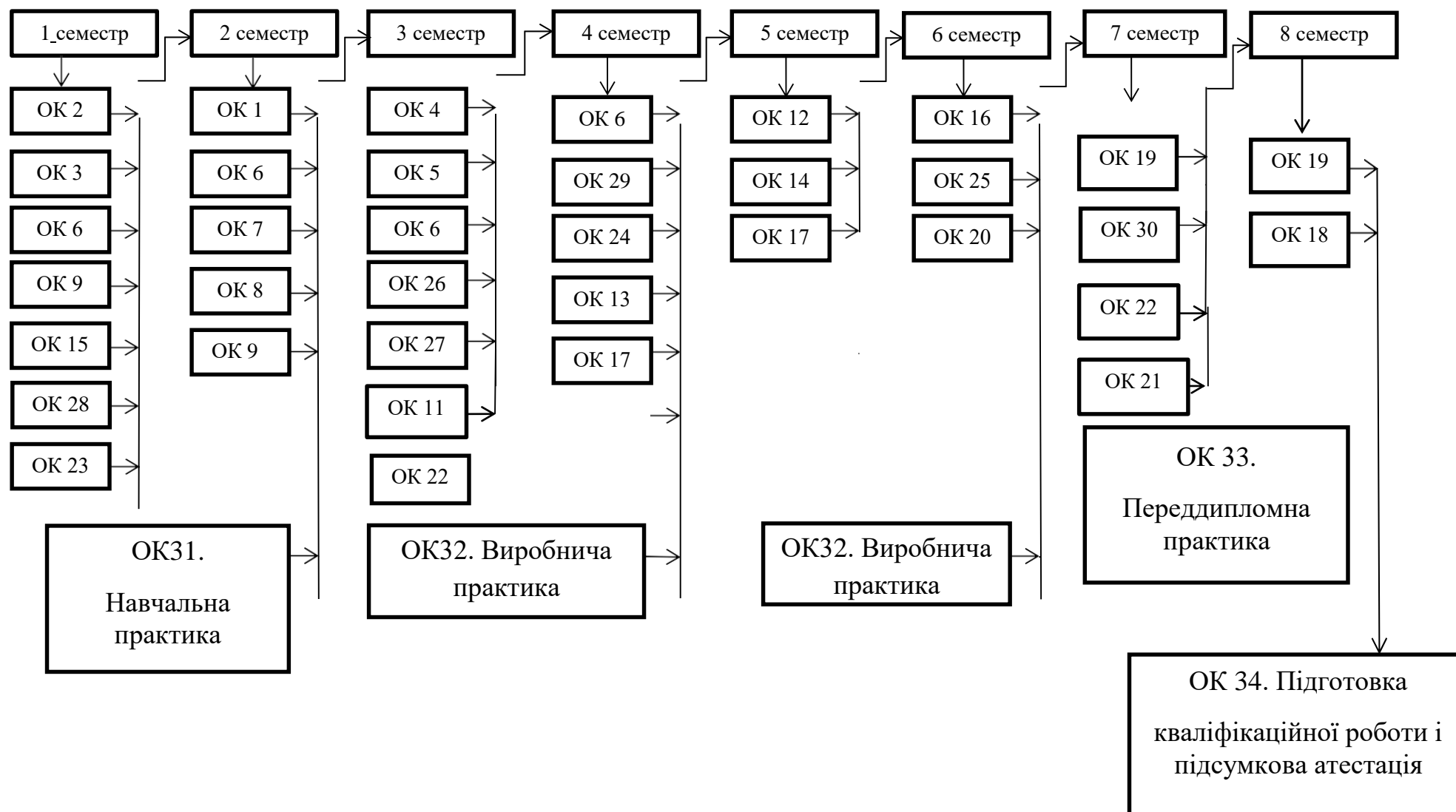
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Іноземна мова	5	залік
ОК 2.	Українська мова	3	екзамен
ОК 3.	Історія та культура України	3	екзамен
ОК 4.	Філософія	3	залік
ОК 5.	Основи правознавства	3	залік
ОК 6.	Фізичне виховання	7	залік
ОК 7.	Вища математика	5	екзамен
ОК 8.	Фізика	3	залік
ОК 9.	Хімія	15	залік /екзамен
ОК 10.	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 11.	Мікробіологія	3	екзамен
ОК 12.	Гігієна і санітарія	4	залік
ОК 13.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	екзамен
ОК 14.	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	д. залік
ОК 15.	Вступ до фаху	4	залік
ОК 16.	Ресторанна справа	8	екзамен
ОК 17.	Харчові технології	16	залік
ОК 18.	Проектування закладів ресторанного господарства	4	залік
ОК 19.	Технологія продукції ресторанного господарства, (курсова робота)	15	залік /екзамен
ОК 20.	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 21.	Управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 22.	Організація та планування закладів ресторанного господарства	3	залік
ОК 23.	Інформаційні системи та технології	3	залік
ОК 24.	Гігієнічні основи харчування	3	залік
ОК 25.	Екобезпека продовольчої сировини та роботи закладів ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 26.	Теплотехніка	3	залік
ОК 27.	Електротехніка з основами електромеханіки	3	д. залік
ОК 28.	Прикладна механіка	3	залік

ОК 29.	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
ОК 30.	Науково-дослідна робота студентів	4	залік
ОК 31.	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 32.	Виробнича практика	10,5	д. залік
ОК 33.	Переддипломна практика	3	д. залік
ОК 34.	Підготовка кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація	9	захист кваліфікаційної роботи
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>179</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП*</b>			
ВК 1.	Дисципліна 1	4	екзамен
ВК 2.	Дисципліна 2	3	залік
ВК 3.	Дисципліна 3	4	залік
ВК 4.	Дисципліна 4	3	залік
ВК 5.	Дисципліна 5	6	екзамен
ВК 6.	Дисципліна 6	8	екзамен
ВК 7.	Дисципліна 7	4	екзамен
ВК 8.	Дисципліна 8	5	екзамен
ВК 9.	Дисципліна 9	4	екзамен
ВК 10.	Дисципліна 10	4	екзамен
<b>Інші вибіркові дисципліни</b>			
ВК 11.	Дисципліна 11	5	залік
ВК 12.	Дисципліна 12	5	залік
ВК 13.	Дисципліна 13	6	д. залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>61</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\*- здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>

Вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми







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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється публічно і відкрито.