

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

ПРОЄКТ

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 *«Харчові технології»*

галузі знань G *«Інженерія, виробництво та будівництво»*

Професійна кваліфікація: *бакалавр з харчових технологій*

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____/І.І. Мостов'як /

(протокол №__ від _____ 2026 р.)

Освітня програма вводиться в дію 01.09. 2026 р.

В.о.ректора _____/ В.В. Сокирська/

(наказ №__ від «__» _____ 2026 р.)

Умань – 2026 р.

ПЕРЕДМОВА (ПРЕАМБУЛА)

Освітньо-професійна програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (освітньому) рівні за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» 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 G13 «Харчові технології» розроблена робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1.	Яна ЄВЧУК (гарант)	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
2.	Ірина ЗАМОРСЬКА	професор	доктор технічних наук, професор	
3.	Віталій ЛЮБИЧ	професор	доктор сільськогосподарських наук, професор	
4.	Володимир НОВІКОВ	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
5.	Андрій ЧЕРНЕГА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
6.	Катерина КОСТЕЦЬКА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1.	Анна КРАСНЮК	Фахівець по роботі з персоналом ТОВ СП «НІБУЛОН».	-	
2.	Сергій ДИШКАНТ	Директор ТОВ «Дистрибуційна компанія «Агротех»».	-	
3.	Інна КРИВОРОТЕНКО	Провідний технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва філії «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика».	-	
4.	Артур МАРЦИС	директор з управління персоналом та трансформації бізнесу ТАС Агро	-	
5.	Анастасія ПЛУЖНИК	Здобувач вищої освіти.	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол №__ від __ __ 2026 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол №__ від __ __ 2026 р.); схвалена Науково-методичною радою (протокол №__ від __ __ 2026 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Філія «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика».
2. ТОВ «Дистрибуційна компанія «Агротех»»

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Уманський національний університет Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології Food of technologies
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, 240 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти	Денна – 3 роки і 10 місяців, заочна – 3 роки і 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитовано 20.07.2025 р. за рівнем бакалавр. Протокол №14 (31) (Наказ МОН України від 23.07.2020 р. №537). Термін дії сертифіката – до 23.07.2025 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, диплом молодшого спеціаліста / молодшого фахового бакалавра, диплом молодшого бакалавра
Мова викладання	українська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців (на базі ПЗСО)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.udau.edu.ua
2 – Мета та цілі освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними і професійними компетентностями, потрібними для професійного управління виробництвом, конкурентоспроможністю, якістю і безпечністю харчових продуктів, впровадження екологічно безпечних технологій зі зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, розробки проектів, удосконалення і введення в практику наукових методів та інноваційних підходів.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	G Інженерія, виробництво та будівництво G 13 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми:	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, модернізувати та оптимізувати технологічні процеси, сприяти підвищенню ефективності роботи підприємств харчової промисловості.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в предметній області. Спеціальна. Формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок в галузі харчових технологій, володіння методами та методиками контролю якості і безпечності харчових продуктів, технологіями виробництва, принципами проектування підприємств харчової промисловості із застосуванням сучасного обладнання та програмного забезпечення, з набутими професійними знаннями для реалізації харчової

	<i>продукції, науковими підходами до розв'язання проблем галузі та у тісній співпраці з роботодавцями.</i>
Особливості програми	Програма реалізується у групах студентів за спеціальністю харчові технології. Програма передбачає диференційований підхід до здобувачів денної і заочної форми навчання. Особливістю освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів зі спеціальності G 13 «Харчові технології» є можливість виконання окремих складових програми здобувачами під час практичних занять з освітніх компонент професійної підготовки на підприємствах галузі з використанням сучасного лабораторного та технологічного обладнання.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<i>1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості</i> <i>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</i> <i>1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні</i> <i>1229 Керівники інших основних підрозділів</i> <i>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</i> <i>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи)</i> <i>2471 Професіонали з контролю за якістю</i> <i>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</i> <i>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</i> <i>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</i> <i>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</i> <i>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</i> <i>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</i> <i>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</i> <i>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</i> <i>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</i> <i>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</i> <i>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i> <i>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</i> <i>3570 Фахівці з технології харчування</i> <i>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.</i>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня вищої освіти в галузях, що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра, або суміжною: магістерські (освітньо-наукові/освітньо-професійні) програми вищої освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<i>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами», виконанням розрахункових робіт, курсових проектів та кваліфікаційної роботи. Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати інтерактивне спілкування здобувачів з викладачами. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи</i>

	здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентація проектно-дослідних робіт, есе, звіти з практики, курсові роботи, контрольні роботи, розв'язування задач, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	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.
	ЗК14 ¹ . Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	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 вирішувати проблеми виробничого характеру шляхом розв'язання складних та/або нетипових спеціалізованих задач у технологіях зерна та зернових продуктів.
	ФК15. Здатність використовувати знання та навички під час вирішення складних спеціалізованих завдань у технологіях зберігання та перероблення плодів та овочів.
	ФК16. Здатність проводити аналіз асортименту хліба та борошняних виробів та розробляти заходи із використання малопоширеної сировини.
	ФК17. Здатність здійснювати виробничу діяльність на підприємствах ресторанного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
	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 вирішувати проблеми виробничого характеру під час приймання, транспортування та глибокого перероблення зернових, олійних і бобових культур шляхом розв'язання складних та/або нетипових спеціалізованих задач.	
ПРН29. Застосовувати сучасні досягнення науки і техніки під час вирішення складних завдань виробничого характеру пов'язаних із прийманням, зберіганням та переробленням плодів та овочів в залежності від стану сировинної бази із дотриманням вимог щодо якості та безпечності готових продуктів.	
ПРН30. Розширювати асортимент хлібобулочних, борошняних, кондитерських виробів й харчових концентратів за використання малопоширеної сировини рослинного походження.	
ПРН31. Вміти розв'язувати широке коло задач на підприємствах ресторанного господарства, застосовуючи знання з сутності фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, шляхів раціонального використання, впровадження систем контролю якості та безпечності продуктів..	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<i>Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету.</i>
Матеріально-технічне забезпечення	– навчальні корпуси; – гуртожитки;

	– тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – спеціалізовані навчальні лабораторії; – міні цехи; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	– офіційний сайт Уманського національного університету: http://www.udau.edu.ua/ua/index.html ; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; - тощо
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Угоди щодо обміну результатами наукових досліджень і розробок з Черкаським державним технологічним університетом, Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького, Київським національним торговельно-економічним університетом.
Міжнародна кредитна мобільність	1. Природничий університет у м. Вроцлав, (республіка Польща). 2. Державна вища школа імені Папи Яна Павла II в м. Біла Підляська, (Польща). 3. Аграрний університет імені Хугона Коллонтая в Кракові, (Польща). 4. Монгольський державний сільськогосподарський університет, (м. Улан-Батор). 5. Варшавський університет природничих наук, (Польща). 6. Інститут технологічних та природничих наук Національного дослідницького інституту (ІТП-НДІ), (Польща). 7. Університет Південної Богемії в Чеських Будейовіцях, (Чехія). 8. Природничий університет у Любліні, (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету.

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

1.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підготовка кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту))	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1.1. Освітні компоненти гуманітарної, соціально-економічної та природничо-наукової підготовки			
OK1	Іноземна мова	3,0	Залік
OK2	Українська мова	4,0	Залік
OK3	Історія та культура України	4,0	Залік
OK4	Філософія	4,0	Екзамен

OK5	Основи правознавства	3,0	Екзамен
OK6	Фізичне виховання	9,0	Залік
OK7	Вища математика	5	Залік
OK8	Фізика	6	Екзамен
OK9	Хімія в харчових технологіях (М1. Хімія неорганічна. М.2. Хімія органічна. М.3. Хімія аналітична. М.4. Хімія фізична і колоїдна. М.5. Основи біохімії. М.6. Харчова хімія).	15	Залік, екзамен
Всього		53	
1.2. Освітні компоненти професійної та практичної підготовки			
OK10	Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі	3,0	Екзамен
OK11	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0	Залік
OK12	Вступ до харчових технологій	4,0	Залік
OK13	Безпека праці в харчових технологіях	5,0	
OK14	Загальні технології харчових виробництв (М1. Технології консервування плодів і овочів. М2. Технології переробки зерна. М3. Технології хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів. М4. Технології зтерігання, консервування риби, м'яса та молока. М5. Технології бродильних та безалкогольних виробництв).	24,0	Залік, екзамен
OK15	Технології зберігання плодів та овочів	6,0	Екзамен
OK16	Технології зберігання зерна	6,0	Екзамен
OK17	Технології продукції ресторанного господарства	6,0	Екзамен
OK18	Мікробіологія харчових продуктів	4,0	Залік
OK19	Автоматизація виробничих процесів з основами електротехніки	3,0	Залік
OK20	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3,0	Екзамен
OK21	Процеси і апарати харчових виробництв з основами теплотехніки	5,0	Екзамен
OK22	Організація та планування підприємств галузі	3,0	Екзамен
OK23	Екологічні аспекти харчових виробництв	3,0	Екзамен
OK24	Проектування підприємств галузі	3,0	Залік
OK25	Контроль якості та безпеки продукції галузі	5,0	Екзамен
OK26	Технологічне обладнання та технологічні лінії харчових виробництв	6,0	Екзамен
OK27	Екотрофологія	4,0	Залік
OK28	Основи наукових досліджень, інформаційні технології та комунікації	3,0	Екзамен
OK29	Курсовий проект "Загальні технології харчових виробництв"	1,0	Залік
OK30	Навчальна практика	3,0	Залік
OK31	Виробнича практика	15,0	Залік
OK32	Виконання кваліфікаційної роботи	6,0	Захист
Всього		124	

Загальний обсяг обов'язкових компонент:		177	
Вибіркові компоненти ОП			
BK1.1	1.1. Фахові освітні компоненти		
BK1.	Дисципліна 1	3,0	Залік
BK2	Дисципліна 2	3,0	Залік
BK3	Дисципліна 3	3,0	Залік
BK4	Дисципліна 4	3,0	Залік
BK5	Дисципліна 5	3,0	Залік
BK6	Дисципліна 6	3,0	Залік
BK7	Дисципліна 7	3,0	Залік
BK8	Дисципліна 8	3,0	Залік
BK9	Дисципліна 9	3,0	Залік
BK10	Дисципліна 10	3,0	Залік
BK11	Дисципліна 11	3,0	Залік
BK12	Дисципліна 12	3,0	Залік
BK13	Дисципліна 13	3,0	Залік
BK14	Дисципліна 14	3,0	Залік
BK15	Дисципліна 15	3,0	Залік
BK16	Дисципліна 16	3,0	Залік
BK17	Дисципліна 17	3,0	Залік
Всього		51	
BK1.2	1.2. Загальноуніверситетські освітні компоненти		
BK 1***	Дисципліна 1	3,0	Залік
BK 2	Дисципліна 2	3,0	Залік
BK 3	Дисципліна 3	3,0	Залік
BK 3	Дисципліна 3	3,0	Залік
Всього		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

* здобувачі здійснюють свій вибір відповідно до Положення «Про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва»;

** вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін в електронному кабінеті здобувача.

*** для здобувачів чоловічої статі денної та дуальної форми навчання, які досягли 18-річного віку обов'язковим вибором у четвертому семестрі (для здобувачів на основі повної загальної середньої освіти) та у другому семестрі (для здобувачів на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра та освітнього ступеня молодшого бакалавра) є дисципліна «Базова загальновійськова підготовка». Для усіх інших здобувачів: 1. Здобувачі чоловічої статі, які: 1) визнані за станом здоров'я непридатними до військової служби; 2) до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах; 3) проходили військову службу; 4) мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності; 2. Здобувачів жіночої статі вибір дисципліни «Базова загальновійськова підготовка» є вільним.

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР	7 СЕМЕСТР	8 СЕМЕСТР
(2)	(6)	(1)	(6)	(15)	(15)	(28)	(23)
(3)	(7)	(4)	(26)	(16)	(16)	(31)	(27)
(6)	(8)	(5)	39	(17)	(17)	(32)	(30)
(9)	(10)	(6)		(18)	(18)	36	37
(12)	38	(11)		(19)	(20)		40
(13)		(14)		(22)	39		41
(33)		(21)		(24)			
		(29)		(25)			
		(34)		35			

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності G13 «Харчові технології» проводиться 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 здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені «бакалавр» з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки студентів-випускників. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів атестації, присудження освітнього ступеня, а також про видачу здобувачам вищої освіти дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення закладу вищої освіти приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням переважною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

[illegible]

[illegible]