

МОН УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА  
(УНУС)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**  
Першого рівня вищої освіти (бакалавр)  
за спеціальністю **181 Харчові технології**  
галузь знань **18 Виробництво та технології**  
Кваліфікація: **бакалавр з харчових технологій**

**ПРОЄКТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з \_\_\_\_\_ 2025 р.

Ректор \_\_\_\_\_ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2025 р.)

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (освітньому) 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.

Розроблено робочою групою інженерно-технологічного факультету Уманського національного університету садівництва у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
<b>НПП</b>				
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	
<b>Залучені стейкхолдери</b>				
№ 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.	Світлана КЛИМЕНКО	Здобувач вищої освіти.	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № від \_\_\_\_ 2025 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № від \_\_ 2025 р.); схвалена Науково-методичною радою (протокол № від \_\_\_\_ 2025 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 харчових технологій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	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>	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, вул. Грінченка, 1. Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 – Харчові технології першого (бакалаврського) рівня №537 від 23.07.2020 р., виданий Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти. Строк дії сертифікату до 23.07.2025 р.
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК – 6 рівень
<b>Передумови</b>	На базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим Стандартом. Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик має становити не менше, ніж 4 кредити ЄКТС. 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 (на базі ПЗСО)
<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 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.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
<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, модернізувати та оптимізувати технологічні процеси, сприяти підвищенню ефективності роботи підприємств харчової промисловості.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Здобуття вищої освіти у галузі виробництва та технологій, спеціальності «Харчові технології». Основний фокус освітньої програми полягає у формуванні здобувачів вищої освіти з глибокими теоретичними знаннями та практичними навичками в галузі харчових технологій, володінням 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 продукції, науковими підходами до розв'язання проблем галузі та у тісній співпраці з роботодавцями. Ключові слова: харчові технології, харчові продукти, технологічні процеси, технології виробництва, якість і безпечність.
<b>Особливості програми</b>	Програма реалізується у групах студентів за спеціальністю харчові технології. Програма передбачає диференційований підхід до студентів денної і заочної форми навчання. Особливістю освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» є можливість виконання окремих складових програми студентами під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки на підприємствах галузі з використанням сучасного лабораторного та технологічного обладнання.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<b>Професійна діяльність у сфері харчових технологій.</b> <b>Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</b> <b>Посади згідно класифікатора професій України.</b> <b>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</b> 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному

	<p>обслуговуванні</p> <p>1229 Керівники інших основних підрозділів</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</p> <p>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи)</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>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. Надання додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. 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 студентсько-центроване навчання та інтерактивне спілкування студентів з викладачами. Самопідготовка здійснюється на основі підручників та конспектів лекцій, з використанням Інтернет мережі, дистанційних курсів.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>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.</p> <p>Підсумковий контроль екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів).</p> <p>Кінцевим результатом навчання студента є кваліфікаційна робота.</p>
<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 харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК14<sup>1</sup>. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p>

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. Організувати, 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 ресурсощадних 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**

<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> Читальна зала забезпечена 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

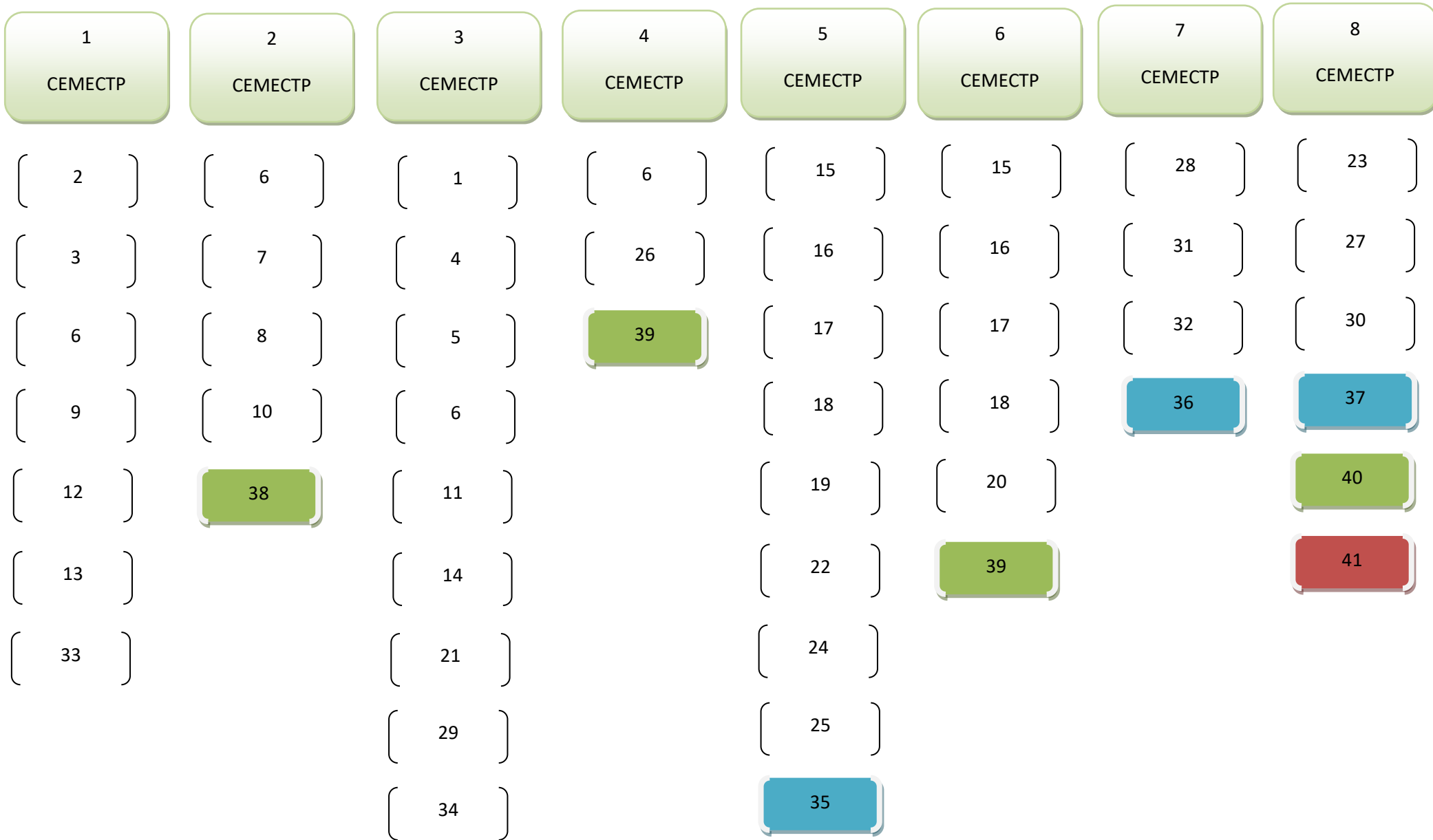
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>1.1 Соціально-гуманітарна підготовка</b>			
OK1	Іноземна мова	3	Залік
OK2	Українська мова	5	Екзамен
OK3	Історія та культура України	4	Залік
OK4	Філософія	3	Залік
OK5	Основи правознавства	4	Екзамен
OK6	Фізичне виховання	8	Залік
<b>1.2 Фундаментальна, природничо-наукова та загально-економічна підготовка</b>			
OK7	Вища математика	5	Екзамен
OK8	Фізика	4	Екзамен
OK9	Загальна неорганічна хімія	5	Екзамен
OK10	Хімія органічна	4	Екзамен
OK11	Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі	3	Екзамен
<b>2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
OK12	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	Залік
OK13	Вступ до харчових технологій	6	Залік
OK14	Безпека праці в харчових технологіях	3	Залік
OK15	Технології зберігання та перероблення зерна	7	Екзамен
OK16	Технології зберігання та переробки плодів та овочів	7	Екзамен
OK17	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7	Екзамен
OK18	Технологія зберігання та переробки продукції тваринництва	7	Екзамен
OK19	Технології продуктів бродіння і виноробство	4	Залік
OK20	Технології продукції ресторанного господарства	3	Екзамен
OK21	Мікробіологія харчових виробництв	3	Залік
OK22	Автоматизація виробничих процесів	3	Екзамен
OK23	Стандартизація, метрологія та сертифікація	5	Екзамен
OK24	Процеси і апарати харчових виробництв	4	Екзамен

ОК25	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3	Екзамен
ОК26	Харчова хімія	3	Екзамен
ОК27	Організація та планування підприємств галузі	3	Екзамен
ОК28	Промислова екологія переробних підприємств галузі	4	Екзамен
ОК29	Основи біохімії	3	Екзамен
ОК30	Проектування підприємств галузі	3	Залік
ОК31	Контроль якості та безпеки продукції галузі	5	Екзамен
ОК32	Технологічне обладнання харчових виробництв	5	Екзамен
ОК33	Інформатика та інформаційні технології	3	Залік
ОК34	Екотрофологія	3	Залік
ОК35	Курсова робота "Процеси і апарати харчових виробництв"	1	Залік
ОК36	Курсовий проєкт "Технологічне обладнання харчових виробництв"	1	Залік
ОК37	Курсовий проєкт "Проектування підприємств галузі"	1	Залік
ОК38	Навчальна практика	6	Залік
ОК39	Виробнича практика	12	Залік
ОК40	Переддипломна практика	3	Залік
ОК41	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	9	захист кваліфікаційної роботи
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП<sup>1,2</sup></b>			
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240 кредитів</b>	

<sup>1</sup>. Здобувачі здійснюють свій вибір відповідно до Положення «Про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва» <https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>

<sup>2</sup>. Вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін в електронному кабінеті здобувача <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>: <https://www.udau.edu.ua/ua/file/Ze2i>

## 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.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	
ЗК 1									+	+			+																													+
ЗК 2				+			+																	+						+											+	
ЗК 3				+			+																	+						+											+	
ЗК 4								+				+																					+									
ЗК 5																								+						+										+	+	
ЗК 06																							+							+										+	+	
ЗК 07			+			+	+	+	+	+												+					+															
ЗК0 8			+			+	+	+	+	+												+																				
ЗК0 9														+																							+			+	+	
ЗК1 0																												+													+	
ЗК1 1		+										+																	+		+						+		+	+	+	
ЗК1 2	+														+	+	+	+	+	+																						+
ЗК1 3			+	+	+																																					
ЗК1 4						+																																				
ЗК1 4 <sup>1</sup>				+	+																																					
ФК 01											+											+								+	+											+
ФК 02																						+									+				+							
ФК 03																						+	+								+			+		+	+	+				





