



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Протокол №13 від 21 травня 2026 року
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК**

**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

підготовки здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від 18 жовтня 2018 р. № 1125

Київ – 2026



СЕД НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ Master
№20388 від 14.07.2026. Підписано 14.07.2026 15:00:37
Підписав: ТКАЧУК ВАДИМ АНАТОЛІЙОВИЧ
5E984D526F82F38F04000000BFDD2E02A441BF07
Сертифікат діє з 07.07.2026 08:47:36 по 07.07.2027 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (освітньому) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

- 1. Савченко Олександр Аркадійович**, к.т.н., доцент, в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, **гарант програми.**
- 2. Слободянюк Наталія Михайлівна**, к.с-г.н., професор, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів .
- 3. Штонда Оксана Анатоліївна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
- 4. Василів Володимир Павлович**, к.т.н., доцент, завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК.
- 5. Леонова Богдана Ігорівна**, директор з розвитку компанії Alma-Veko Food..
- 6. Революк Яна Петрівна**, здобувач.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Косюк Олена Вікторівна, директор департаменту технологій, якості та безпечності харчової продукції ПАТ «Миронівський хлібопродукт».

Хомічак Любомир Михайлович, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, доктор технічних наук, професор.

1. Загальна інформація

Повна назва ЗВО та структурного підрозділу: Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації: Бакалавр. бакалавр з харчових технологій

Офіційна назва освітньої програми: Харчові технології

Тип освітньої програми: Освітньо-професійна

Галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Обсяг освітньої програми: 240 кредитів

Термін навчання: 3 роки 10 місяців

Форма здобуття освіти: Заочна, Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП:

<https://nubip.edu.ua/education-program/opp-kharchovi-tekhnologiyi>

Наявність акредитації: УД 11011518, дійсний до 01.07.2029

2. Мета освітньої програми

Забезпечити умови формування і розвитку бакалаврами програмних компетентностей, що дозволять їм оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно-наукової діяльності у галузях харчової та переробної промисловостей.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів є технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці): комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.

Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати): сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.

Основний фокус програми:

Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку фахівців, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності у сфері виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області переробних і харчових виробництв; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі харчових виробництв; управління їх якістю і безпечністю харчових продуктів, розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, здатних проектувати, модернізувати різнопрофільні підприємства харчової промисловості (м'ясопереробних, рибопереробних) та підприємств ресторанного господарства, підвищувати ефективність їх функціонування.

Акцент робиться на здатність до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на підприємствах переробних, харчових виробництв та закладах ресторанного господарства усіх форм власності; конструкторської, технологічної, проектно-та науково-дослідної роботи у проектно-технологічних та навчальних закладах.

Ключові слова: ключові слова: харчові технології; технологія м'яса та м'ясних продуктів; технології риби та морепродуктів; харчові технології в ресторанній індустрії; якість та безпечність продукції.

Особливості програми:

Освітньо-професійна програма включає теоретичну та практичну підготовку фахівців для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, а також в рамках формування індивідуальної освітньої траєкторії навчання передбачає можливість поглибленого вивчення або технологій м'яса та м'ясних продуктів, або технологій риби та морепродуктів або харчових технологій у ресторанній індустрії. Освітньо-професійна програма базується на значному досвіді університету з підготовки фахівців для харчової промисловості та ресторанного господарства і передбачає використання елементів дуальної освіти, залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, проведення майстер-класів та семінарів на підприємствах галузі, практичну підготовку студентів на вітчизняних та закордонних підприємствах харчової промисловості

Освітня складова програми реалізується упродовж 8-и семестрів, тривалістю 240 кредитів і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору

студента.

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання враховано також досвід аналогічних іноземних програм у сфері харчової та переробної промисловості Food technology, зокрема підготовка бакалаврів у Польщі (Жешувський університет <https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywniaczlowieka/t>) у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль <https://www.junia.com/fr/formations-admissions/cycle-ingenieur/ecole-ingenieur-pour-la-terre/#program>) у США Університет штату Пенсільванія <https://www.psu.edu/academics/undergraduate/majors>).

4. Придатність випускників до працевлаштування

Фахівець може займати первинні посади (за ДК 003:2010):

3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів

3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління

3510 Фахівці з переробки плодоовочевої 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

* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу.

Можливості продовження навчання:

Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на другому рівні вищої освіти «Магістр» з харчових технологій за ОП відповідно до галузей харчової промисловості України.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання:

Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень.

Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі

підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи бакалавра (проекту).

Освітній процес відповідає вимогам «Положення про організацію освітнього процесу в НУБіП України» (<https://nubip.edu.ua/normativni-dokumenty-29>).

Оцінювання:

Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.

Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України" (2025 р).

У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.

Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів.

Рейтингове оцінювання знань студентів із навчальних дисциплін, захисту курсових робіт (проектів), звітів за всі види практик (навчальної та виробничої), складання державних екзаменів, дипломне проектування (захист випускних бакалаврських, дипломних робіт (проектів) та магістерських робіт) здійснюється за 100-бальною шкалою.

Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни складається з рейтингу з навчальної роботи – 70 балів та рейтингу з атестації – 30 балів. Таким чином, на оцінювання засвоєння змістових модулів, на які поділяється навчальний матеріал дисципліни, передбачається 70 балів. Рейтингові оцінки із змістових модулів, як і рейтинг з атестації, теж обчислюються за 100-бальною шкалою.

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Загальні компетентності:

Код	Компетентність
ЗК1	Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
ЗК2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК3	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
ЗК4	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
ЗК5	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК6	Здатністю 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 реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав 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.
ЗК15	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
ЗК16	Здатність захищати Батьківщину

Спеціальні (фахові) компетентності:

Код	Компетентність
СК1	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
СК2	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
СК3	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
СК4	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
СК5	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
СК6	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
СК7	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
СК8	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
СК9	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
СК10	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК11	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
СК12	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
СК13	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

7. Програмні результати навчання

Код	Програмний результат 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 запроектованого 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	Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів не доброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх у професійній діяльності.
ПРН29	Опанувати базові загальнонавчальні знання та вміння, необхідні для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення:

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології».

Доктори наук, професори – 18 осіб; кандидати наук, доценти – 40 осіб; кандидати наук, асистенти – 10 осіб.

Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів, штат якої налічує доктори технічних наук, професори – 6 осіб; кандидатів наук, доцентів – 25 осіб; асистентів – 1 особа.

Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).

Матеріально-технічне забезпечення:

Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.

Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 5 навчальних

лабораторій та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.

Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.

Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі. <https://nubip.edu.ua/faculty/khnnuua>; <https://nubip.edu.ua/node/1544>; <https://nubip.edu.ua/navchalno-metodychna-robota-pioppark>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення:

Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (-nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.

Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т.ч. рідкісних, авторефератів та повнотестових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (<https://dglb.nubip.edu.ua>) доступна з мережі Інтернет), яка містить понад 8000 повнотекстових видань; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету), яка містить більше 9000 повнотекстових видань.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: <https://nubip.edu.ua/department/navchalnyy-viddil>.

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність:

НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу, на основі двосторонніх договорів.

Міжнародна кредитна мобільність:

У НУБіП є програми подвійних дипломів, за якими ведеться навчання студентів посеместрово між ЗВО, відбувається перезарахування заліків і екзаменів. Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (<https://nubip.edu.ua/iro>).

Найголовнішими університетами - партнерами факультету є: Пенсильванський державний університет (США); Вища інженерна школа ISA Lille (Франція); Університет Маніса Целал Баяр (Туреччина); Ташкентський державний технічний університет (Узбекистан); Латвійський сільськогосподарський університет (Латвія); Варшавський університет наук про життя (Польща); Жешувський університет (Польща); Словацький аграрний університет (Словаччина).

10. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

11. Умови вступу

Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.

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

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK1	Вища математика	6	Екзамен
OK2.1	Загальна та неорганічна хімія	5	Екзамен
OK2.2	Аналітична хімія	5	Екзамен
OK2.3	Органічна хімія	5	Екзамен
OK2.4	Фізична і колоїдна хімія	6	Екзамен
OK3	Інженерна і комп'ютерна графіка	5	Екзамен
OK4	Фізика	4	Екзамен
OK5	Біохімія	6	Екзамен, Залік
OK6	Теплотехніка	3	Екзамен
OK7	Електротехніка	3	Екзамен
OK8	Університетська освіта	4	Екзамен
OK9	Етика та культура харчування	3	Екзамен
OK10	Історія Української державності	4	Екзамен
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK12	Етнокulturологія	4	Екзамен
OK13	Іноземна мова	4	Екзамен, Залік
OK14	Правова культура особистості	3	Екзамен
OK15	Філософія та релігієзнавство	4	Екзамен
OK16	Основи психології	3	Екзамен
OK17	Фізичне виховання	4	Залік
OK18	Теоретична підготовка базової загальної підготовки/ Основи національного спротиву	3	Залік

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK19	Процеси та апарати харчових виробництв	10	Екзамен, Захист курсового проекту
OK20	Технічна мікробіологія	5	Екзамен
OK21	Загальні технології харчової промисловості	10	Екзамен
OK22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	4	Екзамен

OK23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	3	Екзамен
OK24	Автоматизація виробничих процесів	4	Екзамен
OK25	Безпека праці і життєдіяльності	3	Екзамен
OK26	Технологічне обладнання галузі	5	Екзамен, Захист курсового проекту
OK27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4	Екзамен
OK28	Науково-дослідна робота студента	4	Екзамен
OK29	Економіка підприємств	3	Екзамен
OK30	Теоретичні основи харчових технологій	4	Екзамен
OK31	Надійність обладнання галузі	4	Екзамен
OK32	Прикладна механіка	5	Екзамен, Захист курсового проекту
OK33	Інформатика та інформаційні технології	5	Екзамен
OK34	Матеріалознавство	4	Екзамен
OK35	Основи фізіології та гігієни харчування	4	Екзамен
OK36	Навчальна практика	4	Захист
OK37	Виробнича практика	4	Захист
OK38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4	Захист

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
BKY1	Вибіркова дисципліна 1	3	Залік
BKY2	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік

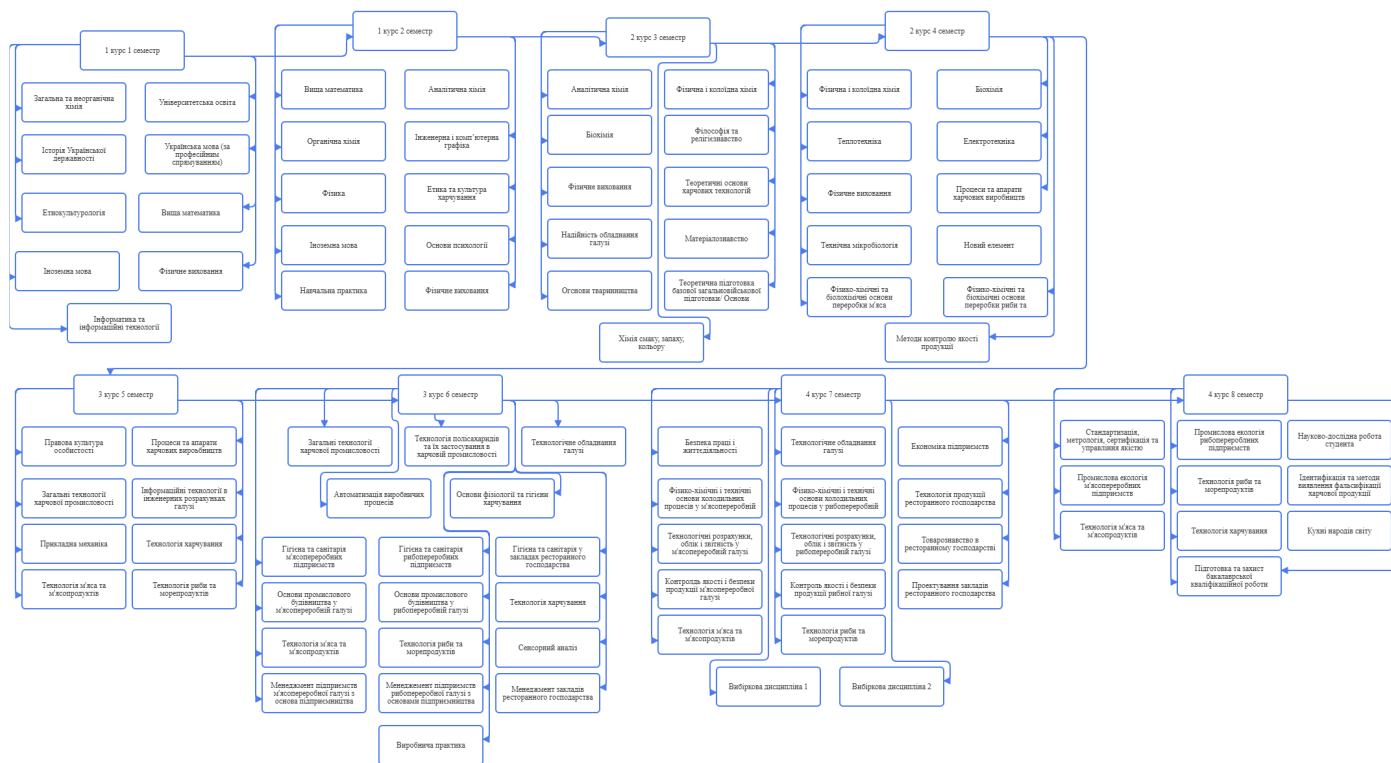
Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
"Технологія м'яса та м'ясних продуктів"			
BK1.1	Основи тваринництва	4	Екзамен, Захист курсової роботи
BK 1.2	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	3	Екзамен
BK1.3	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	5	Екзамен
BK1.4	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	3	Екзамен
BK1.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	4	Екзамен
BK1.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	4	Екзамен
BK1.7	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	4	Екзамен
BK1.8	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	4	Екзамен

BK1.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	4	Екзамен
BK1.10	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	15	Екзамен, Захист курсового проекту
BK1.11	Проектування підприємств м'ясопереробної галузі	4	Екзамен
BK2.1	Основи рибництва	4	Екзамен, Захист курсової роботи
BK2.2	Гігієна та санітарія рибопереробних підприємств	3	Екзамен
BK2.3	Менеджмент підприємств рибопереробної галузі з основами підприємництва	5	Екзамен
BK2.4	Основи промислового будівництва у рибопереробній галузі	3	Екзамен
BK2.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у рибопереробній галузі	4	Екзамен
BK2.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у рибопереробній галузі	4	Екзамен
BK2.7	Промислова екологія рибопереробних підприємств	4	Екзамен
BK2.8	Контроль якості і безпеки продукції рибопереробної галузі	4	Екзамен
BK2.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки риби та морепродуктів	4	Екзамен
BK2.10	Технологія риби та морепродуктів	15	Екзамен, Захист курсового проекту
BK2.11	Проектування підприємств рибопереробної галузі	4	Екзамен
BK3.1	Хімія смаку, запаху, кольору	4	Екзамен, Захист курсової роботи
BK3.2	Методи контролю якості продукції	5	Екзамен
BK3.3	Технологія харчування	15	Екзамен, Захист курсового проекту
BK3.4	Технологія продукції ресторанного господарства	4	Екзамен
BK3.5	Гігієна та санітарія у закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
BK3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	3	Екзамен
BK3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	3	Екзамен
BK3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	4	Екзамен
BK3.9	Сенсорний аналіз	4	Екзамен
BK3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
BK3.11	Кухні народів світу	4	Екзамен

Сума обов'язкових компонентів:	180
Сума вибіркових компонентів:	60
Всього:	240

Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Харчові технології»



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація осіб, які навчаються у закладах вищої освіти, проводиться на основі аналізу успішності навчання, оцінювання якості вирішення випускниками задач діяльності, що передбачені даною освітньо-професійною програмою та рівня сформованості здатностей і компетенцій вирішувати задачі діяльності, які можуть виникнути.

Нормативна форма атестації встановлюється стандартом та здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи.

У кваліфікаційній роботі проектного характеру мають бути наведені результати самостійно виконаної роботи відповідно до виданого завдання на проектування (реконструкцію, технічне переоснащення) з таких питань: загальна характеристика і структура підприємства (з виділенням цехів або відділень, або ділянок, які підлягають проектуванню або реконструкції), техніко-економічне обґрунтування вибору асортименту продукції та способів її виробництва, схема напрямку переробки сировини, розрахунки продуктів, характеристика основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується, принципова та апаратурно-технологічна схеми виробництва обраного асортименту продукції, вибір і обґрунтування способів і режимів її виробництва, опис технологічного процесу, розрахунки і підбір обладнання, розрахунки площ приміщень, компонування обладнання, технохімічний і мікробіологічний контроль, промислова санітарія, екологічна частина, охорона праці, економічна частина, висновки, список використаної літератури, додатки (за необхідності).

У кваліфікаційній роботі дослідницького характеру мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи прикладного характеру з реальними пропозиціями щодо їх впровадження в умовах діючих підприємств харчової промисловості, зокрема: аналіз існуючих розробок за темою роботи, обґрунтування мети і задач досліджень, вибір об'єктів і методів досліджень, результати досліджень з відповідним логічним аналізом і висновками, пропозиції щодо впровадження наукових результатів з характеристикою основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується принципова технологічна схема, обґрунтування вибору способів і режимів виробництва, опис апаратурно-технологічної схеми, заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища, соціально-економічна ефективність від очікуваного впровадження наукових результатів, загальні висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки.

Обов'язковою складовою частиною кваліфікаційної роботи є графічна частина (схема напрямків переробки сировини, компонування обладнання, апаратурно-технологічна схема та ін.).

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає:

- представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи;
- попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту;
- відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

Під час захисту кваліфікаційної роботи студенти повинні:

знати:

основні технологічні поняття і визначення;

сутність технологічних процесів харчових виробництв;

схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу;

правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.

вміти:

обґрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень;

обґрунтовувати вибір певного способу виробництва і технологічного обладнання (для кваліфікаційної роботи проектного характеру) або схеми проведення досліджень (для кваліфікаційної роботи наукового характеру);

доводити економічну доцільність прийнятих у кваліфікаційній роботі рішень.

мати навички:

самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування, організації, планування та проведення виробничої і наукової діяльності;

використання нормативної і технічної документації;

проведення розрахунків продуктів;

аналізу виробничих ситуацій з обґрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення технологічних процесів і технологій в цілому;

оформлення кваліфікаційної роботи.

Студент, який не захистив кваліфікаційну роботу, допускається до повторного захисту впродовж трьох років після закінчення університету.

Кваліфікаційні роботи зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у паперовому вигляді в архіві ЗВО і можуть бути перевірені (з

використанням відповідного програмного забезпечення) на ознаки плагіату.

Кваліфікаційні роботи можуть бути оприлюднені на офіційному сайті університету та факультету.

Екзаменаційна комісія повинна перевірити ступінь науково-теоретичної та практичної підготовки випускників, прийняти рішення про присвоєння їм освітнього ступеня «Бакалавр» із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій за результатами захисту випускної роботи, а також на основі аналізу успішності вирішення випускниками професійних завдань, передбачених освітньою програмою, видати диплом бакалавра державного зразка, внести пропозиції щодо поліпшення якості навчання.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Компетентність	ОК1	ОК2.1	ОК2.2	ОК2.3	ОК2.4	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38
ЗК1												+											+		+		+			+							+	+	+	+	
ЗК2	+	+	+	+	+		+	+			+																										+		+	+	
ЗК3																	+			+				+				+											+	+	
ЗК4						+																			+											+			+	+	
ЗК5											+																					+							+	+	+
ЗК6									+	+										+					+						+	+			+			+	+		
ЗК7																	+			+					+														+	+	
ЗК8																				+																			+	+	+
ЗК9									+	+														+				+	+	+					+				+	+	
ЗК10												+	+	+										+														+	+	+	
ЗК11											+	+	+											+															+	+	+
ЗК12																	+							+											+			+	+		
ЗК13													+		+	+	+								+													+	+		
ЗК14												+			+			+	+					+						+				+				+	+		
ЗК15										+							+							+						+		+							+	+	
ЗК16																					+																				
СК1		+	+	+	+		+																+	+		+								+			+	+	+		
СК2																						+					+		+				+					+	+		
СК3																								+							+	+						+	+		
СК4																															+							+	+		
СК5																						+	+	+		+					+						+	+			
СК6													+													+						+					+	+			
СК7																														+				+	+		+	+			
СК8																						+				+					+					+	+	+			
СК9									+	+																									+		+	+			
СК10																														+						+	+	+			
СК11																											+				+						+	+			
СК12																								+									+				+	+	+		
СК13																								+									+				+	+			

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Компетентность	ОК1	ОК2.1	ОК2.2	ОК2.3	ОК2.4	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38		
ПРН1												+											+		+		+			+								+	+	+			
ПРН2	+	+	+	+	+		+	+			+																										+		+	+			
ПРН3																	+				+				+		+						+						+	+	+		
ПРН4						+																			+											+	+			+	+		
ПРН5											+																					+							+	+	+	+	
ПРН6																	+				+				+					+	+								+	+	+		
ПРН7																	+				+				+														+	+			
ПРН8																				+																			+	+	+	+	
ПРН9									+	+															+			+	+	+					+					+	+		
ПРН10																								+					+										+	+	+		
ПРН11											+	+	+																											+	+		
ПРН12																+									+												+		+	+			
ПРН13													+		+		+	+	+																		+		+	+			
ПРН14											+				+										+					+					+					+	+		
ПРН15		+	+	+	+			+															+	+	+		+							+					+	+	+		
ПРН16																						+					+								+					+	+		
ПРН17																								+							+	+								+	+		
ПРН18																									+						+									+	+		
ПРН19																						+	+	+		+							+						+	+			
ПРН20														+												+							+							+	+		
ПРН21																														+				+	+					+	+		
ПРН22																						+				+					+								+	+			
ПРН23									+	+																						+								+	+		
ПРН24																														+									+	+	+		
ПРН25																												+					+						+	+			
ПРН26																									+									+					+	+	+	+	
ПРН27																									+								+						+	+			
ПРН28																															+												
ПРН29																					+																						

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																						
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2026 року вступу спеціальності G13 «Харчові технології»; освітньо-професійної програми «Харчові технології».																																																						
Рік навчання	2026 рік																2027 рік																																					
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень									
	1 6	7 13	14 20	21 27 IX 4 X	28 11 4 X	5 18	12 25	19 1 XI	26 8	2 15	9 22	16 29 6 XII	23 6 XII	30 13 3 I	7 20	14 27	21 3 I	28 10 3 I	4 17	11 24	18 31	25 7	1 14	8 21	15 28	22 7	1 14	8 21	15 28 4 IV	22 11 4 IV	5 18	12 25 2 V	19 2 V	3 9	10 16	17 23	24 30 6 VI	31 13	7 20	14 27 4 VII	21 27 4 VII	28 VI 4 VII	5 11	12 18	19 25 1 VIII	26 VII VIII	2 8	9 15	16 22	23 29				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																	:	:	-	-	-	-															:	:	O	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
II																	:	:	-	-	-	-															:	:	O	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
III																	:	:	-	-	-	-															:	:	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-		
IV																	:	:	-	-	-	-															:	:	II	II	II	II	II	II	II	II	II	II	//					

Умовні позначення:

- Теоретичне навчання
- :

- Екзаменаційна сесія
- П

- Педагогічна практика
- - Канікули
- II

- підготовка до ЄДКІ, атестаційного екзамену, кваліфікаційної роботи
- ≡

-
- X

- Виробнича практика
- O

- Навчальна практика
- Д

- Дослідницька практика
- A

- Проміжна атестація
- //

- атестація здобувачів вищої освіти, захист кваліфікаційної роботи

План освітнього процесу

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю (за семестрами)			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(всесвітньо-кредитна)	Екзамени	Залік	Курсова (Проект)	Всього	у тому числі				Навчальна	Виробнича	I курс		II курс		III курс		IV курс	
								лекції	лаборат.	практичні				Семестри							
														1с.	2с.	3с.	4с.	5с.	6с.	7с.	8с.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
														15	15	15	15	15	15	15	15
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																					
Цикл загальної підготовки																					
OK1	Вища математика	180	6	2	1		120	60		60	60			4	4						
OK2.1	Загальна та неорганічна хімія	150	5	1			105	45	60		45			7							
OK2.2	Аналітична хімія	150	5	3	2		90	30	60		60				3	3					
OK2.3	Органічна хімія	150	5	2			90	45	45		60				6						
OK2.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6	4	3		90	45	45		90					3	3				
OK3	Інженерна і комп'ютерна графіка	150	5	2			75	30		45	75				5						
OK4	Фізика	120	4	2			45	15	30		75				3						
OK5	Біохімія	180	6	4	3		90	30	60		90					3	3				
OK6	Теплотехніка	90	3	4			30	15	15		60						2				
OK7	Електротехніка	90	3	4			30	15	15		60						2				
OK8	Університетська освіта	120	4	1			45	15		30	75			3							
OK9	Етика та культура харчування	90	3	2			30	15		15	60				2						
OK10	Історія Української державності	120	4	1			45	15		30	75			3							
OK11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3	1			30			30	60			2							
OK12	Етнологурологія	120	4	1			45	15		30	75			3							
OK13	Іноземна мова	120	4	2	1		75			75	45			2	3						
OK14	Правова культура особистості	90	3	5			30	15		15	60						2				
OK15	Філософія та релігієзнавство	120	4	3			75	30		45	45					5					
OK16	Основи психології	90	3	2			30	15		15	60				2						
OK17	Фізичне виховання	120	4		1,2,3,4		120			120				2	2	2	2				
OK18	Теоретична підготовка базової загальнонавчальної підготовки/ Основи національного спротиву	90	3	3			60	36		24	30					4					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Всього	2610	87	20	9	0	1350	486	330	534	1260	0	0	26	30	15	17	2	0	0	0
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																					
OK19	Процеси та апарати харчових виробництв	300	10	5	4	4	150	60	90		150						5	5			
OK20	Технічна мікробіологія	150	5	4			45	15	30		105						3				
OK21	Загальні технології харчової промисловості	300	10	6	5		180	75	105		120							5	7		
OK22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	120	4	5			45	15		30	75							3			
OK23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	90	3	6			30	15	15		60								2		
OK24	Автоматизація виробничих процесів	120	4	6			45	15	30		75								3		
OK25	Безпека праці і життєдіяльності	90	3	7			30	15	15		60									2	
OK26	Технологічне обладнання галузі	150	5	7	6	6	90	45	45		60								3	3	
OK27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	120	4	8			50	20	30		70										5
OK28	Науково-дослідна робота студента	120	4	8			40	20	20		80										4
OK29	Економіка підприємств	90	3	7			30	15		15	60									2	
OK30	Теоретичні основи харчових технологій	120	4	3			45	15		30	75					3					
OK31	Надійність обладнання галузі	120	4	3			60	30	30		60										
OK32	Прикладна механіка	150	5	5		5	45	15	30		105							3			
OK33	Інформатика та інформаційні технології	150	5	1			60	30		30	90			4							
OK34	Матеріалознавство	120	4	3			60	30	30		60						4				
OK35	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4	6			45	15		30	75								3		
OK36	Навчальна практика	120	4									120									
OK37	Виробнича практика	120	4										120								
OK38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4								120										
	Всього	2790	93	17	3	3	1050	445	470	135	1500	120	120	4	0	11	8	16	18	7	9

[illegible]

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Всегого годин навчальних занять																					
		7200	240				4575	1806	1850	1009	5565	120	120	30	30	26	25	18	18	7	9

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	5400	180	96.26
Цикл загальної підготовки	2610	87	46.52
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	2790	93	49.73
Вибіркові компоненти ОПП	210	7	3.74
Цикл загальної підготовки	120	4	2.14
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	90	3	1.6
Разом за ОПП	5610	187	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка до ЄДКІ	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	4	4	0	0	14
2	30	4	4	0	0	14
3	30	4	6	0	0	12
4	25	4	0	8	1	5
Разом за ОПП	115	16	14	8	1	45

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна прпрактика	2	120	4	8
2	Виробнича практика	6	120	4	6

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект	Семестр
1	Процеси та апарати харчових виробництв	30	1		+	4
2	Технологічне обладнання галузі	30	1		+	6
3	Прикладна механіка	30	1		+	5
4	Основи тваринництва	30	1	+		3
5	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	30	1		+	7
6	Технологія риби та морепродуктів	30	1		+	7
7	Технологія харчування	30	1		+	7
8	Основи рибиництва	30	1	+		3
9	Хімія смаку, запаху, кольору	30	1	+		3

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4	9

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	32	60
	2	28	
2	3	33	60
	4	27	
3	5	30	60
	6	30	
4	7	28	60
	8	32	
Разом			240