



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10
від " 26 " квітня 2023 р.



засідання вченої ради НУБіП України

Ректор

Станіслав НІКОЛАЄНКО

Освітня програма вводиться в дію
з 01.09. 2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

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

Київ – 2023

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми "Харчові технології"**

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Василь ШИНКАРУК
Начальник навчального відділу _____ Ярослав РУДИК
Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК _____ Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
Гарант освітньої програми, доцент кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів _____ Олександр САВЧЕНКО

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, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів., гарант освітньої програми
2. Слободянюк Наталія Михайлівна, к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів
3. Штонда Оксана Анатоліївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів
4. Бурова Зінаїда Андріївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	<p>Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців.</p> <p>Обсяг освітньої програми:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 11 років становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 12 років становить 180-240 кредитів ЄКТС. <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.</p> <p>Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ЗВО має право скорочувати обсяг освітньої програми.</p> <p>Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик – 10 % обсягу програми.</p>
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД 11011518, дійсний до 01.07.2029
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти/ шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 01.07.2029 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/12654
2 - Мета освітньо-професійної 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.

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p>Об'єктами вивчення та діяльності бакалаврів є технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Акцент на здатність до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності; конструкторської, технологічної, проектної та науково-дослідної роботи у проектно-технологічних та навчальних закладах.</p> <p>Ключові слова: харчові технології; технологія</p>

	м'яса та м'ясних продуктів; технології риби та морепродуктів; харчові технології в ресторанній індустрії; якість та безпечність продукції.
Особливості освітньо-професійної програми	Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області переробних і харчових виробництв; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі харчових виробництв. 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.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець може займати первинні посади (за ДК 003:2010): 2149.2*Інженери (інші галузі інженерної справи) 3111Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3152Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості 3436.1Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.9Інші помічники 3439 Інші технічні фахівці в галузі 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 <i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i>
Подальше 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	<p>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.</p> <p>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).</p>
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог "Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України" (2015 р).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	<p>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.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. 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. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні)компетентності</p>	<p>способу життя.</p> <p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p>7 - Програмні результати навчання</p>	
<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми</p>	

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

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>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 181 «Харчові технології».</p> <p>Доктори наук, професори – 18 осіб; кандидати наук, доценти – 40 осіб; кандидати наук, асистенти – 10 осіб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів, штат якої налічує доктори технічних наук, професори – 4 особи; кандидатів наук, доцентів – 8 осіб; асистентів – 8 осіб.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення

Офіційний веб-сайт <https://nubip.edu.ua> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: <https://nubip.edu.ua/node/46601>.

Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.

Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів та магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.

Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: <https://nubip.edu.ua>.

Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).

Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).

З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.

З листопада 2017 року в НУБіП України

	<p>відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням https://www.scopus.com.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України http://elearn.nubip.edu.ua.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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 та СНД, на основі двосторонніх договорів.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>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/node/31610).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Вища математика	6,0	екзамен
ОК 2	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	21,0	
ОК 2.1	Загальна та неорганічна хімія	5,0	екзамен
ОК 2.2	Аналітична хімія	5,0	екзамен
ОК 2.3	Органічна хімія	5,0	екзамен
ОК 2.4	Фізична і колоїдна хімія	6,0	екзамен
ОК 3	Інженерна і комп'ютерна графіка	5,0	екзамен
ОК 4	Фізика	5,0	залік, екзамен
ОК 5	Біохімія	6,0	залік, екзамен
ОК 6	Теплотехніка	4,0	екзамен
ОК 7	Електротехніка	4,0	екзамен
ОК 8	Університетська освіта	4,0	екзамен
ОК 9	Етика та культура харчування	4,0	екзамен
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією Вченої ради університету			
ОКУ10	Історія Української державності	4,0	екзамен
ОКУ11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОКУ12	Етнологія	4,0	екзамен
ОКУ13	Іноземна мова	4,0	залік, екзамен
ОКУ14	Правова культура особистості	4,0	екзамен
ОКУ15	Філософія та релігієзнавство	4,0	екзамен
ОКУ16	Основи психології	4,0	екзамен
ОКУ17	Фізичне виховання	4,0	залік
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК19	Процеси та апарати харчових виробництв	8,0	екзамен, КП
ОК20	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
ОК21	Загальні технології харчової промисловості	10,0	екзамен
ОК22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	5,0	екзамен
ОК23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	4,0	екзамен
ОК24	Автоматизація виробничих процесів	4,0	екзамен
ОК25	Безпека праці і життєдіяльності	4,0	екзамен
ОК26	Технологічне обладнання галузі	5,0	екзамен, КП
ОК27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	екзамен
ОК28	Науково-дослідна робота студента	4,0	екзамен
ОК29	Економіка підприємств	4,0	екзамен
ОК30	Теоретичні основи харчових технологій	4,0	екзамен
ОК31	Надійність обладнання галузі	4,0	екзамен

OK32	Прикладна механіка	4,0	екзамен, КП
OK33	Інформатика та інформаційні технології	4,0	екзамен
OK34	Матеріалознавство	4,0	екзамен
OK35	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4,0	екзамен
OK36	Виробнича практика	4,0	
OK37	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	4,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		175,0	
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 1 "Технологія м'яса та м'ясних продуктів")</i>			
BK1.1	Основи тваринництва	4,0	екзамен, КП
BK1.2	Основи фізіології та гігієни харчування	4,0	екзамен
BK1.3	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	4,0	екзамен
BK1.4	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	4,0	екзамен
BK1.5	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	4,0	екзамен
BK1.6	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	4,0	екзамен
BK1.7	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	4,0	екзамен
BK1.8	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	4,0	екзамен
BK1.9	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	4,0	екзамен
BK1.10	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	4,0	екзамен
BK1.11	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	13,0	екзамен, КП
BK1.12	Проектування підприємств м'ясопереробної галузі	4,0	екзамен
Всього		57,0	
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2 "Технологія риби та морепродуктів")</i>			
BK2.1	Основи рибництва	4,0	екзамен, КП
BK2.2	Основи фізіології та гігієни харчування	4,0	екзамен
BK2.3	Гігієна та санітарія рибопереробних підприємств	4,0	екзамен
BK2.4	Менеджмент підприємств рибопереробної галузі з основами підприємництва	4,0	екзамен
BK2.5	Основи промислового будівництва у рибопереробній галузі	4,0	екзамен
BK2.6	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у рибопереробній галузі	4,0	екзамен
BK2.7	Технологічні розрахунки, облік і звітність у рибопереробній галузі	4,0	екзамен
BK2.8	Промислова екологія рибопереробних підприємств	4,0	екзамен
BK2.9	Контроль якості і безпеки продукції рибопереробної галузі	4,0	екзамен
BK2.10	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки	4,0	екзамен

	риби та морепродуктів		
ВК2.11	Технологія риби та морепродуктів	13,0	екзамен, КП
ВК2.12	Проектування підприємств рибопереробної галузі	4,0	екзамен
Всього		57,0	
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 3. Харчові технології в ресторанній індустрії)</i>			
ВК3.1	Хімія смаку, запаху, кольору	4,0	екзамен
ВК3.2	Методи контролю якості продукції	4,0	екзамен
ВК3.3	Технологія харчування	13,0	екзамен, КП
ВК3.4	Технологія продукції ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК3.5	Гігієна та санітарія у закладах ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	4,0	екзамен, КП
ВК3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	4,0	екзамен
ВК3.9	Сенсорний аналіз	4,0	екзамен
ВК3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК3.11	Промислова екологія закладів ресторанного господарства	4,0	екзамен
ВК3.12	Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства	4,0	екзамен
Всього		57,0	
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>			
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	4,0	залік
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 1	4,0	залік
Всього		8,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		175,0	
Загальний обсяг вибірових компонентів		65,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		240,0	

2.2. Структурно-логічна схема

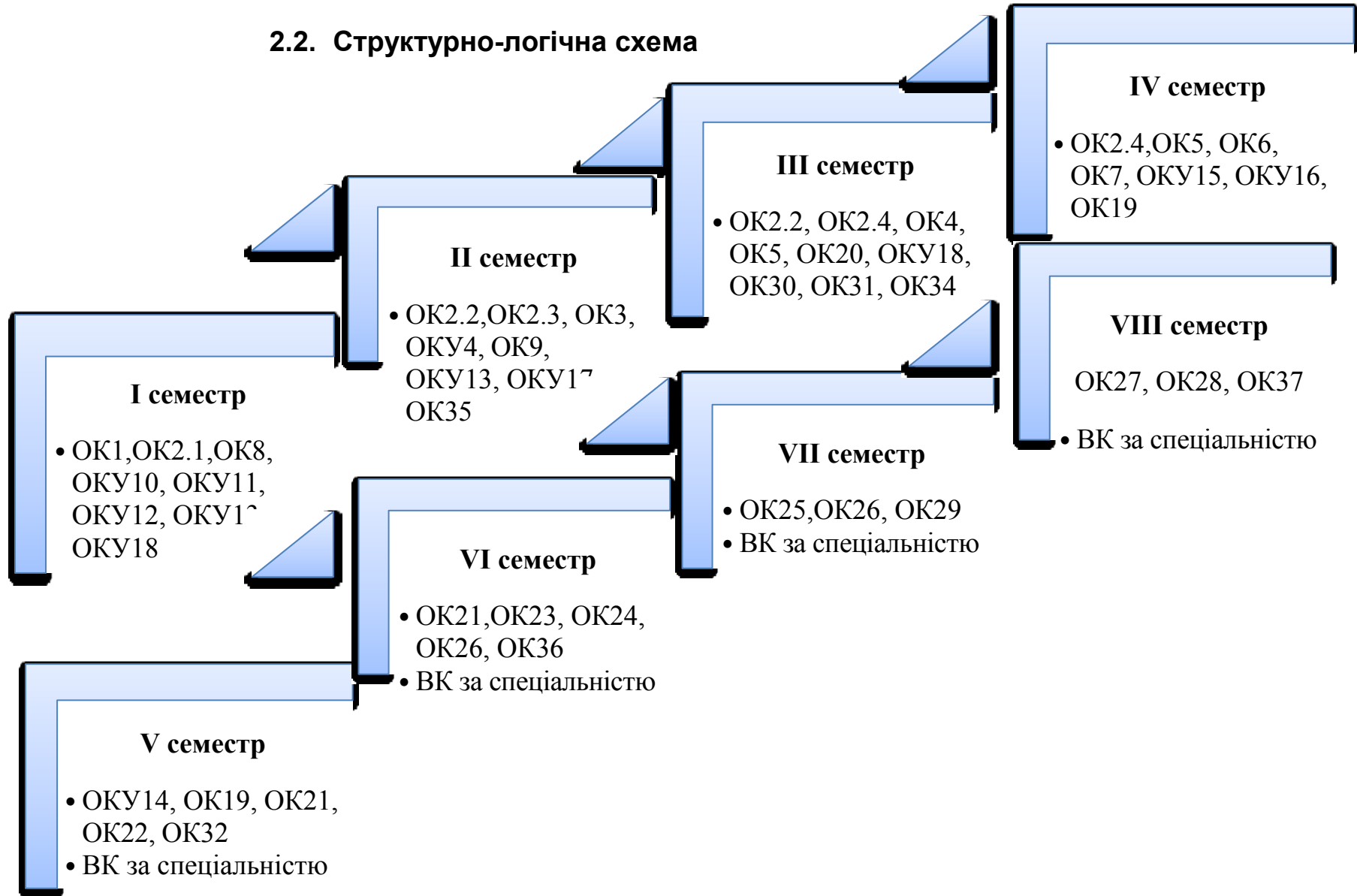


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Державна 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 державної атестації встановлюється даним 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;
- відкрити 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:

- обгрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень;
- обгрунтовувати 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 обгрунтуванням 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.

Компетентності	ОКУ 15	ОКУ 16	ОКУ 17	ОКУ 18	ОКУ 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
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1					+		+		+	+		+				+		
ЗК2																		
ЗК3			+				+								+			
ЗК4								+										
ЗК5														+				
ЗК6			+				+						+	+				+
ЗК7			+				+											
ЗК8			+															
ЗК9							+			+	+	+					+	
ЗК10							+				+							
ЗК11																		
ЗК12							+											+
ЗК13	+	+																
ЗК14				+			+					+					+	
СК1						+	+		+							+		
СК2					+					+		+					+	
СК3							+						+	+				
СК4													+					
СК5					+	+	+		+							+		
СК6								+							+			
СК7												+					+	+
СК8					+				+					+				
СК9																		
СК10													+					
СК11											+				+			
СК12							+											+
СК13							+								+			

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 1.1	BK 1.2	BK 1.3	BK 1.4	BK 1.5	BK 1.6	BK 1.7	BK 1.8	BK 1.9	BK 1.10	BK 1.11
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1		+	+	+	+			+									
ЗК2		+		+	+												
ЗК3				+	+						+						
ЗК4	+			+	+								+				+
ЗК5				+	+	+											
ЗК6				+	+												
ЗК7				+	+												+
ЗК8				+	+	+											+
ЗК9				+	+							+	+				+
ЗК10			+	+	+			+		+					+		
ЗК11				+	+												
ЗК12				+	+												
ЗК13				+	+		+										
ЗК14				+	+												
СК1			+	+	+								+				+
СК2				+	+								+				
СК3				+	+					+						+	+
СК4				+	+											+	+
СК5				+	+				+								
СК6				+	+						+			+			
СК7		+		+	+								+				+
СК8			+	+	+												+
СК9		+		+	+								+				+
СК10			+	+	+												+
СК11				+	+						+						+
СК12				+	+	+					+						
СК13				+	+						+						+

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 2.1	BK 2.2	BK 2.3	BK 2.4	BK 2.5	BK 2.6	BK 2.7	BK 2.8	BK 2.9	BK 2.10	BK 2.11
3K1			+	+	+			+									
3K2				+	+												
3K3				+	+						+						
3K4	+			+	+								+				+
3K5				+	+	+											
3K6				+	+												
3K7				+	+												+
3K8				+	+	+											+
3K9				+	+							+	+				+
3K10			+	+	+			+		+					+		
3K11				+	+												
3K12				+	+												
3K13				+	+		+										
3K14				+	+												
CK1			+	+	+								+				+
CK2				+	+								+				
CK3				+	+					+						+	+
CK4				+	+											+	+
CK5				+	+				+								
CK6				+	+						+			+			
CK7				+	+								+				
CK8			+	+	+												+
CK9				+	+								+				+
CK10			+	+	+												+
CK11				+	+						+						+
CK12				+	+	+					+						
CK13				+	+						+						+

Компетентності	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	BK 3.1	BK 3.2	BK 3.3	BK 3.4	BK 3.5	BK 3.6	BK 3.7	BK 3.8	BK 3.9	BK 3.10	BK 3.11
3K1			+	+	+			+									
3K2				+	+												
3K3				+	+						+						
3K4	+			+	+								+				+
3K5				+	+	+											
3K6				+	+												
3K7				+	+												+
3K8				+	+	+											+
3K9				+	+							+	+				+
3K10			+	+	+			+		+					+		
3K11				+	+												
3K12				+	+												
3K13				+	+		+										
3K14				+	+												
CK1			+	+	+								+				+
CK2				+	+								+				
CK3				+	+					+						+	+
CK4				+	+											+	+
CK5				+	+				+								
CK6				+	+						+			+			
CK7				+	+								+				
CK8			+	+	+												+
CK9				+	+								+				+
CK10			+	+	+												+
CK11				+	+						+						+
CK12				+	+	+					+						
CK13				+	+						+						+

Програмні результати навчання	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
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							+								+			

Програмні результати навчання	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	БК 1.1	БК 1.2	БК 1.3	БК 1.4	БК 1.5	БК 1.6	БК 1.7	БК 1.8	БК 1.9	БК 1.10	БК 1.11
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				+	+						+						+

Програмні результати навчання	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 2.7	ВК 2.8	ВК 2.9	ВК 2.10	ВК 2.11
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				+	+						+						+

Програмні результати навчання	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ВК 3.1	ВК 3.2	ВК 3.3	ВК 3.4	ВК 3.5	ВК 3.6	ВК 3.7	ВК 3.8	ВК 3.9	ВК 3.10	ВК 3.11
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				+	+						+						+

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

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2023 року вступу**

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Орієнтація освітньої програми

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

На основі

Освітній ступінь

Кваліфікація

Перший (бакалаврський)

18 «Виробництво та технології»

181 «Харчові технології»

Харчові технології

освітньо-професійна програма

денна

3 роки 10 міс. (240)

повної загальної середньої освіти

«Бакалавр»

бакалавр з харчових технологій

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																													
№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами															
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс												
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри															
										1с		2с	3с	4с	5с	6с	7с	8с.											
																Кількість тижнів у семестрі													
														15	15	15	15	15	15	15	10								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22								
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
Обов'язкові компоненти ОПП																													
OK1	Вища математика	180	6,0	1	-	-	120	60	-	60	60	-	-	8															
OK2	Хімічні основи харчових технологій, у тому числі:	630	21,0	1,2,4	2	-	375	165	210	-	255			7	9	6	3												
OK2.1	Загальна та неорганічна хімія	150	5,0	1	-	-	105	45	60	-	45	-	-	7															
OK2.2	Аналітична хімія	150	5,0	3	2	-	90	30	60	-	60			3	3														
OK2.3	Органічна хімія	150	5,0	2	-	-	90	45	45	-	60			6															
OK2.4	Фізична і колоїдна хімія	180	6,0	4	3	-	90	45	45	-	90			3	3														
OK3	Інженерна і комп'ютерна графіка	150	5,0	2	-	-	75	30	-	45	75			5															
OK4	Фізика	150	5,0	3	2	-	90	30	60	-	60			3	3														
OK5	Біохімія	180	6,0	4	3	-	90	30	60	-	90			3	3														
OK6	Теплотехніка	120	4,0	4	-	-	30	15	15	-	90					2													
OK7	Електротехніка	120	4,0	4	-	-	30	15	15	-	90					2													
OK8	Університетська освіта	120	4,0	1	-	-	45	15	-	30	75			3															
OK9	Етика та культура харчування	120	4,0	2	-	-	60	15	-	45	60			2															
Всього		1770	59	12	4	-	915	375	360	180	855			18	19	12	10												
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету																													
OKU10	Історія Української державності	120	4,0	1	-	-	45	15	-	30	75			3															
OKU11	Українська мова (за	120	4,0	1	-	-	30			30	90			2															

	професійним спрямуванням)																		
ОКУ12	Етнокультурологія	120	4,0	1	-	-	45	15		30	75			3					
ОКУ13	Іноземна мова	120	4,0	2	1	-	75			75	45			2	3				
ОКУ14	Правова культура особистості	120	4,0	5		-	30	15		15	90						2		
ОКУ15	Філософія і релігієзнавство	120	4,0	3	-	-	75	30		45	45					5			
ОКУ16	Основи психології	120	4,0	2		-	30	15		15	90			2					
ОКУ17	Фізична культура	120	4,0	-	1,2,3,4	-	-	-						2	2	2	2		
	Всього	840	28	7	5	-	330	90		240	510			12	7	2	7	2	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																			
Обов'язкові компоненти ОПП																			
ОК19	Процеси та апарати харчових виробництв	240	8,0	5	4	4	150	60	90	-	90					5	5		
ОК20	Технічна мікробіологія	120	4,0	4	-	-	45	15	30	-	75					3			
ОК21	Загальні технології харчової промисловості	300	10,0	6	5	-	180	75	105	-	120						5	7	
ОК22	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	150	5,0	5		-	45	15	-	30	105						3		
ОК23	Технологія полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості	120	4,0	6		-	30	15	15	-	90							2	
ОК24	Автоматизація виробничих процесів	120	4,0	6	-	-	45	15	30	-	75							3	
ОК25	Безпека праці і життєдіяльності	120	4,0	7	-	-	30	15	15	-	90								2
ОК26	Технологічне обладнання галузі	150	5,0	7	6	6	90	45	45	-	60							3	3
ОК27	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	120	4,0	8		-	40	20	20	-	80								4
ОК28	Науково-дослідна робота студента	120	4,0	8		-	40	20	20		80								4
ОК29	Економіка підприємств	120	4,0	7		-	30	15		15	90								2
ОК30	Теоретичні основи харчових технологій	120	4,0	3		-	45	15		30	75				3				
ОК31	Надійність обладнання галузі	120	4,0	3	-	-	60	30	30	-	60				4				
ОК32	Прикладна механіка	120	4,0	5	-	5	45	15	30	-	75							3	
ОК33	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	2		-	60	30		30	60				4				

ОК34	Матеріалознавство	120	4,0	3		-	60	30	30		60					4					
ОК35	Основи фізіології та гігієни харчування	120	4,0	6			45	15		30	75								3		
ОК36	Навчальна практика	120	4,0								120										
ОК37	Виробнича практика	120	4,0								120										
ОК38	Підготовка та захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0								120										
Всього		2640	88	17	2	3	995	430	460	105	1645				4	11	8	16	15	7	8
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5370	179	37	11	3	2240	895	820	525	3130			30	30	25	25	18	15	7	8
Вибіркові компоненти ОПП																					
<i>Вибірковий блок 1 "Технологія м'яса та м'ясних продуктів"</i>																					
ВК1.1	Основи тваринництва	120	4,0	3		3	45	15	30	-	75					3					
ВК1.2	Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств	120	4,0	6			30	15		15	90								2		
ВК1.3	Менеджмент підприємств м'ясопереробної галузі з основами підприємництва	120	4,0	6			60	30		30	60								4		
ВК1.4	Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі	120	4,0	6			30	15		15	90							2			
ВК1.5	Фізико-хімічні і технічні основи холодильних процесів у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
ВК1.6	Технологічні розрахунки, облік і звітність у м'ясопереробній галузі	120	4,0	7			45			45	75									3	
ВК1.7	Промислова екологія м'ясопереробних підприємств	120	4,0	8			50	20	30	-	70										5
ВК1.8	Контроль якості і безпеки продукції м'ясопереробної галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
ВК1.9	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса	120	4,0	4			60	30	30		60					3					
ВК1.10	Технологія м'яса та м'ясопродуктів	390	13,0	6,8	5,7	7	295	135	160		65						6	4	5	7	
ВК1.11	Проектування підприємств м'ясопереробної галузі	120	4,0	7			45	15	30		75									3	
Всього		1590	53,0	12	2	2	710	305	340	120	880			-	-	3	3	8	11	17	12

ВК3.6	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	120	4,0	7			30	15	15		90									2	
ВК3.7	Менеджмент закладів ресторанного господарства	120	4,0	6			30	15	15		90									2	
ВК3.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	120	4,0	7			45	15		30	75										3
ВК3.9	Сенсорний аналіз	120	4,0	6			45	15	30		75									3	
ВК3.10	Проектування закладів ресторанного господарства	120	4,0	7			45	15	30		75										3
ВК3.11	Кухні народів світу	120	4,0	8			40	20	20		80										5
Всього		1590	53,0	12	2	2	710	305	340	120	880			-	-	3	3	8	11	17	12
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>																					
ВКУ1	Вибіркова дисципліна 1	120	4,0		8		20	10	10		100										2
ВКУ2	Вибіркова дисципліна 1	120	4,0		8		20	10	10		100										2
Всього		240	8,0		2		40	20	20		200										4
Загальний обсяг вибірових компонентів		1830	61,0	15	4	2	820	360	355	105	980			30	30	28	28	26	26	24	24
Кількість курсових робіт						5															
Кількість заліків					17																
Кількість екзаменів				42																	
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240	42	17	5	3055	1250	1205	600	4145			30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5370	179	74,6
2. Вибіркові компоненти ОПП	1830	61	25,4
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1590	53	22,1
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	240	8	3,3
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6	4	-	-	12	52
2	30	6	4	-	-	12	52
3	30	6	6	-	-	10	52
4	25	5	-	7	2	4	43
Разом за ОПП	115	23	14	7	2	38	199

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2,4	120	4,0	8
2	Виробнича практика	6	120	4,0	6

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Основи тваринництва/ Основи рибництва	15	0,5		3
2	Процеси і апарати харчових виробництв	30	1		4
3	Прикладна механіка	15	0,5		5
4	Технологічне обладнання м'ясопереробної галузі/ Технологічне обладнання рибпереробної галузі	30	1		6
5	Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Технологія риби та морепродуктів	30	1		7

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	120	4,0	7