

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
(УНУС)**

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація – молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ / **Олена НЕПОЧАТЕНКО** /

(протокол №__ від _____ 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2022 р.

Ректор УНУС _____ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ №__ від _____ 2022 р.)

Умань 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на початковому рівні (короткий цикл) вищої освіти (молодший бакалавр) зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей.

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

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання
<i>НПП</i>			
1	КОСТЕЦЬКА Катерина Василівна (гарант)	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент
2	ЗАМОРСЬКА Ірина Леонідівна	професор кафедри харчових технологій	доктор технічних наук, професор
3	ОСОКІНА Ніна Максимівна	професор кафедри харчових технологій	доктор сільськогосподарських наук, професор
4	НОВІКОВ Володимир Вікторович	доцент кафедри харчових технологій	кандидат технічних наук, доцент
5	ГЕРАСИМЧУК Олена Петрівна	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент
6	ЖЕЛІЗНА Валерія Валеріївна	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук
<i>Залучені стейкхолдери</i>			
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання
1	СТРАТУЦА Ярослав Сергійович	випускник, роботодавець (ТОВ СП НІБУЛОН, філія «Зеленодольська»)	-
2	УСПАЛЕНКО Ольга Василівна	випускник, роботодавець (Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості «УКРВИНПРОМ»)	-
3	БОГОМАЗ Анастасія Ігорівна	Здобувач вищої освіти	-

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол №__ від _____ 2022 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № __ від _____ 2022 р.); схвалена Науково-методичною радою Уманського НУС (протокол № __ від _____ 2022 р.); Вченою радою Уманського НУС (протокол № __ від _____ 2022 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТОВ «Кононівський елеватор» «Вікторівська діляниця»
2. ТОВ "МІТ МІКС".
3. ПРАТ «ЛЕБЕДИНСЬКИЙ НАСІННЄВИЙ ЗАВОД».
4. ФОП Костецький Ю. В.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший бакалавр Молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології "Food technologies"
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців (на основі ПЗСО)
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	Закон України «Про вищу освіту» – молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень, QF-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5
Передумови	Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна освіта)
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Метою ОП є формування теоретичних знань, умінь, навичок та загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання комплексних проблем та здійснення професійної діяльності у сфері харчових технологій і підготовки здобувачів вищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Обов'язкова компонента – 75 % (у т. ч. практична підготовка – 7,5 %, підсумкова атестація – 1,25 %). Вибіркова компонента – 25 %. Об'єкт: технологічні процеси, сировинні ресурси і харчові продукти. Цілі ОП – підготовка фахівців, які матимуть комплекс базових знань, умінь і навичок із харчових технологій, здатних до практичної реалізації отриманих знань для виконання спеціальної професійної роботи на

	<p>підприємствах харчової промисловості.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття та принципи функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази 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 і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в галузі виробництва та технології з розумінням базових питань щодо забезпечення конкурентоспроможності харчових підприємств. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку сфери харчових технологій.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Акцент фокусується на здобутті студентами базових знань і навичок у сфері харчових технологій із урахуванням вимог продовольчого ринку, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства: принципи функціонування, організація та контроль відповідного рівня якості та безпечності продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти.
Особливості програми	Особливість програми полягає в теоретичній і практичній підготовці фахівців, здатних професійно реалізовувати набуті базові технологічні та технічні знання й навички у харчових технологіях із розумінням засад раціонального використання районованих і перспективних сортів рослинної сировини для зберігання та перероблення в продукти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальністю 181 «Харчові технології» є фахівцями, які спроможні виконувати спеціальні професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»:

	<p>3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції.</p> <p>3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства.</p> <p>3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів.</p> <p>3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів.</p> <p>3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.</p> <p>3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування.</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості:</p> <p>технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників;</p> <p>технік-технолог з виробництва полісахаридів;</p> <p>технік-технолог з виробництва цукристих речовин.</p>
Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій і методик. Комбінація лекцій, лабораторних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточний контроль – опитування, модульний тестовий контроль, есе, звіти з практики, контрольні роботи, розв'язування задач, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Атестація – комплексний кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми технологічного і технічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>К01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>К02 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К03 Здатність виявляти ініціативу.</p> <p>К04 Навички використання інформаційних та</p>

	<p>комунікаційних технологій.</p> <p>K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07 Здатність працювати в команді.</p> <p>K08 Здатність працювати автономно.</p> <p>K09 Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>K12 Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>K13 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства, реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства за необхідності його сталого розвитку.</p> <p>K14 Здатність використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>K15 Здатність здійснювати виробництво харчових продуктів і продуктів суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16 Здатність контролювати режимами технологічних процесів.</p> <p>K17 Здатність проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18 Здатність застосовувати практичні уміння і навички для забезпечення якості та безпечності виготовленого харчового продукту.</p> <p>K19 Здатність укладати ділову документацію та проводити техніко-економічні розрахунки.</p> <p>K20 Здатність обирати технологічне обладнання, розуміти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових і суміжних продуктів.</p> <p>K21 Здатність виконувати роботи з ефективного зберігання та перероблення рослинної сировини на основі розуміння сутності фізіологічних процесів, анатомічної будови та хімічного складу.</p> <p>K22 Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства.</p> <p>K23 Здатність вести професійну дискусію.</p> <p>K24 Здатність аналізувати стан галузі для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>K25 Здатність до розв'язання типових спеціалізованих задач і вирішення проблем у галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.</p>

7 – Програмні результати навчання

ПРН01. Формування базових знань у галузі харчових технологій.

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Знання в галузі сучасних інформаційних технологій і навички використання спеціального програмного забезпечення у професійній діяльності.

ПРН04. Уявлення про оброблення науково-технічної інформації з різних джерел у контексті вирішення конкретних технологічних завдань.

ПРН05. Базові знання технологічних процесів харчових виробництв і закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання харчових продуктів.

ПРН06. Вміти контролювати технологічні процеси перероблення продовольчої сировини у харчові продукти, в тому числі з застосуванням сучасного технологічного устаткування.

ПРН 7 Вміти контролювати якість і безпечність харчових продуктів під час їхнього виробництва.

ПРН 8 Вміти визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готових продуктів відповідно до нормативних вимог за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 9 Вміти обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення виробничих ділянок (підрозділів), скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ПРН 10 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

ПРН 11 Дотримуватися правил техніки безпеки й організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

ПРН 12 Мати базові знання і поняття, достатні для забезпечення екологічної чистоти виробництва.

ПРН 13 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 14 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 15 Вміти доносити результати діяльності державною мовою до аудиторії з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 16 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою.

ПРН 17 Мати навички з організації роботи окремих

	<p>виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їхню діяльність.</p> <p>ПРН 18 Вміти проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>ПРН 19 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально і свідомо.</p> <p>ПРН 20 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 21 Вміти розв'язувати типові спеціалізовані задачі в галузі харчових технологій, виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їхнього вирішення.</p> <p>ПРН 22 Базові знання з фізіологічних процесів, хімічного складу, анатомічної будови рослинної сировини з розумінням засад раціонального використання районованих і перспективних сортів для зберігання та перероблення в харчові продукти.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Рівень вищої освіти	Початковий рівень (короткий цикл)
Кадрове забезпечення	Склад проєктної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійним вимогам.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії та навчально-наукові лабораторії: «Біонеорганічної хімії, якості та безпеки об'єктів сільськогосподарського використання» https://biology.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii.html, «Соціологічна лабораторія» https://social.udau.edu.ua/ua/naukova-ta-innovacijna-diyalnist/naukovi-laboratorii.html, «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення» https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii.html, «Технолог» https://tzppo.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii.html.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт: http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної</p>

	<p>програми викладенні на навчально-інформаційному порталі УНУС https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=jbachelor.</p> <p>Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi).</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється на основі положень та укладених угод.
Міжнародна кредитна мобільність	<p>У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів. Координуючим структурним підрозділом Уманського НУС, створеним для розробки та впровадження стратегії міжнародної діяльності університету, розширення та поглиблення закордонних контактів, сприяння розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки є відділ міжнародних зв'язків (https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvyazkiv-umanskogo-nus.html).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва.

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

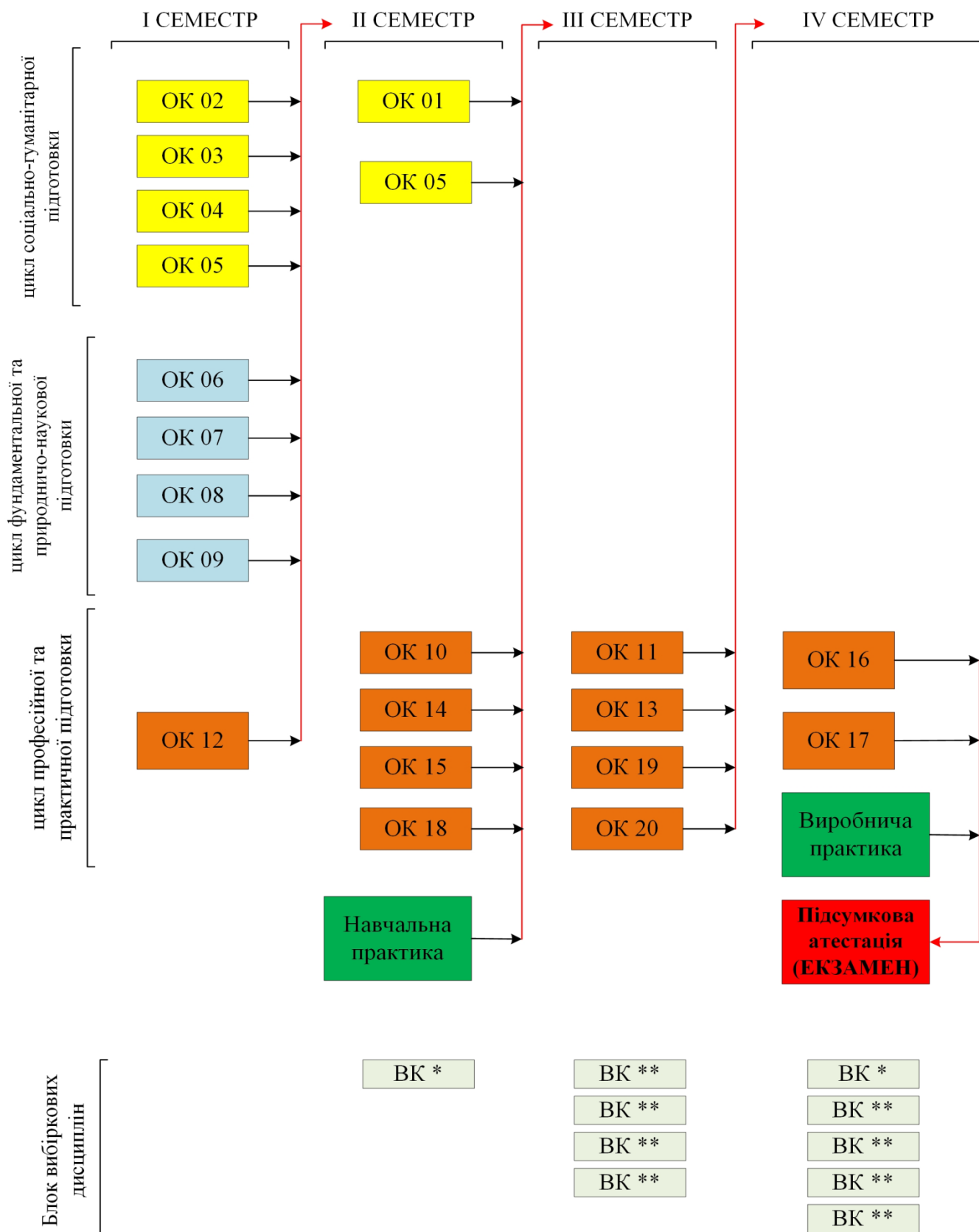
2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
Дисципліни циклу соціально-гуманітарної підготовки			
ОК 1.	Іноземна мова	4,0	залік
ОК 2.	Українська мова	3,0	екзамен
ОК 3.	Історія та культура України	3,0	екзамен
ОК 4.	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 5.	Фізичне виховання	3,0	залік
Разом за циклом – 16 кредит			
Дисципліни циклу фундаментальної та природничо-наукової підготовки			
ОК 6.	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 7.	Фізика	3,0	екзамен
ОК 8.	Хімія	5,0	залік
ОК 9.	Інженерна і комп'ютерна графіка	5,0	залік
Разом за циклом – 16 кредит			
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ОК 10.	Економіка підприємств харчової промисловості	4,0	екзамен
ОК 11.	Стандартизація, метрологія і сертифікація	4,0	залік
ОК 12.	Рослинні ресурси як сировина для харчової промисловості	4,0	екзамен
ОК 13.	Промислова екологія	4,0	залік
ОК 14.	Безпека життєдіяльності (з основами охорони праці)	3,5	залік
ОК 15.	Процеси та апарати харчових виробництв	5,0	залік
ОК 16.	Технології харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 17.	Контроль якості та безпечність продуктів харчових виробництв	4,0	екзамен
ОК 18.	Харчова хімія та біопроекти	4,0	екзамен
ОК 19.	Технологічне обладнання харчової промисловості	5,0	екзамен
ОК 20.	Теоретичні основи харчових технологій	5,0	екзамен
ОК 21.	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 22.	Виробнича практика	4,5	залік
Разом за циклом – 56,5 кредитів			
ОК 23.	Підсумкова атестація (ЕК)	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		90,0	
Вибіркові компоненти ОП*			
Загальний обсяг вибірових компонент:		30,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

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

Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до положення: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



* – Вибіркові дисципліни з каталогу елективних дисциплін університету

** – Вибіркові дисципліни професійного спрямування

<https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>

Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до положення: <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/2021/polozhennya/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini-v-umanskomu-nus.pdf>

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23
PH 14		+																			+	+	
PH 15		+										+									+	+	
PH 16	+																						
PH 17														+								+	+
PH 18										+	+					+							
PH 19			+	+																			
PH 20					+																		
PH 21										+	+		+			+	+		+			+	
PH 22												+						+		+			+

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації «Молодший бакалавр з харчових технологій». Атестація здійснюється відкрито і публічно (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/xO0c>).

4. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

- Закон України «Про вищу освіту».
- Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва».
- Національна рамка кваліфікацій
- Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
- Стандарт фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.