

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ


Початкового рівня вищої освіти (молодший бакалавр)

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

 Голова Вченої ради
/ О.О. Непочатенко
(протокол № 6 від 10.06.2020 р.)


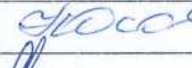


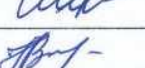
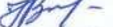
Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2020 р.
Ректор Уманського НУС  /О.О. Непочатенко/
(наказ № 01/03/85 від 10 серпня 2020 р.)



ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на початковому рівні 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 і якостей.

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

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПІ				
1.	Заморська І.Л.	завідуюча кафедрою технологій харчових продуктів	доктор техн. наук	
2.	Осокіна Н.М.	професор	доктор с.-г. наук	
3.	Євчук Я.В.	доцент	канд. техн. наук	
4.	Матенчук Л.Ю.	доцент	канд. с.-г. наук	
5.	Гайдай І.В.	старший викладач	канд. техн. наук	
6.	Новіков В.В.	старший викладач	канд. техн. наук	

Програма погоджена: на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 10 від 9 квітня 2020 р.); на засіданні кафедри технології зберігання і переробки зерна (протокол № 13 від 10 квітня 2020 р.); вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 6 від 9 червня 2020 р.); схвалена Науково-методичною радою Уманського НУС (протокол № 5 від 5 червня 2020 р.); Вченою радою Уманського НУС (протокол № 6 від 10 червня 2020 р.).

(протокол № 6 від 10 червня 2020 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ПрАТ «Білоцерківський консервний завод».
2. Державне підприємство «Уманський лікеро-горілчаний завод».
3. ТОВ «Кононівський елеватор».
4. ТОВ «Дистрибуційна компанія Агротех».

**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
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший бакалавр
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, 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, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.udau.edu.ua/ua/index.html
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.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових технологій та оволодіння базовими знаннями щодо: забезпечення конкурентоспроможності та якості харчових виробництв. 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 початкових навичок та знань в галузі харчових технологій з урахуванням сучасних вимог, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової промисловості; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти.
Особливості програми	Особливістю програми є вивчення сучасних харчових технологій, теоретична та практична підготовка фахівців, здатних реалізовувати професійні знання та навички на підприємствах харчової промисловості.

4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випусники початкового рівня 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». Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції; 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства; 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів; 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна; 3570 Технік-технолог з технології харчування; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
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 і методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	К01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. К02 Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. К03 Здатність виявляти ініціативу. К04 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К07 Здатність працювати в команді. К08 Здатність працювати автономно. К09 Навички здійснення безпечної діяльності. К10 Прагнення до збереження навколишнього середовища. К11 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і

	<p>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 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 продуктів.</p> <p>K21 Здатність проводити дослідження в умовах лабораторії.</p> <p>K22 Здатність організовувати 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

<p>РН 1 Формування базових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>РН 2 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН 3 Знання в галузі сучасних інформаційних технологій і навички використання спеціального програмного забезпечення у професійній діяльності.</p> <p>РН 4 Уявлення про оброблення науково-технічної інформації з різних джерел у контексті вирішення конкретних технологічних завдань.</p> <p>РН 5 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.</p> <p>РН 6 Вміти контролювати технологічні процеси перероблення продовольчої сировини у харчові продукти.</p> <p>РН 7 Вміти контролювати якість і безпечність харчових продуктів під час їхнього виробництва.</p> <p>РН 8 Вміти визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готових продуктів відповідно до нормативних вимог за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 9 Вміти обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення виробничих дільниць (підрозділів), складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>РН 10 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН 11 Дотримуватися правил техніки безпеки й організувати безпечні умови праці під</p>

час виробничої діяльності.

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

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

PH 14 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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

PH 16 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою.

PH 17 Мати навички з організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їхню діяльність.

PH 18 Вміти проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

PH 19 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально і свідомо.

PH 20 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

PH 21 Вміти розв'язувати типові спеціалізовані задачі в галузі харчових технологій, виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їхнього вирішення.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Рівень вищої освіти	Початковий рівень (короткий цикл)
Кадрове забезпечення	Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету. Науково-педагогічна кваліфікація повною мірою відповідає дисциплінам, що викладаються.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії та проблемні лабораторії: «Оцінки якості зерна і зернопродуктів», «Технолог».
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт: http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/ . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладенні на навчально-інформаційному порталі УНУС http://www.udau.edu.ua . Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Здійснюється на основі положень та укладених угод.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізуються програми подвійного диплома. 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.
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 їх логічна послідовність

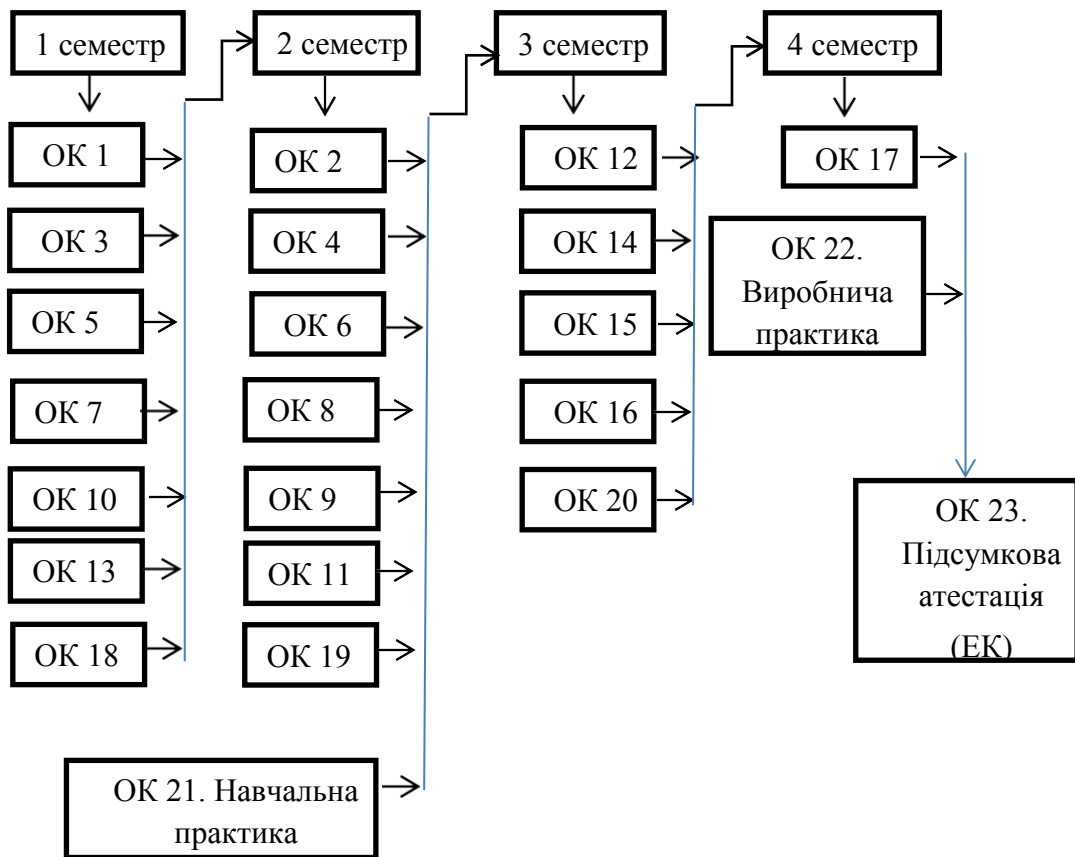
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія та культура України	3,0	екзамен
ОК 2.	Основи правознавства	4,0	залік
ОК 3.	Українська мова	4,0	екзамен
ОК 4.	Іноземна мова	3,0	екзамен
ОК 5.	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 6.	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 7.	Гігієна і санітарія харчових підприємств	3,0	залік
ОК 8.	Безпека життєдіяльності	3,0	д.залік
ОК 9.	Харчова хімія	3,0	екзамен
ОК 10.	Хімія	6,0	екзамен
ОК 11.	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 12.	Технологічне обладнання харчової промисловості	5,0	екзамен
ОК 13.	Інженерна і комп'ютерна графіка	5,0	залік
ОК 14.	Фізико-хімічні і біологічні основи обробки сировини	4,0	екзамен
ОК 15.	Контроль якості та безпека продукції харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 16.	Технології харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 17.	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	залік
ОК 18.	Вступ до фаху	3,0	залік
ОК 19.	Економіка та управління харчових виробництв	3,0	екзамен
ОК 20.	Фізика	3,0	екзамен
ОК 21.	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 22.	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 23.	Підсумкова атестація	1,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		87,0	
Вибіркові компоненти ОП*			
Загальний обсяг вибірових компонент:		33,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

* - здобувач здійснює свій вибір відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва (<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2019/polozhennya-pro-vibirkovi-disciplini.pdf>)

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

2.2 Структурно-логічна схема



2.3 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	
ЗАГАЛЬНІ	K01											+		+	+				+			+	+	+	
	K02	+	+																+				+		
	K03	+	+																+				+		
	K04													+									+		
	K05						+															+	+		
	K06						+															+	+		
	K07	+	+		+																				
	K08	+	+		+																				
	K09									+	+	+						+					+	+	+
	K10								+				+											+	
	K11			+								+				+				+			+	+	
	K12				+											+							+	+	
	K13	+	+																						
	K14					+																			
ФАХОВІ	K15									+	+	+	+		+			+				+	+	+	
	K16												+					+					+	+	
	K17									+						+							+	+	
	K18															+							+		
	K19															+				+					
	K20												+											+	
	K21											+													
	K22									+	+		+			+								+	+
	K23			+									+			+				+			+	+	
	K24												+				+			+					+
	K25							+					+			+	+			+			+		

2.4 Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

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

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

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.