

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Першого рівня вищої освіти (бакалавр)

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНО РАДОЮ

Голова вченої ради

/ О.О. Непочатенко /

(протокол № 5 від « 3 » травня 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2018р.

Ректор Уманського НУС О.О. Непочатенко /

(наказ № 01-08/6 від « 3 » травня 2018 р.)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 – Харчові технології у складі:

Євчук Яна Валеріївна, кандидат техн. н., доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна Уманського національного університету садівництва (гарант освітньої програми);

Гайдай Ірина Володимирівна, кандидат техн. н., доцент кафедри технології зберігання і переробки плодів та овочів Уманського національного університету садівництва.

Федоров Володимир Гаврилович, доктор техн. н., професор кафедри прикладної інженерії та охорони праці Уманського національного університету садівництва.

**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	Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології першого рівня вищої освіти (бакалавр) за спеціальністю 181 Харчові технології
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна, пр. Перемоги, 10, м. Київ, 01135. Сертифікат про акредитацію НД-П №2420212 з напрямку 6.051701 – харчові технології та інженерія. Термін дії до 1 липня 2020 р.
Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК – 6 рівень
Передумови	Наявність атестата про середню освіту
Мова викладання	українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.udau.edu.ua
2 – Мета програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців в галузі виробництва та технологій зі спеціальності 181 «Харчові технології», здатних вирішувати складні задачі, практичні проблеми та проектні розробки в галузі.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології
Орієнтація освітньої програми:	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Здобуття вищої освіти у галузі виробництва та технологій, спеціальності «Харчові технології». Акцент на здатності організації діяльності підприємств

	харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.
Особливості програми	Програма реалізується у групах студентів за спеціальністю харчові технології. Програма передбачає диференційований підхід до студентів денної і заочної форми навчання. Особливістю освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» є те, що окремі складові програми студенти зможуть виконувати під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки на передових підприємствах галузі з використанням сучасного лабораторного та технологічного обладнання.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність у сфері харчових технологій. Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Директор (керівник) сільськогосподарського підприємства (фірми) (1312), директор (начальник) організації (дослідної, конструкторської, проектної) (1210.1), директор (начальник, інший керівник) підприємства (1210.1), директор (ректор, начальник) вищого навчального закладу (технікуму, коледжу, інституту, академії, університету і т. ін.) (1210.1), директор курсів підвищення кваліфікації (1210.1), начальник (керівник) та майстер виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості (1222.2), директор центру підвищення кваліфікації (1229.4), завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, конструкторського, проектного та ін.) (1237.2), інженер-технолог (механіка) (2145.2), інженер-технолог (хімічні технології) (2146.2), інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва (2113.2), інженер-технолог з очищення води (2146.2), інженер-технолог з переробки відходів (2149.2), інспектор з контролю якості продукції (3152), лаборант та технік, пов'язаний з хімічними та фізичними дослідженнями (3111), фахівець у галузі фізичних наук і техніки (3119), фахівець з переробки плодоовочевої продукції (3510), фахівець з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (3550), фахівець зі зберігання і переробки зерна (3560), фахівець в галузі харчової та переробної промисловості (3590), керівник установи

	<p>(структурного підрозділу) із стандартизації, сертифікації та якості (1238,), керуючий підприємством харчування (1210.1), керуючий рестораном (кафе, їдальнею ін.) (1315), контролер харчової продукції (82710), контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів) (8272), контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) (8271), контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів) (8275), контролер харчової продукції (хлібопекарне та кондитерське виробництва) (8274), технолог (3119), фахівець з технічної експертизи (3119,), фахівець із якості (2419.2).</p> <p>Місце працевлаштування. Підприємства харчової промисловості.</p>
Подальше навчання	<p>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> – підготовка на 2-ому (освітньо-професійному) рівні в галузі харчових технологій; – освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників і конспектів, консультації з викладачами, підготовка до комплексного державного екзамену.</p>
Оцінювання	<p>Освітня складова програми. Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p> <p><i>Поточний контроль</i> знань студентів проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу).</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.</p> <p>Кінцевим результатом навчання студента є успішна задача комплексного державного екзамену та присудження йому кваліфікації фахівця за освітнім рівнем «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології».</p>
6 – Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі виробництва і технологій та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність до науково-професійного іншомовного мовлення. Здатність використовувати іноземну мову для представлення своїх знань в усній та письмовій формах, для розуміння іншомовних професійних текстів для спілкування в іншомовному професійному середовищах.</p> <p>ЗК2. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК3. Комплексність у використанні інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК4. Здатність та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати з різними джерелами інформації, аналізувати та синтезувати її, виявляти не вирішені раніше задачі (проблеми) або їх частини.</p> <p>ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p>ЗК10. Здатність оцінювати та забезпечувати високу якість виконаних робіт.</p> <p>ЗК11. Здатність виявляти ініціативу і підприємливість.</p> <p>ЗК12. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК13. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК14. Здатність бути критичним та самокритичним.</p> <p>ЗК15. Здатність генерувати нові практично спрямовані ідеї (креативність).</p> <p>ЗК16. Комплексність у прийнятті обґрунтованих рішень.</p> <p>ЗК17. Комплексність у розробці та реалізації професійних проектів та програм. Здатність розробляти та реалізовувати професійні проекти і програми в галузі харчових виробництв.</p> <p>ЗК18. Орієнтація на збереження навколишнього</p>

	середовища.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.
	ФК2. Комплексність у володінні інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світових і вітчизняних харчових технологій.
	ФК3. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.
	ФК4. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, в тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.
	ФК5. Комплексність у виявленні, постановці та вирішенні професійних задач та проблем у галузі харчових виробництв та технологій.
	ФК6. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
	ФК7. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. Здатність створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях.
	ФК8. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проведення технологічних, технічних та економічних розрахунків.
	ФК9. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації.
	ФК10. Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).
	ФК11. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

	ФК12. Здатність самостійно оволодівати новими знаннями, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.
	ФК13. Здатність розроблювати та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
	ФК14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчової галузі шляхом розуміння їх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
	ФК15. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику та навички роботи в команді.
	ФК16. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.
	ФК17. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки в техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

7 – Програмні результати навчання

<i>ПРН1. Знання та розуміння іноземної мови, вміння та навички використовувати її для представлення професійних знань в усній та письмовій формах, розуміння іншомовних професійних текстів, вміння та навички спілкування в іншомовному професійному середовищах.</i>
<i>ПРН2. Знання та розуміння основних теоретичних понять у галузі інформаційних технологій та інформаційних систем. Вміння та навички використовувати сучасні інформаційні та комунікаційні технології, застосовувати інформаційні технології для професійної діяльності.</i>
<i>ПРН3. Знання та розуміння основних понять, положень та теорій харчових технологій.</i>
<i>ПРН4. Знання сучасних методів технохімічного, мікробіологічного і сенсорного аналізу та контролю під час виробництва харчових продуктів з метою одержання продукції високої якості, удосконалення наявних і впровадження нових інноваційних технологічних режимів та операцій.</i>
<i>ПРН5. Знання правил безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.</i>
<i>ПРН6. Вміння розв'язувати задачі професійного спрямування, опанувати нові методи визначення показників якості продукції.</i>
<i>ПРН7. Вміння використовувати для практичного застосування навчальну та нормативно-технічну літературу з виробничих питань галузі;</i>
<i>ПРН8. Вміння використовувати сучасні методи пошуку, аналізу та обробки науково-технічної інформації;</i>
<i>ПРН9. Вміння безпечно експлуатувати лабораторне та технологічне обладнання;</i>

<i>ПРН10. Вміння</i> визначати органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості сировини, напівпродуктів, товарної продукції і відходів виробництва, проводити відповідні розрахунки продуктів;	
<i>ПРН11. Вміння</i> оформляти технічну документацію на ведення технологічних процесів з подальшим аналізом його відповідності діючим технологічним інструкціям,	
<i>ПРН12. Вміння</i> обґрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих технологій та розроблення інноваційних харчових технологій;	
<i>ПРН13. Мати навички</i> самостійної професійно-виробничої роботи з визначенням задач технологічного і технічного спрямування, організації, планування та проведення виробничої діяльності.	
<i>ПРН41. Мати навички</i> використання сучасних методів контролю технологічного процесу на всіх етапах виробництва харчових продуктів.	
<i>ПРН15. Мати навички</i> використання нормативної і технічної документації.	
<i>ПРН16. Мати навички</i> безпечної експлуатації технологічного обладнання та контрольовано-вимірювальних приладів.	
<i>ПРН17. Мати навички</i> визначення фізико-хімічних, мікробіологічних та органолептичних показників якості сировини, напівпродуктів, товарної продукції і відходів виробництва, проведення розрахунків продуктів.	
<i>ПРН18. Мати навички</i> аналізу виробничих ситуацій з їх узагальненням та обґрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення та оптимізації досліджуваного процесу.	
<i>ПРН19. Мати навички</i> застосування у виробничих умовах методів моделювання технологічних процесів.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Чисельність викладачів, які здійснюють підготовку фахівців складає 36 осіб, з них докторів наук, професорів – 5, кандидатів наук, доцентів, старших викладачів – 24, викладачів без наукового ступеня та вченого звання – 7. 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 в гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії, міні цехи.
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 викладені 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
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Передбачена можливість навчання іноземних студентів: збільшено кількість кредитів на вивчення дисципліни «Українська мова за професійним спрямуванням», функціонують групи, де навчаються вітчизняні та зарубіжні здобувачі вищої освіти, за потреби створюються групи, де здійснюється навчання іноземною мовою.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова	5	залік
ОК 2.	Українська мова	3	залік
ОК 3.	Історія та культура України	3	залік
ОК 4.	Філософія	3	залік
ОК 5.	Фізичне виховання	8	залік
ОК 6.	Вища математика	7	екзамен
ОК 7.	Фізика	3	екзамен
ОК 8.	Загальна неорганічна хімія	5	екзамен
ОК 9.	Хімія органічна	5	екзамен
ОК 10.	Хімія фізична і колоїдна	4	екзамен
ОК 11.	Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини в галузі	4	д. залік
ОК 12.	Хімія аналітична	4	д. залік

ОК 13.	Інженерна і комп'ютерна графіка	5	д. залік
ОК 14.	Теплотехніка	4	екзамен
ОК 15.	Електротехніка з основами електромеханіки	4	екзамен
ОК 16.	Технологія цукрового виробництва	3	д. залік
ОК 17.	Технологія зберігання і переробки зерна	3	д. залік
ОК 18.	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	4	д. залік
ОК 19.	Технологія молока та молочних продуктів	4	д. залік
ОК 20.	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4	д. залік
ОК 21.	Технологія бродильних виробництв	4	д. залік
ОК 22.	Технологія жирів і жирозамінників	3	д. залік
ОК 23.	Технологія консервування плодів та овочів	3	д. залік
ОК 24.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	3	д. залік
ОК 25.	Процеси і апарати харчових виробництв	9	залік, екзамен
ОК 26.	Технологія води і водо підготовки в галузі	5	екзамен
ОК 27.	Науково-дослідна робота студентів	3	залік
ОК 28.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	3	екзамен
ОК 29.	Харчова хімія	4	залік
ОК 30.	Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	3	д. залік
ОК 31.	Автоматизація виробничих процесів	4	екзамен
ОК 32.	Промислова екологія переробних підприємств галузі	4	екзамен
ОК 33.	Біохімія	6	екзамен
ОК 34.	Технічна мікробіологія	3	екзамен
ОК 35.	Проектування підприємств галузі	4	залік
ОК 36.	Контроль якості та безпеки продукції галузі	4	екзамен
ОК 37.	Технологічне обладнання галузі	7	екзамен
ОК 38.	Інформатика та інформаційні технології	3	залік
ОК 39.	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 40.	Виробнича практика	13,5	залік
ОК. 41	Підсумкова атестація	3	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	

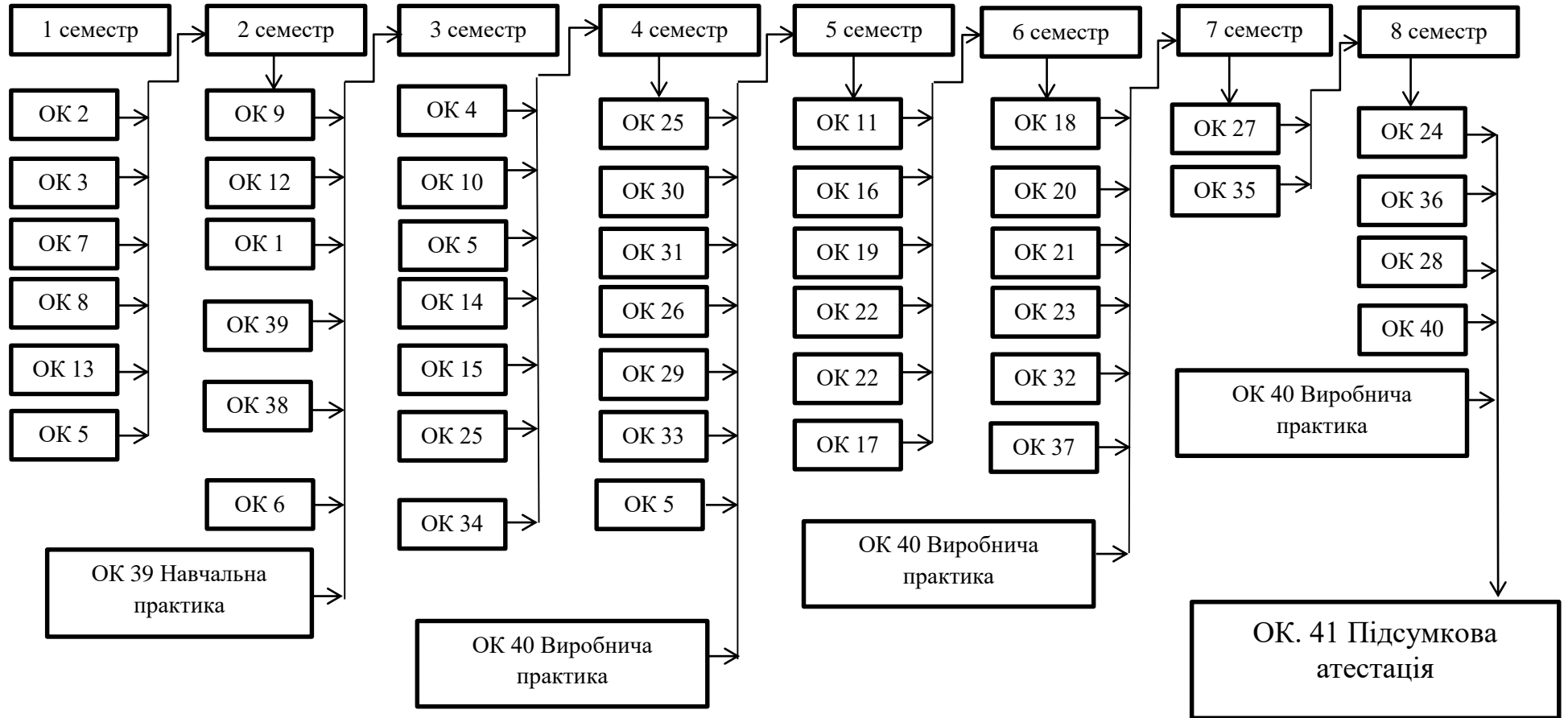
Вибіркові компоненти ОП

Вибірковий блок 1

ВБ 1.	Вступ до фаху	5	залік
ВБ 2.	Прикладна механіка	4	залік
ВБ 3.	Мікробіологія галузі	3	д. залік
ВБ 4.	Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі	4	залік
ВБ 5.	Технологічні розрахунки, облік і звітність галузі	4	залік
ВБ 6.	Технологія зберігання	4	екзамен

ВБ 7.	Технологія сушіння	4	екзамен
ВБ 8.	Виноробство	4	екзамен
ВБ 9.	Холодильна техніка і технологія	4	екзамен
ВБ 10.	Технологія консервування	9	екзамен
ВБ 11.	Організація та планування підприємств галузі	3	залік
ВБ 12.	Сучасні інструментальні методи контролю харчових виробництв	4	екзамен
ВБ 13.	Технологія консервів для дитячого і дієтичного харчування	4	екзамен
ВБ 14.	Основи правознавства	3	залік
Вибірковий блок 2			
ВБ 1.	Вступ до фаху	5	залік
ВБ 2.	Прикладна механіка	4	залік
ВБ 3.	Аспірація, вентиляція і пневмотранспорт	4	д. залік
ВБ 4.	Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі	4	залік
ВБ 5.	Технологічні розрахунки, облік і звітність галузі	4	залік
ВБ 6.	Технологія круп'яного виробництва	4	екзамен
ВБ 7.	Технологія елеваторної промисловості	4	екзамен
ВБ 8.	Технологія борошномельного виробництва	5	екзамен
ВБ 9.	Технологія сушіння зерна	4	екзамен
ВБ 10.	Технологія комбікормів	7	залік, екзамен
ВБ 11.	Організація та планування підприємств галузі	3	залік
ВБ 12.	Технологія виробництва продукції рослинництва і садівництва	4	екзамен
ВБ 13.	Зернознавство	4	екзамен
ВБ 14.	Основи правознавства	4	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



**4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами
освітньо-професійної програми**

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19
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			+						+				+			+			

OK 24			+						+		+	+		+	+	+			
OK 25			+				+		+						+				
OK 26			+				+		+				+						
OK 27		+				+		+	+			+							
OK 28			+				+					+	+						
OK 29			+				+		+								+		
OK 30			+	+			+		+							+			
OK 31		+	+															+	+
OK 32			+						+	+							+		
OK 33							+		+	+							+		
OK 34				+			+		+								+		
OK 35		+	+					+						+					
OK 36			+	+	+				+	+				+		+	+		
OK 37			+				+						+					+	+
OK 38		+						+										+	+
OK 39				+	+				+								+		+
OK 40				+	+				+								+		+
OK 41				+					+		+							+	

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі комплексного державного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється публічно і відкрито.

Керівник проектної групи (гарант освітньо-професійної програми):

кандидат технічних наук,
доцент, Євчук Яна
Валеріївна

Проектна група:

кандидат технічних наук,
доцент, Гайдай Ірина
Володимирівна

доктор технічних наук,
професор, Федоров Володимир
Гаврилович