

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 № 5 від 4 березня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2021 р.
Ректор Уманського НУС О.О. Непочатенко/
(наказ №01-16/1 від 4 березня 2021 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
НПП				
1	Матенчук Людмила Юрійвна (гарант)	доцент кафедри технологій харчових продуктів	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
2	Заморська Ірина Леонідівна	завідуюча кафедрою технологій харчових продуктів	доктор технічних наук, професор	
3	Осокіна Ніна Максимівна	завідуюча кафедрою технології зберігання і переробки зерна	доктор сільськогосподарських наук, професор	
4	Свчук Яна Валеріївна	доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна	кандидат технічних наук, доцент	
5	Гайдай Ірина Володимирівна	старший викладач кафедри технологій харчових продуктів	кандидат технічних наук, доцент	
6	Новіков Володимир Вікторович	доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна	кандидат технічних наук	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1	Параскевич Віра Іванівна	Роботодавець (ДП «Уманський лікеро-горілчаний завод»)	-	
2	Стратуца Ярослав Сергійович	Випускник, роботодавець (ТОВ СП НІБУЛОН, філія «Зеленодольська»)	-	
3	Богомаз Анастасія Ігорівна	Здобувач вищої освіти	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри технологій харчових продуктів (протокол № 6 від 24.12.2020 р.); на засіданні кафедри технології зберігання і переробки зерна (протокол № 12 від 29.12.2020 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 4 від 02.03.2021 р.); схвалена Науково-методичною радою Уманського НУС (протокол № 3 від 03.03.2021 р.); Вченою радою Уманського НУС (протокол № 5 від 04.03.2021 р.).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ТОВ «Кононівський елеватор» «Вікторівська діляниця»
2. ТОВ «Сіріус-Агро»

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 диплому 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 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) 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	
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, спеціалізація)	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 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 випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники початкового рівня вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальністю 181 «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010».</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <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>
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 та методик. Комбінація лекцій, лабораторних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентсько-центроване 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, курсові роботи, 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 складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного 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.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності та здатність застосовувати їх у практичній діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
--	---

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК4. 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>ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК11. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК12. Здатність до розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення проблем в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.</p> <p>ФК13. Здатність аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН05. Знати основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних</p>

	<p>компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.</p> <p>ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН08. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН09. 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.</p> <p>ПРН10. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН11. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН12. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН13. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН14. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН15. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН16. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН17. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН18. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН19. Вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми в галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.</p> <p>ПРН20. Вміти аналізувати стан галузі, впроваджувати сучасні досягнення науки і техніки в галузі харчових виробництв.</p>
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 в гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії: «Оцінки якості зерна і зернопродуктів», «Технолог», «Вентиляційного обладнання», «Кормовиробництва», «Аналізу сировини та продукції харчових виробництв», «Контролю якості зернопродуктів, стандартизації, метрології та зернознавства», «Приймання, обробки і зберігання зерна».
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	У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів.
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

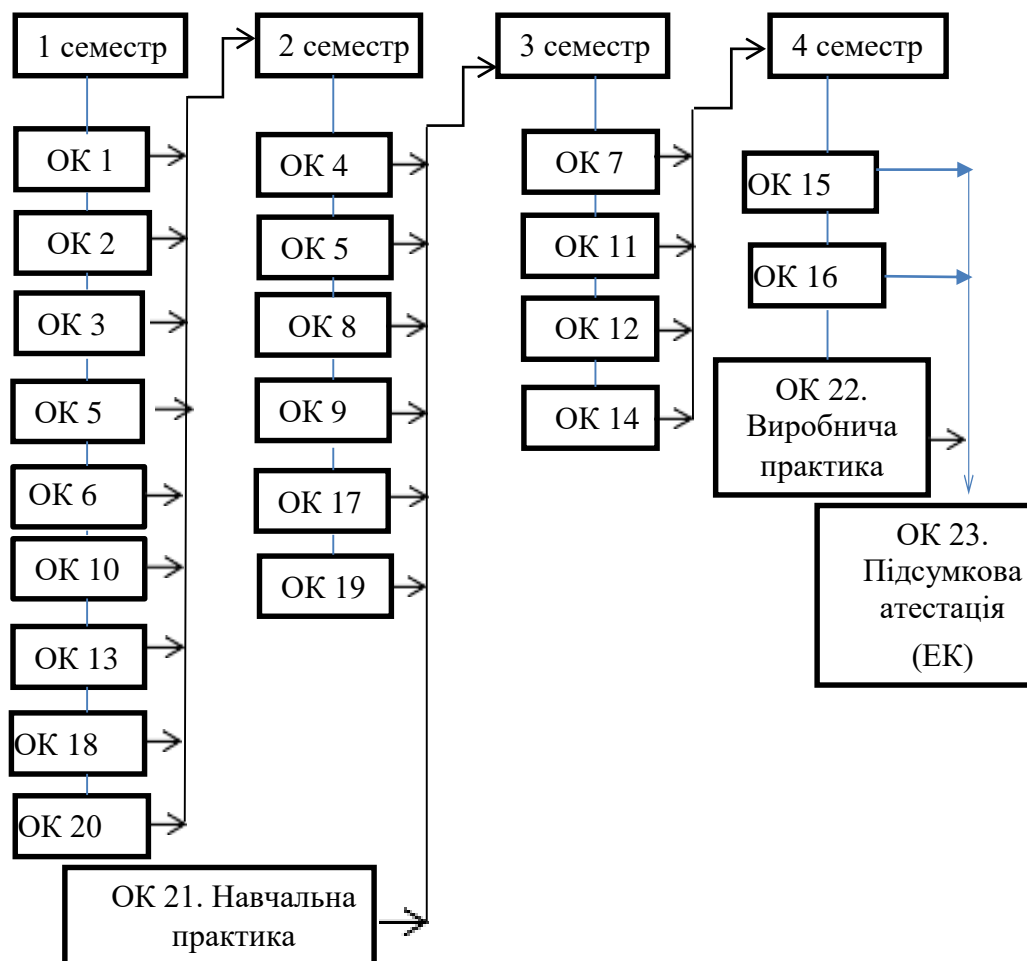
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційні роботи)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія та культура України	3,0	екзамен
ОК 2.	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 3.	Українська мова	4,0	екзамен
ОК 4.	Іноземна мова	3,0	залік
ОК 5.	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 6.	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 7.	Комп'ютерні технології	4,0	залік
ОК 8.	Безпека життєдіяльності: Безпека життєдіяльності	1,5	залік
	Безпека життєдіяльності: Основи охорони праці	2,0	
ОК 9.	Харчова хімія	3,0	екзамен
ОК 10.	Хімія та мікробіологія	6,0	залік
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.	Промислова екологія	4,0	екзамен
ОК 15.	Стандартизація, контроль якості та безпека продукції харчових виробництв	4,0	екзамен
ОК 16.	Технології харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 17.	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	залік
ОК 18.	Вступ до фаху	3,0	залік
ОК 19.	Економіка та управління харчових виробництв	4,0	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 (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	

* - 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-vibirkovii-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 освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23
ЗК 1	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 3		+					+	+					+			+	+		+	+	+	+	+
ЗК 4		+		+		+	+	+			+	+	+	+		+	+			+	+		
ЗК 5	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+			+	+	+	+	+	+		+
ЗК 6								+		+													
ЗК 7					+					+	+				+							+	+
ЗК 8										+	+				+			+			+		
ЗК 9									+			+		+	+								
ЗК 10								+						+									
ЗК 11	+	+	+																				
ЗК 12				+													+	+	+				
ЗК 13	+	+			+		+																
ЗК 14	+	+	+		+			+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+		
ФК 1									+	+	+				+		+	+	+	+	+		+
ФК 2						+					+	+	+			+	+			+		+	+
ФК 3								+	+	+				+	+						+		+
ФК 4		+	+	+				+		+				+	+				+		+	+	
ФК 5				+		+					+	+	+	+		+	+				+		
ФК 6		+	+	+		+									+				+		+		+
ФК 7												+	+				+			+	+		
ФК 8						+						+									+	+	
ФК 9												+					+						+
ФК 10		+	+	+									+		+				+			+	+
ФК 11	+	+															+			+			
ФК 12	+					+				+	+		+			+		+			+	+	+
ФК 13		+						+			+	+		+		+		+				+	

**5.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
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						+		+			+			+									
ПРН 20											+				+				+	+			