

МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

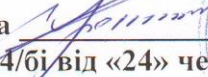
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

кваліфікація : Бакалавр з технологічної експертизи, якості та безпечності харчової продукції

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ
РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ

протокол № 11 від «24» червня 2019 р.
Освітня програма входить в дію з 01.08.2019 р.

В.о. ректора  І.О.Яремко
(наказ №144/бі від «24» червня 2019 р.)



Херсон - 2019

ПЕРЕДМОВА

Розроблені робочою групою у складі:

- Бурак Валентина Геннадіївна** Голова робочої групи (гарант освітньої програми) завідувач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н, (05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів), доцент
- Матвієнко Андрій Борисович** Член робочої групи, професор кафедри інженерії харчового виробництва, д.т.н. (05.18.12 – процеси, машини та агрегати харчових виробництв), професор
- Воєвода Надія В'ячеславівна** Член робочої групи, старший викладач кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н. (05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур), ст. викладач

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
з надання освітніх послуг для підготовки фахівців
першого (бакалаврського) рівня
з галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет» Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський), Бакалавр з технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції
Офіційна назва освітньої програми	Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції
Тип диплому та обсяг програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна акредитація 2019 році
Цикл/рівень	QF for ENEA- перший цикл, EQF for LLL- 6 рівень, НРК України – 6 рівень; перший (бакалаврський) рівень
Передумови	Особа має право здобувати освітній ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти та ОР молодший спеціаліст. Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому на освітньо – професійну програму «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2019 -2023 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет» www.ksau.kherson.ua . Рубрика: <u>Спеціальності</u>
2. Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення і контролю якості харчових продуктів.	
3. Характеристика освітньо – професійної програми	
Галузь знань, спеціальність	18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології Мінімум 50% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра ВНЗ має право скорочувати обсяг освітньо-професійної програми. Вимоги щодо мінімального обсягу практики не менше 10 % від загального обсягу освітньо-професійної програми.
Основний фокус	Програма передбачає підготовку бакалавра для роботи на

<p>освітньої програми</p>	<p>підприємствах харчової галузі з можливістю організувати роботу по забезпеченню контролю якості готової продукції, інспектуванню безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва, який має фундаментальні знання фізико-хімічних основ виробництв харчової продукції, основних принципів функціонування підприємств харчової промисловості та володіє правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази.</p> <p>Ця програма узагальнює вимоги з боку держави, світового співтовариства та споживачів випускників до змісту вищої освіти. Програма відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту вищої освіти з боку держави та окремих замовників фахівців.</p> <p>Освітня програма встановлює галузеві кваліфікаційні вимоги до соціально-виробничої діяльності випускників вищого навчального закладу зі спеціальності «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня і державні вимоги до властивостей та якостей особи, що здобула певний освітній рівень відповідного фахового спрямування.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Концепція та освітня програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня відповідає стандартній освітній програмі підготовки бакалаврів у більшості університетів світу. Освітня програма в рамках університетських підписаних угод щодо європейської науково-освітньої інтеграції надає змогу майбутнім бакалаврам пройти стажування за кордоном та включає в себе програму академічної мобільності.</p> <p>Протягом навчання застосовуються інноваційні технології електронного навчання на власних віртуальних навчальних ресурсах. Програма розвиває наукову, практичну і експертну діяльність в галузі харчових технологій.</p>
<p>4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники програми підготовлені до роботи на підприємствах різних категорій та форм власності і займати широке коло посад: лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-технолог, технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік із стандартизації, технолог, інспектор з контролю якості продукції, інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва, торговельний, інспектор-товарознавець.</p> <p>*Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2015:</p> <p>1221.2 Начальник цеху (зміни) 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробничої дільниці 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи) 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки</p>

	<p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3119 Технолог</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3111 Технік – технолог</p> <p>3211, 3111 Технік - лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)</p> <p>3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3436.9 Інші помічники</p> <p>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>2320 Викладач професійно-технічного закладу * з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти в галузях, що узгоджуються з отриманим дипломом бакалавра, або суміжною : (освітньо – наукові/освітньо - професійні) програми вищої освіти.</p>
<p>5. Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок.</p>

	Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	<p>Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти, у формі кваліфікаційної роботи бакалавра з публічним захистом (демонстрацією) та комплексного іспиту за спеціальністю у порядку, визначеному законодавством та відповідними положеннями університету.</p> <p>Поточне опитування, модульний тестовий контроль, презентації окремих тем теоретичного курсу, курсова робота та проекти, звіти з практики.</p> <p>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи бакалавра: Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційної роботи бакалавра та запобігання академічному плагіату (перевірка робіт на плагіат; визначення нормативу унікальності текстів) вона має бути розміщена на web-ресурсах ВНЗ або відповідного структурного підрозділу.</p> <p>Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед атестаційною кваліфікаційною комісією за умови, що рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, який офіційно затверджений ВНЗ.</p> <p>Захист відбувається відкрито і гласно. ВНЗ самостійно розробляє відповідні вимоги та затверджує в установленому порядку університету.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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 на підприємствах харчової промисловості і в контролюючих органах та установах.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК10. Уміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК11. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p>

	<p>ЗК12. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК13. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
Фахові компетентності (ФК)	<p>ФК.1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК.2. Здатність організовувати та проводити технологічний процес виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, володіння принципами збереження їх якості та безпечності.</p> <p>ФК.3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>ФК.4. Здатність роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень.</p> <p>ФК.5. Здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</p> <p>ФК.6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК.7. Знання специфіки системи сертифікації технологічних процесів харчових підприємств, здатність розробляти окремі види технічної документації та сертифікати відповідності продукції харчових підприємств державного та міжнародного зразка.</p> <p>ФК.8. Знання основних нормативних правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.</p> <p>ФК.9. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК.10. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ФК.11. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК.12. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК.13. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p> <p>ФК.14. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації роботи випробувальних центрів та лабораторій.</p>
7. Програмні результати навчання	
Знання	<p>ПРН1. Здатність демонструвати знання фундаментальних і загально інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів</p>

	<p>продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.</p> <p>ПРН2. Здатність пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.</p> <p>ПРН3. Здатність оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН4. Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у навчанні та професійній діяльності на основі критичного осмислення знання основних теорій, принципів, методів і передових досягнень харчових технологій.</p> <p>ПРН5. Здатність оцінювати вплив технологічних факторів на якість і безпечність харчового продукту.</p> <p>ПРН6. Здатність аналізувати рівні безпеки у критичних точках під час приймання, зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості.</p> <p>ПРН7. Здатність розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p> <p>ПРН8. Здатність використовувати методи і прилади аналітичної, фізичної, колоїдної хімії для дослідження хімічних та фізико-хімічних процесів. Застосовувати методи біохімічних досліджень для оцінки якості харчової сировини і харчових продуктів. Володіти мікробіологічною технікою. Обґрунтовано вибирати відповідний метод для вирішення конкретної практичної задачі.</p>
<p>Уміння</p>	<p>ПРН9. Здатність володіти навичками проведення фізичного експерименту, грамотного застосування фізичної апаратури і вимірювання та оцінки різних фізичних величин.</p> <p>ПРН10. Здатність володіти та використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP або аналогічних систем забезпечення безпечності під час виробництва харчової продукції та ISO.</p> <p>ПРН11. Здатність здійснювати пошук літератури, консультуватися і критично використовувати наукові бази даних та інші відповідні джерела інформації, здійснювати моделювання та аналіз з метою детального вивчення і застосування при вирішенні практичних питань.</p> <p>ПРН12. Здатність використовувати знання класифікації, принципів побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Обирати та застосовувати для вирішення практичних задач сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН13. Здатність використовувати сучасні інформаційні і комунікаційні технології для вирішення завдань харчових технологій.</p> <p>ПРН14. Лабораторні / технічні навички та вміння розробляти і</p>

	виконувати експериментальні дослідження та лабораторні вимірювання, інтерпретувати одержувані дані і робити висновки відповідно до освітньої програми.
Комунікація	ПРН15. Здатність доносити до фахівців і нефахівців інформацію, ідеї, проблеми, рішення та власний досвід в галузі харчових технологій державною та однією з основних європейських мов.
Автономія і відповідальність	ПРН16. Здатність дотримуватися техніки безпеки на робочому місці та відповідально відноситися щодо збереження навколишнього середовища. ПРН17. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідно Ліцензійних умов, затверджених Постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». Характеристика кадрового забезпечення наведена у розділі 7 Ліцензійної справи. Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ДВНЗ «ХДАУ», мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
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. Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії кафедри технології виробництва продукції тваринництва та інших кафедр вузу. Інструменти та обладнання: технічне обладнання (комп'ютер, проектор, тощо), лабораторне обладнання (електроплити, електронні ваги, термостат, сушильна шафа). У ДВНЗ «ХДАУ» є локальна комп'ютерна мережа. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення наведені у розділі 5. Специфічні характеристики інформаційно-методичного забезпечення наведені у розділі 6 Ліцензійної справи.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Передбачено використання авторських розробок професорсько-викладацького складу. Офіційний веб-сайт http://www.ksau.kherson.ua . Містить інформацію про навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в ДВНЗ «ХДАУ» користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.

	<p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на внутрішній електронній мережі. 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> <p>Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» представлено у розділі 10 Ліцензійної справи.</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти (отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів в рамках виконання освітньо-професійної програми) здійснюється згідно договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки (Національний університет біоресурсів і природокористування, м. Київ, Національний університет харчових технологій м. Київ, Житомирський національний агроекологічний університет, Сумський національний аграрний університет, Львівський національний аграрний університет, Миколаївський національний аграрний університет).</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між ДВНЗ «ХДАУ» та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних студентів відповідно законодавчої бази України та відповідно до «Правилами прийому Херсонського державного аграрного університету», затвердженими Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ».</p>

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК01	Вища математика	6,0	іспит
ОК 02	Загальна та неорганічна хімія	3,0	іспит
ОК 03	Органічна хімія	3,0	залік
ОК 04	Аналітична хімія	3,0	залік
ОК 05	Фізична та колоїдна хімія	3,0	іспит
ОК 06	Харчова хімія	5,0	іспит
ОК 07	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	3,0	залік
ОК 08	Фізика	5,0	іспит
ОК 09	Теплохолодотехніка	3,0	іспит
ОК 10	Біохімія харчових продуктів	5,0	іспит
ОК 11	Технічна мікробіологія	4,0	іспит
ОК 12	Електротехніка з основами електромеханіки	3,0	іспит
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	5,0	іспит
ОК 14	Теоретичні основи технології харчових виробництв	6,0	іспит
ОК 15	Загальні технології харчової промисловості	17,0	залік, іспит
ОК 16	Технологія води та водопостачання харчових виробництв	4,0	іспит
ОК 17	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	залік,
ОК 18	Технологія оздоровчих харчових продуктів	4,0	іспит
ОК 19	Автоматизація виробничих процесів	3,0	іспит
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	7,0	залік, іспит
ОК 21	Технологічне обладнання харчової промисловості	7,0	залік, іспит
ОК 22	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	4,0	іспит
ОК 23	Проектування підприємств харчової промисловості	3,0	іспит
ОК 24	Науково-дослідна робота студента	3,0	залік
ОК 25	Нутріціологія	3,0	іспит
ОК 26	Основи ветсанекспертизи	3,0	залік
ОК 27	Харчові добавки	3,0	залік
ОК 28	Системи управління якістю	4,0	іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		125	
Вибіркові компоненти ОП*			

Вибірковий блок 1 (за вибором закладу вищої освіти)			
ВБ1.01	Історія суспільства, державності та господарства України	3	іспит
ВБ1.02	Українська мова за професійним спрямуванням	3	іспит
ВБ1.03	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	іспит
ВБ1.04	Філософія	3	іспит
ВБ1.05	Історія розвитку харчової науки	3	іспит
ВБ1.06	Основи тваринництва	3,0	залік
ВБ1.07	Фізична культура	6,0	залік
ВБ1.08	Прикладна механіка	3,0	залік
ВБ1.09	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	4,0	залік
ВБ1.10	Комп'ютерна графіка	3,0	залік
ВБ1.11	Менеджмент і маркетинг харчових продуктів	3,0	залік
Вибірковий блок 2 (за вибором студента)			
ВБ2.01	Хімія смаку, запаху, кольору	3,0	залік
ВБ2.02	Хімічні та біологічні сенсори	4,0	залік
ВБ2.03	Управління якістю та безпечністю харчової продукції	4,0	залік
ВБ2.04	Біологічно активні сполуки	4,0	залік
ВБ2.05	Інструментальні методи аналізу	3,5	залік
ВБ2.06	Системний аналіз	3,0	залік
ВБ2.07	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	3,5	залік
ВБ2.08	Сенсорний аналіз	3,5	залік
ВБ2.09	Методи контролю якості продукції	3,0	залік
ВБ2.10	Дієтичні добавки	5,5	іспит
ВБ2.11	Інспектування технологічних процесів харчових продуктів	3,0	залік
ВБ2.12	Управління технологічними процесами	3,0	залік
ВБ2.13	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	3,0	залік
ВБ2.14	Методи виявлення фальсифікації харчової продукції	3,0	іспит
ВБ2.15	Генномодифіковані організми у харчових продуктах	3,0	залік
ВБ2.16	Експертиза, якість та безпечність харчової продукції	4,0	іспит
ВБ2.17	Контроль якості та безпечності продуктів харчування	3,0	залік

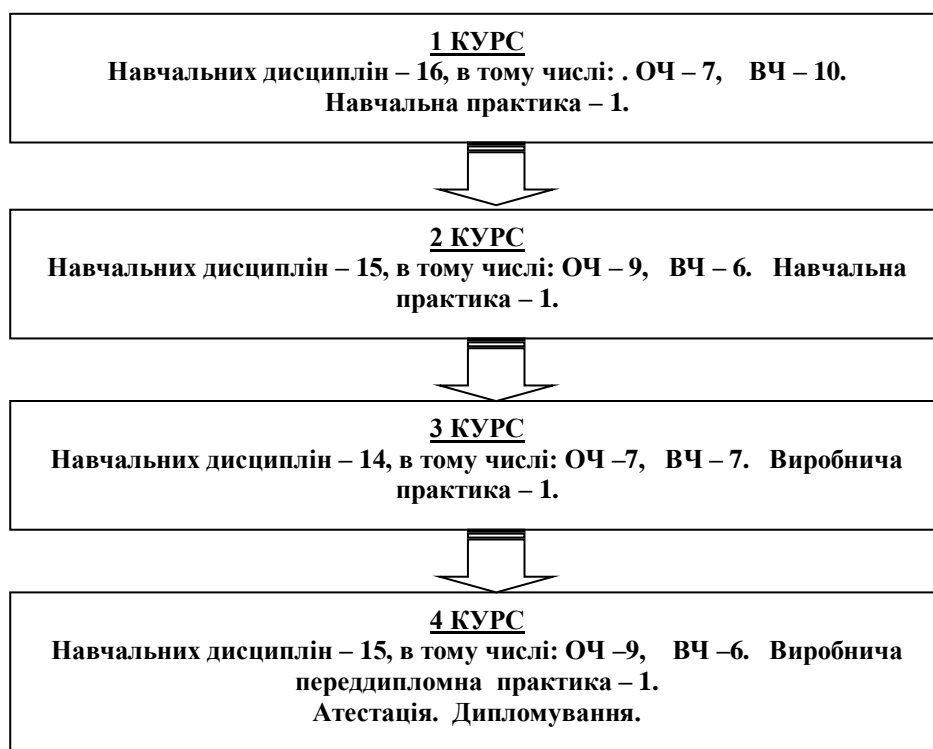
Вибірковий блок 3 (за вибором студента)

ВБ3.01	Харчова безпека	3,0	залік
ВБ3.02	Системи технологій	4,0	залік
ВБ3.03	Тестування якості та безпечності товарів	4,0	залік
ВБ3.04	Захист прав споживачів	4,0	іспит
ВБ3.05	Бази харчових технологій	3,5	залік
ВБ3.06	Теоретичні основи безпеки харчової продукції	3,0	залік
ВБ3.07	Системи менеджменту у якості харчової продукції	3,5	залік
ВБ3.08	Визначення показників якості	3,5	залік
ВБ3.09	Основи сенсоріки	3,0	залік
ВБ3.10	Визначення терміну придатності харчової продукції	5,5	іспит
ВБ3.11	Ідентифікація харчової продукції	3,0	залік
ВБ3.12	Біотехнологія в харчовій промисловості	3,0	залік
ВБ3.13	Біоетика і біобезпека	3,0	залік
ВБ3.14	Техніко-хімічний контроль харчових продуктів	3,0	іспит
ВБ3.15	Харчова біотехнологія	3,0	залік
ВБ3.16	Харчова експертиза	4,0	іспит
ВБ3.17	Оцінка якості сировини та харчової продукції	3,0	залік
Інші види навчання			
Навчальна практика		8	залік
Навчальна практика з дисципліни "Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентрати"		2,0	
Навчальна практика з дисципліни "Технологія зберігання та переробки зерна"		1,0	
Навчальна практика з дисципліни "Технологія консервування плодів та овочів"		1,0	
Навчальна практика з дисципліни "Технологія цукрового виробництва"		1,0	
Навчальна практика з дисципліни Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби		1,0	
Навчальна практика з дисципліни Технологія жирів та жирозамінників		1,0	
Навчальна практика з дисципліни "Технологія бродильних виробництв"		1,0	
Виробнича (виробнича переддипломна) практика		9	залік
Підготовка і захист кваліфікаційної роботи бакалавра		2	
Загальний обсяг вибірових компонент:		96	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції»

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» за першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти наведена у схемі 1.

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції» Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти (навчальна дисципліна, кредити)



III. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Таблиця 3.1

Вимоги до атестації бакалаврів з технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі: публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра. Атестація здійснюється атестаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється публічно і гласно.
Вимоги до кваліфікаційної роботи бакалавра	Кваліфікаційна робота бакалавра має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері харчових технологій, а саме, технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Кваліфікаційна робота бакалавра повинна бути перевірена на плагіат і може бути розміщена на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ» або випускової кафедри. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ДВНЗ «ХДАУ»

Атестація здійснюється відкрито і публічно і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції».

IV. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної 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	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	
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	•							•			•	•	•	•	•							•	•	•	•	•	•	•	
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																													
ФК 14		•	•	•	•	•		•		•	•				•										•		•	•	

