

МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА  
ПРОГРАМА

«Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
кваліфікація Бакалавр з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою ХДАЕУ  
(протокол від 28.03.2024 р. № 7)  
Освітня програма вводиться в дію  
з 02 березня 2024 року

В.о. ректора ХДАЕУ

Вікторія ГРАНОВСЬКА  
Наказ № 10/ОД від «28» березня 2024



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Харчові технології»**

рівень вищої освіти – **перший (бакалаврський)**  
спеціальність – **181 «Харчові технології»**  
галузь знань – **18 «Виробництво та технології»**  
кваліфікація – **«Бакалавр з харчових технологій»**

**РОЗРОБЛЕНО:**


Керівник  
освітньо-професійної програми  
«Харчові технології»



Ольга ГОРАЧ

**ПОГОДЖЕНО**

Перший проректор, проректор з  
науково-педагогічної роботи  
Херсонський державний аграрно-  
економічний університет



Вікторія ГРАНОВСЬКА  
«28» березня 2024 р.

**СХВАЛЕНО:**

Випусковою кафедрою харчових технологій  
Протокол № 12  
від «15» березня 2024 р.  
Завідувач кафедри



Наталя НОВІКОВА

Начальник  
навчально-методичного відділу  
університету



Олена КАН  
«28 » березня 2024 р.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Вченою радою біолого-технологічного  
факультету  
Протокол № 8  
від «27 » березня 2024 р.  
Декан біолого-технологічного факультету



Ірина БАЛАБАНОВА

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125 і є 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.

Розроблено проектною групою у складі:

**Горач Ольга Олексіївна** – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій;

**Новікова Наталя Володимирівна** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій;

**Балабанова Ірина Олександрівна** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха;

**Пелих Наталія Леонідівна** - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха;

**Дзюндзя Оксана Валентинівна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій;

**Резвих Ніна Ігорівна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій;

**Ряполова Ірина Олександрівна** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка.

**Кушнеренко Владислав Григорович** - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка.

**Каращук Геннадій Васильович** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха;

**Ланевич Лариса Іванівна** – здобувач вищої освіти ОПП «Харчові технології» біолого-технологічного факультету ХДАЕУ;

**Юкало Уляна Олександрівна** – здобувач вищої освіти ОПП «Харчові технології» біолого-технологічного факультету ХДАЕУ.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів

**БАРТКІВ Л. Г.** – заступник генерального директора Державного підприємства «Київський обласний науково – виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації»;

**ДРОНОВ О. П.** – генеральний директор ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика»;

**АВРАМЕНКО О. П.** – директор приватного підприємства «Аквілом -М»;

**БОЙКО В.А.** – директор «Фізична особа-підприємець Бойко Володимир Андрійович»;

**БЕРЕЗОВСЬКИЙ Ю. В.** – д.т.н., доцент, професор, кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету.

Випускники-стейкхолдери:

**ВИХОВАНЕЦЬ Р. М.** – випускник ОП «Харчові технології»;

**ЛЕЛЮК В. А.** – випускник ОП «Харчові технології»;

**БАЛУК О. О.** – випускник ОП «Харчові технології»;

**БЕРДАР У. Б.** – випускник ОП «Харчові технології»;

**ВАХНЕНКО Т. Л.** – випускник ОП «Харчові технології».

**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»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Херсонський державний аграрно-економічний університет Біолого – технологічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр; Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо – професійна програма першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»
<b>Тип диплому та обсяг програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію УД №22010594 з галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології від 06 червня 2019 р. Термін дії до 1 липня 2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF- LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Особа має право здобувати перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за умови наявності повної загальної середньої освіти або диплому молодшого бакалавра (диплому молодшого спеціаліста підтверджений документом державного зразка, що виданий вищим навчальним закладом I-II рівня акредитації). Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому на освітньо – професійну програму «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Термін дії до 1 липня 2029 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології, здатних розв’язувати складні завдання і проблеми у сфері професійної діяльності з забезпечення вимог харчової промисловості: зберігання і переробки, консервування сільськогосподарської сировини, технології виготовлення та управління якістю і безпечністю харчової продукції, контролю технологічних процесів.	
<b>3. Характеристика освітньо – професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології Об’єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері

	<p>виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отримання знань для осмислення теорій, принципів і методів проектування й функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;</li> <li>- набуття майстерності, практичних умінь та навичок в галузі виробництва та технологій, що спеціалізуються на випуску якісної та безпечної харчової продукції;</li> <li>- оволодіння методами застосування інноваційних підходів для удосконалення існуючих та розробки нових харчових технологій та ознайомлення з системою управління якістю та безпечністю харчових продуктів і принципами управління технологічними процесами їх виробництва;</li> <li>- засвоєння правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності в умовах виробництва.</li> </ul> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма прикладної орієнтації, спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва харчової продукції. Програма відповідно до вимог стейкхолдерів-роботодавців, формує у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної харчової продукції.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми</b></p>	<p>Особливістю даної програми є підготовка конкурентоспроможного фахівця, обізнаного з виробництвом харчової продукції який здатен забезпечити виробничо-технологічну та організаційно-управлінську діяльність; організувати та контролювати відповідний рівень якості та безпечності харчових продуктів, технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та системи аналізу економічної</p>

	діяльності у виробничих умовах.
<b>Особливості програми</b>	Освітня програма враховує унікальність та потреби регіону з організації переробки харчової сировини та виробництва харчових продуктів, притаманну Півдню України. Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти направлена на набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.
<b>4. - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Зміни № 10 від 25.11.21 р. 810-21 Мінекономіки України): 31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості 343 Технічні фахівці в галузі управління 3436 Помічники керівників 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3436.9 Інші помічники 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості в галузі харчової та переробної промисловості
<b>Подальше навчання</b>	Після закінчення навчання за освітньою програмою Харчові технології фахівець здатний виконувати професійну роботу. Можливість продовження навчання в магістратурі за програмами другого циклу вищої освіти (НРК України – 7 рівень, FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень). Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних/семінарських та лабораторних занять, самостійної роботи, із розв'язанням ситуаційних завдань, ділових ігор, тренінгів, що розвивають комунікаційні та лідерські навички, а

	також вміння працювати у команді, консультації із науково - педагогічними працівниками, виробнича переддипломна практика, підготовка кваліфікаційної роботи.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес контроль, виступи здобувачів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Підсумкова атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи .</p> <p>Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова шкала університету, шкала ЄКТС (А, В, С, D, E, F, FX)</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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 у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</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. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК11. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК12. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК13. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК14. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК2. Здатність до організації та проведення технологічного</p>



	<p>процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК3.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>ФК4.Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</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 застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК8.Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництв (виробничі дільниці).</p> <p>ФК9. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК10.Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК11 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК12.Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК13. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК14.Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК15.Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p>

ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. 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.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

ПРН 16. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 17. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 18. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 19. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 20. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері

	<p>українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 22. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 23. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 24. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 25. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності;</li> <li>- обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів;</li> <li>- моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників;</li> <li>- впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.</li> </ul>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується для проведення лекцій мультимедійне обладнання, для практичних та лабораторних занять обладнання лабораторій і спеціалізованих кабінетів кафедр: харчових технологій, технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха, а також комп'ютерних лабораторій.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>ХДАЕУ використовує власний Інформаційний центр міжнародного зв'язку для отримання інформації з бібліотек світу через Інтернет, а також для листування електронною поштою.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр за якими закріплені дисципліни та в системі електронного забезпечення навчання: <a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/</a>.</p> <p>Всі ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт університету: <a href="http://www.ksau.kherson.ua/nnb.html">http://www.ksau.kherson.ua/nnb.html</a></p> <p>Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет.</p> <p>Електронна бібліотека містить необхідну літературу для забезпечення освітнього процесу: <a href="http://www.ksau.ks.ua:8087/jirbis2/">http://www.ksau.ks.ua:8087/jirbis2/</a></p>

### 9. Академічна мобільність

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність учасників освітнього процесу Університету реалізовується на підставі укладених договорів про співробітництво між Університетом та закладами вищої освіти (науковими установами), а також може бути реалізоване Учасником із власної ініціативи, за підтримки адміністрацією ХДАЕУ відповідно до Положення про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між ХДАЕУ та навчальними закладами країн-партнерів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Освітня програма передбачає можливість навчання іноземних здобувачів вищої освіти відповідно законодавчої бази України та відповідно до Положення про організацію набору та навчання іноземців та осіб без громадянства, затвердженими Вченою радою ХДАЕУ наказ від 29.12.2020 р. № 94-ОД.</p> <p>Іноземні громадяни навчаються в Університеті за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами, незалежно від статі, раси, національності, соціального і майнового стану, роду та характеру занять, світоглядних переконань, належності до партій, ставлення до релігії, віросповідання, місця проживання та інших обставин. З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності Університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами державної мови як окремої навчальної дисципліни.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми (ОП)

(240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 01	Загальна та неорганічна хімія	3,0	екзамен
ОК 02.1	Іноземна мова	6,0	екзамен, залік
ОК 02.2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6,0	екзамен, залік
ОК 03	Історія розвитку харчової науки	4,0	екзамен
ОК 04	Українська мова за професійним спрямуванням	4,0	залік
ОК 05	Органічна хімія	3,0	залік
ОК 06	Комп'ютерна графіка з основами інформаційних технологій	4,0	залік
ОК 07	Аналітична хімія	3,0	залік
ОК 08	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 09	Історія суспільства, державності та господарства України	4,0	екзамен
ОК 10	Філософія	4,0	екзамен
ОК 11	Фізика	4,0	екзамен
ОК 12	Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	5,0	залік
ОК 13	Кулінарна етнологія	5,0	залік
ОК 14	Культура харчування	4,0	залік
ОК 15	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
ОК 16	Товарознавство харчових продуктів	5,0	екзамен
ОК 17	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	5,0	залік
ОК 18	Біохімія харчових продуктів	4,0	екзамен
ОК 19	Теоретичні основи технології харчових виробництв	7,0	екзамен, КП
ОК 20	Лабораторна справа підприємств харчової промисловості	4,0	залік
ОК 21	Харчова хімія	4,0	екзамен
ОК 22	Процеси та апарати харчових виробництв	7,0	залік, екзамен, КП
ОК 23	Технологія бродильних виробництв	4,0	залік
ОК 24	Технологія цукрового виробництва	4,0	екзамен
ОК 25	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	4,0	екзамен
ОК 26	Технологія консервування плодів та овочів	4,0	екзамен
ОК 27	Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	4,0	екзамен
ОК 28	Технологія молока і молочних продуктів	4,0	екзамен
ОК 29	Технологія зберігання та переробки зерна	4,0	залік

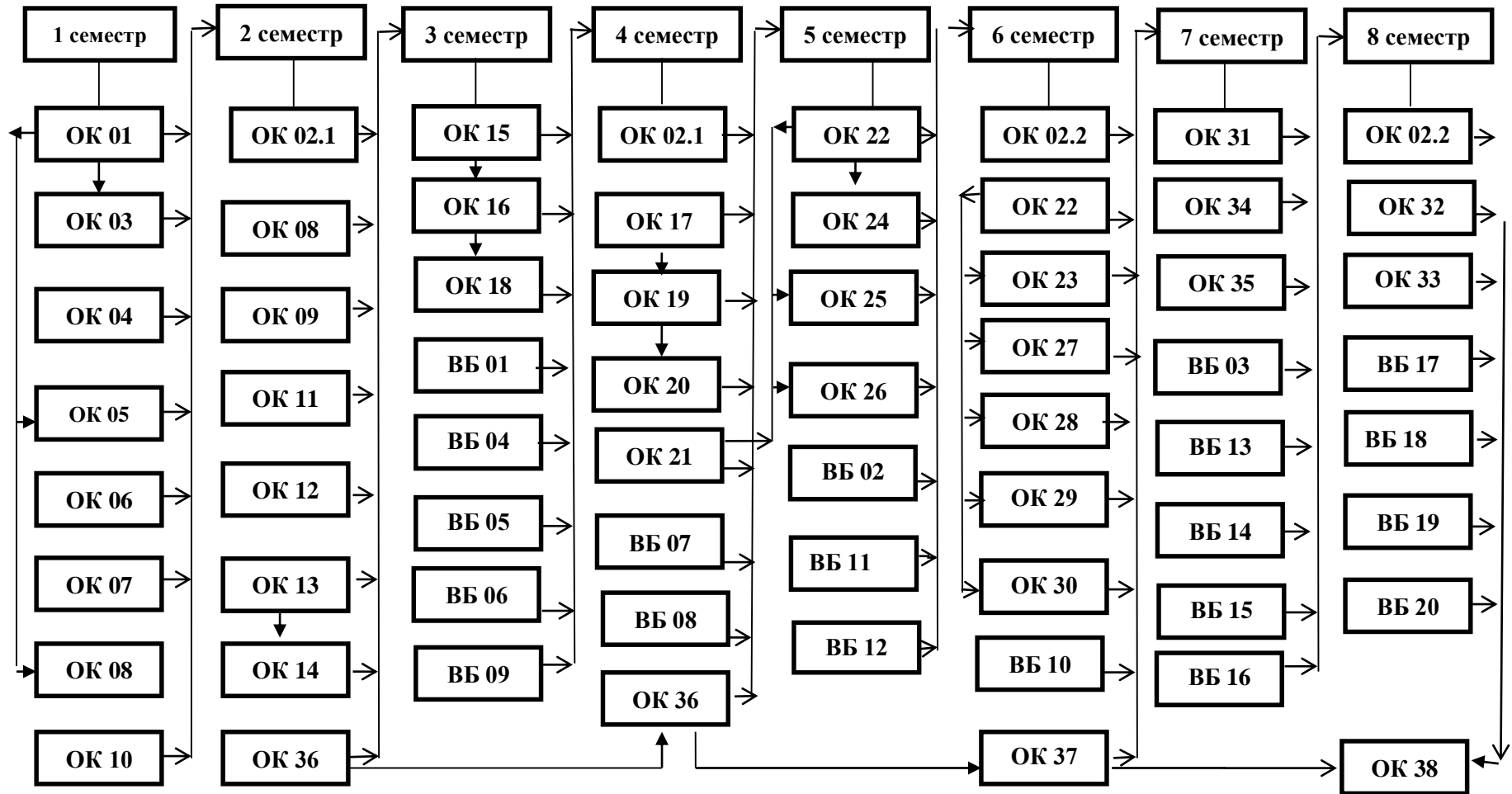
ОК 30	Технологія жирів та жирозамінників	4,0	залік
ОК 31	Технологічне обладнання харчової промисловості з основами проектування	7,0	екзамен, КП
ОК 32	Санітарія і гігієна харчових виробництв	6,0	екзамен
ОК 33	Системи управління якістю	6,0	екзамен
ОК 34	Дієтологія	5,0	екзамен
ОК 35	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3,0	залік
ОК 36	Навчальна практика	9,0	залік
ОК 37	Виробнича (переддипломна) практика	6,0	залік
ОК 38	Атестація здобувачів вищої освіти	3,0	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>180 (75%)</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Дисципліни вільного вибору фахової підготовки</b>			
ВБ 01	Вибіркова компонента 1	3,0	залік
ВБ 02	Вибіркова компонента 2	3,0	залік
ВБ 03	Вибіркова компонента 3	3,0	залік
ВБ 04	Вибіркова компонента 4	3,0	залік
ВБ 05	Вибіркова компонента 5	3,0	залік
ВБ 06	Вибіркова компонента 6	3,0	залік
ВБ 07	Вибіркова компонента 7	3,0	залік
ВБ 08	Вибіркова компонента 8	3,0	залік
ВБ 09	Вибіркова компонента 9	3,0	залік
ВБ 10	Вибіркова компонента 10	3,0	залік
ВБ 11	Вибіркова компонента 11	3,0	залік
ВБ 12	Вибіркова компонента 12	3,0	залік
ВБ 13	Вибіркова компонента 13	3,0	залік
ВБ 14	Вибіркова компонента 14	3,0	залік
ВБ 15	Вибіркова компонента 15	3,0	залік
ВБ 16	Вибіркова компонента 16	3,0	залік
ВБ 17	Вибіркова компонента 17	3,0	залік
<b>Дисципліни вільного вибору загальної підготовки</b>			
ВБ 18	Вибіркова компонента 18	3,0	залік
ВБ 19	Вибіркова компонента 19	3,0	залік
ВБ 20	Вибіркова компонента 20	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60 (25 %)</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

Примітка: здобувачам вищої освіти пропонується провести вибір навчальних дисциплін на основі двох переліків вибірових компонент:

- загальноуніверситетський каталог (ЗУ), що складається із загальноуніверситетського переліку дисциплін, на основі якого здійснюється вибір дисциплін для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету.

- вибірові навчальні дисципліни професійної підготовки (ДВВ) – навчальні дисципліни галузево-професійного спрямування зі спеціальностей факультету, що дозволяють отримати професійні навички з певної галузі знань та навчальні дисципліни професійного спрямування, що дозволяють отримати поглиблену підготовку за освітньою програмою й закріплюють набуті фахові компетентності. На основі засвоєння дисциплін із факультетського каталогу формуються загально-професійні або фахові компетентності. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету/ факультету.

## Структурно-логічна схема освітньої (професійної) програми «Харчові технології»



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

#### Вимоги до атестації бакалаврів з харчових технологій

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів 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, 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 розміщена на офіційному сайті ХДАЕУ. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами ХДАЕУ

Атестація здійснюється відкрито і публічно і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження здобувачу ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з харчових технологій».



#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми (240 кредитів ЄКТС)

##### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

	OK 01	OK 02.1	OK 02.2	OK 03	OK 04	OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	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 39					
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		•	•		•																																			•	•	•	•	•
ФК 14																								•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ФК 15				•						•																															•	•	•	•

## 5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми (240 кредитів ЄКТС)

### 5.1. Матриця відповідності програмних результатів навчання обов'язковими компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 01	ОК 02.1	ОК 02.2	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	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	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39													
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		•	•		•						•		•											•	•	•	•	•	•	•	•	•										•	•	•	•	•	•	•					
ПРН 21		•	•		•					•	•		•											•	•	•	•	•	•	•	•	•											•	•	•	•	•	•	•				
ПРН 22													•					•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•						•	•	•	•	•	•	•				
ПРН 23													•							•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•							•	•	•	•	•	•	•				
ПРН 24				•						•	•													•	•	•	•	•	•	•	•	•																•	•	•	•		
ПРН 25									•	•	•				•	•																																		•	•	•	•