

ОПИС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) рівень, відповідає шостому кваліфікаційному рівню Національної рамки кваліфікацій України.

Код і назва галузі знань: 18 Виробництво та технології

Код і назва спеціальності: 181 Харчові технології

Опис предметної області:

Об'єкти вивчення: технологічні процеси і харчові продукти.

Цілі навчання: формування сучасного освітнього середовища з підготовки фахівців з харчових технологій та формування людського капіталу держави України, формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття та принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, 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.

Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості і безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Цілі освітньої програми: формувати та розвивати загальні і професійні компетентності в галузі харчової технології, що спрямовані на здобуття здобувачем вищої освіти знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.

Тип освітньої програми: освітньо-професійна.

Тип диплому: одиничний

Мова викладання: українська.

Кількість кредитів: 240 кредитів ЄКТС

Форми здобуття освіти та розрахункові строки виконання за кожною з них: інституційна. Розрахунковий строк виконання освітньої програми за інституційною формою становить 4 роки.

Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання: на базі повної загальної середньої освіти (ПЗСО); на основі освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством; на основі НРК 6 та НРК 7.

Компетентності та програмні результати навчання, які дають право на присудження/присвоєння визначеної освітньою програмою освітньої кваліфікації:

Загальні компетентності (ЗК)
ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК07. Здатність працювати в команді. ЗК08. Здатність працювати автономно. ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 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. 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. ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)
СК15. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести

професійну дискусію.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання

- ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПРН13. 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.
- ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.
- ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально

відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

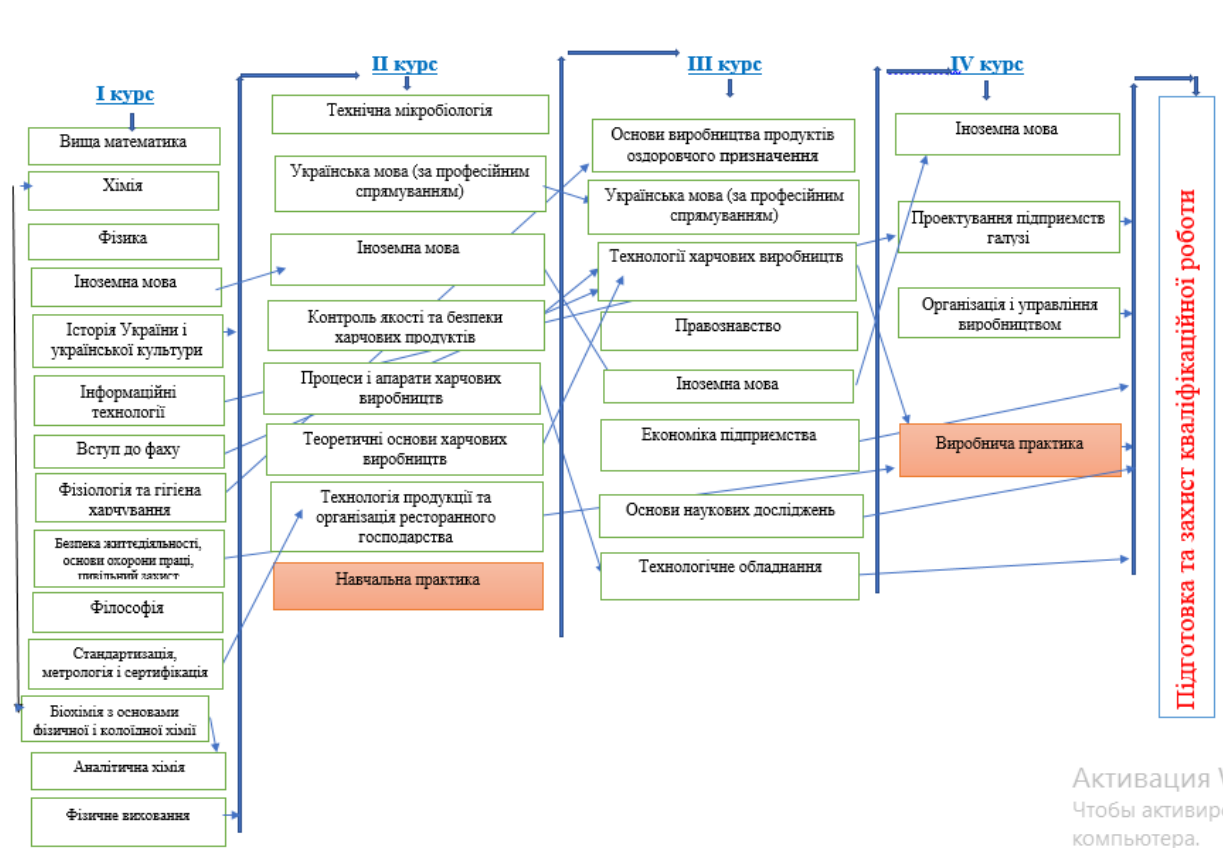
Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем вищої освіти індивідуального навчального плану. До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем вищої освіти самостійно із дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота не має містити плагіату. Кваліфікаційна робота оприлюднюється до захисту в репозиторії за посиланням <http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=6119>.

Перелік обов'язкових освітніх компонентів, їх логічна послідовність:

Освітній компонент (ОК)	Компонента освітньої програми (навчальна дисципліна, курсовий проект (робота), практика, кваліфікаційна робота)
OK1	Вища математика
OK2	Інженерна та комп'ютерна графіка
OK3	Неорганічна та органічна хімія
OK4	Правознавство
OK5	Фізика
OK6	Іноземна мова
OK7	Українська мова
OK8	Фізіологія та гігієна харчування
OK9	Історія України і української культури
OK10	Філософія
OK11	Технічна мікробіологія
OK12	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії
OK13	Основи наукових досліджень
OK14	Теоретичні основи харчових виробництв
OK15	Вступ до фаху
OK16	Аналітична хімія
OK17	Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект
OK18	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення
OK19	Технологія продукції та організація ресторанного господарства
OK20	Стандартизація, метрологія та сертифікація
OK21	Технології харчових виробництв, в тому числі курсовий проект
OK22	Контроль якості та безпеки продукції галузі
OK23	Технологічне обладнання
OK24	Охорона праці в галузі

OK25	Проектування підприємств галузі
OK26	Економіка підприємства
OK27	Організація і управління виробництвом
OK28	Інформаційні технології
OK29	Фізичне виховання
KP1.2.1	Процеси і апарати харчових виробництв
KP1.2.2	Технології харчових виробництв
KP1.2.3	Проектування підприємств галузі
П1	Навчальна практика
П2	Виробнича практика
A1	Виконання та захист кваліфікаційної роботи

Посеместрова структурна схема¹ освітньої-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харкові технології



До ОП включено окрему освітню компоненту **«Базова загальновійськова підготовка громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» (теоретична підготовка) (БЗВП)² (3 кредити ЕКТС).**

БЗВП є елементом підготовки громадян до військової служби, як першої складової військового обов'язку громадян, визначеного статтею 1 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу». Базову підготовку проходять громадяни України чоловічої статі, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти.

Від проходження базової підготовки звільняються ті з них, які:

- визнані за станом здоров'я непридатними до військової служби;
- до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах;
- проходили військову службу;
- мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності.

Не проходять базову підготовку:

здобувачі вищої освіти, які здобувають освіту за іншими (крім денної та дуальної) формами здобуття освіти, включаючи поєднані;

здобувачі вищої освіти - іноземні громадяни.

Інших причин звільнення від базової підготовки законодавством не передбачено.

Постійне перебування здобувача освіти на тимчасово окупованій території є підставою для перенесення проходження БЗВП на наступний рік навчання.

Рішення про звільнення здобувачів освіти від проходження базової загальновійськової підготовки/перенесення проходження БЗВП на наступний рік навчання приймають керівники закладів вищої освіти на підставі особистих заяв з доданням підтвердних документів. Уповноважені представники органів військового управління можуть проводити перевірку наданих здобувачами освіти підтвердних документів.

Здобувачі освіти жіночої статі – громадянки України, які здобувають освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти можуть проходити базову підготовку добровільно на підставі особистої заяви, поданої до закладу вищої освіти.

Теоретичну підготовку БЗВП проходять здобувачі вищої освіти на основі повної загальної середньої освіти на другому році навчання. Здобувачі вищої освіти на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра та освітнього ступеня молодшого бакалавра (на основі НРК5) проходять БЗВП на першому році навчання при вступі зі скороченням строком навчання або на другому році навчання при вступі без скорочення строку навчання.

Можливості працевлаштування: Бакалавр з харчових технологій може займати первинні посади, що пов'язані з організацією діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів, проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, організацією та контролем відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, параметрів технологічних процесів їх виробництва, принципами розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах:

- ✚ на підприємствах харчової промисловості;
- ✚ великих, середній та малих державних і приватних цехах по переробці сировини рослинного та тваринного походження;
- ✚ хлібозаводах;
- ✚ виробництвах овочевих, рибних, м'ясних консервів;
- ✚ закладах громадського харчування;
- ✚ у науково-дослідних і проектних організаціях;
- ✚ у вищих навчальних закладах.

Присвоєння професійних кваліфікацій не передбачено.