

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» («FOOD TECHNOLOGY»)

ID за базою ЄДЕБО 67274

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
(відповідно до стандарту ВО)

З а т в е р д ж е н о р і ш е н н я м
Вченої ради Східноукраїнським
національним
університетом імені Володимира Даля
протокол №12 від 30.06.2025 р.

Освітньо-професійна програма вводиться в
дію з 2025-2026 навчального року

Наказ 30.06.2025 №97/01-1.

Ректор  Ольга ПОРКУЯН

Київ – 2025



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Перший проректор



Дмитро МАРЧЕНКО

Начальник відділу
забезпечення якості освітньої
діяльності та якості та якості вищої
освіти



Людмила ВОЛОДИНА

Директор центру
організаційно-методичного
забезпечення освітньої
діяльності



Павло БОРОВІК

Декан аграрного факультету



Олексій ЦЮК

Завідувачка кафедри



Валентина МОГУТОВА

ПЕРЕДМОВА

ВНЕСЕНО кафедрою ветеринарії та тваринництва Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля.

Освітньо-професійна програма Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена у зв'язку з переходом на нову редакцію Переліку галузей знань та спеціальностей, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266. Ця освітньо-професійна програма запроваджується з 2025-2026 навчального року для здійснення набору здобувачів вищої освіти для здобуття ступеня бакалавра з 2025 року.

Водночас, освітньо-професійна програма «Харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є акредитованою НАЗЯВО, сертифікат від 28.05.2025 року № 18243, і є тотожною освітньо-професійній програмі «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (сертифікат НАЗЯВО від 28.05.2025 року № 12852, що використовується для забезпечення можливості продовження навчання здобувачами вищої освіти, які були зараховані на навчання до 2025 року, а також для переведення та поновлення на навчання.

Освітньо-професійна програма Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво є нормативним документом, розробленим у відповідності до вимог Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступінь «бакалавр», галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології (наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125). Останні зміни внесено відповідно до:

Наказу МОН України «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» від 28.05.2021 р. № 593.

Наказу МОН України «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» від 29.12.2023 № 1583.

Наказу МОН України «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти» від 13.06.2024 № 842.

Постанови Кабінету Міністрів України № 1021 від 30.08.2024 р. «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти»,

Постанови Кабінету Міністрів України № 743 від 21.06.2024 р. «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських»,

листа МОН № 1/4893-25 від 14.03.25 року «Про запровадження базової підготовки здобувачів освіти». В освітній програмі враховано пропозиції стейкхолдерів.

В освітній програмі враховано пропозиції стейкхолдерів.
Освітньо-професійна програма заснована на компетентнісному підході до підготовки спеціалістів у галузі G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології.

Розроблено робочою групою у складі:

1. **Валентина МОГУТОВА** (керівник робочої групи, гарант програми) - завідувачка кафедри ветеринарії та тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.
2. **Людмила БЕРЕСТОВА** (член робочої групи) - доцент кафедри ветеринарії та тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник.
3. **Євген ЧАПЛИГІН** (член робочої групи) - доцент кафедри механізації виробничих процесів у АПК, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.
4. **Олександра КАЛІНІЧЕНКО** здобувач вищої освіти 3 курсу, група 181-23д.

До обговорення освітньої програми було залучено стейкхолдера:

Наталя КОБЕРНИК-ГІДА - технолог з розробки та впровадження нових продуктів Європа та Велика Британія МПЗ «ЛЕГКО» ВП ПрАТ «МЗВКК

Аркадій ЖЕЛУК – випускник 2022 року, власник кондитерського виробництва «Diplomat»

Рецензія-відгук зовнішнього стейкхолдера:

МПЗ «ЛЕГКО» ВП ПрАТ «МЗВКК» технолог з розробки та впровадження нових продуктів Європа та Велика Британія **КОБЕРНИК-ГІДА Наталя Юріївна**

АРКУШ ЗМІН

до Освітньо-професійної програми «Харчові технології» ID за базою ЄДЕБО 67274 відповідно до ID за базою ЄДЕБО 55835 першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Номер зміни	Дата внесення	Підстава для внесення змін	Розділ програми, до якого внесено зміни (з номером сторінки)	Зміст зміни	Підписи (Гарант програми, завідувач кафедри)
1	[23.05.2025]	На підставі пропозиції роботодавця (протокол засідання кафедри №5 від 23 травня 2025 року)	[Перелік освітніх компонентів]	Замінити назву дисципліни Неорганічна та органічна хімія обсягом 6 кредитів ЄКТС на Хімія обсягом 6 кредитів ЄКТС]	[Могутова В.Ф. Гаранта програми] [Могутова В.Ф. Завідувача кафедри]
2	[23.05.2025]	На підставі розпорядження ректора СНУ ім.В.Даля №18/01 від 15 травня 2025 року «Про планування навчального навантаження на 2025/2026 навчальний рік»	[Перелік освітніх компонентів]	Замінити назву дисципліни Охорона праці в галузі обсягом 2 кредити ЄКТС на Безпека життєдіяльності, основи охорони праці, цивільний захист обсягом 1,5 кредитів ЄКТС]	[Могутова В.Ф. Гаранта програми] [Могутова В.Ф. Завідувача кафедри]
3	[23.05.2025]	На підставі пропозицій здобувачів вищої освіти (протокол засідання кафедри №5 від 23 травня 2025 року)	[Перелік освітніх компонентів]	Перенести дисципліну Процеси і апарати харчових виробництв обсягом 6 кредитів ЄКТС з 3 семестру на 4 семестр 8 кредитів ЄКТС, щоб вивчалась для кращого засвоєння на разом в одному семестрі з дисципліною Теоретичні основи харчових виробництв]	[Могутова В.Ф. Гаранта програми] [Могутова В.Ф. Завідувача кафедри]

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу, що здійснює підготовку	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля Кафедра ветеринарії та тваринництва
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, відповідає НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Код і назва галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і назва спеціальності	G13 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
ID в ЄДЕБО	67274
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Форма навчання та розрахунковий строк виконання освітньої програми	Інституційна (денна, заочна) та/або дуальна. Розрахунковий строк виконання: 4 роки.
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти — Бакалавр, Спеціальність — Харчові технології, Освітньо-професійна програма — Харчові технології]
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС.
Обсяг для окремих категорій	Для вступників на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; Для вступників на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); Для зазначеної категорії розрахунковий строк навчання може бути зменшений до 2 років. Для вступників на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою

	<p>програмою фахової передвищої освіти. Для зазначеної категорії розрахунковий строк навчання може бути зменшений до 3 років</p> <p>• Для здобувачів, які проходять БЗВП – 243 кредити ЄКТС</p>
Наявність акредитації	<p>Сертифікат про акредитацію освітньої програми G13 Харчові технології № 18243</p> <p>Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми 28.05.2026</p> <p>Сертифікат про акредитацію 181 Харчові технології освітньої програми № 18243</p> <p>Строк дії сертифіката про акредитацію освітньої програми 28.05.2026</p>
Передумови	<p>- на базі повної загальної середньої освіти (ПЗСО), відповідно до правил прийому року вступу;</p> <p>- на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством;</p> <p>- на основі НРК 6 та НРК 7, відповідно до правил прийому року вступу</p>
Мова(и) викладання	українська
Періодичність перегляду та оновлення освітньої програми	Перегляд ОП відбувається щороку, оновлення не рідше один раз на два роки або за наявності суттєвих змін у законодавстві, стандартах вищої освіти чи потребах ринку праці.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5983
2 - Мета освітньої програми	
<p>Підготовка фахівців, здатних 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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, для успішної роботи в галузі харчових технологій. Програма спрямована на формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, необхідних на сучасному ринку праці</p>	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>G Інженерія, виробництво та будівництво</p> <p>G13 Харчові технології/Food processing</p> <p>Об'єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	<p>застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>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.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Формування у здобувачів вищої освіти навичок та знань у сфері харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає визначену зайнятість та можливість подальшої освіти та кар'єрного зростання. Програма дозволяє всебічно вивчити основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, організацію та контроль відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів їх виробництва, принципи розроблення інноваційних та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>Це забезпечується шляхом інтеграції практико-орієнтованих підходів до навчання, що включають:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проектну діяльність та співпрацю зі стейкхолдерами; • реалізацію програм стажування (в тому числі міжнародних); • участь здобувачів у програмах академічної мобільності.
Особливості програми	<ul style="list-style-type: none"> • Програма передбачає інтеграцію навчання з проектами в реальних компаніях та розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства, а також вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. • Включення до освітньої програми обов'язкової навчальної дисципліни «Базова загальновійськова підготовка громадян України, які здобувають вищу освіту...» (3 кредити ЄКТС).
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускник здатен виконувати професійні завдання в сфері харчових технологій та ресторанного господарства. Можливі посади відповідно до Класифікатора професій (ДК 003:2010):</p> <p>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>351 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>352 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>353 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>354 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>355 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>356 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p>

	357 Фахівці з технології харчування 3570 Фахівці з технології харчування *Класифікатор професій ДК 003:2010:
Подальше навчання	Випускники освітньо-професійної програми мають можливість: <ul style="list-style-type: none"> • Продовжити навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю Харчові технології або за суміжними спеціальностями у вітчизняних чи закордонних закладах вищої освіти. • Поглибити або розширити свої професійні компетентності через участь у програмах післядипломної освіти, сертифікатних курсах та тренінгах, що реалізуються в межах формальної, неформальної та інформальної освіти. • Здобути додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Застосовується студентоцентризований, проблемно-орієнтований підхід до навчання. Методи викладання та навчання включають: <ul style="list-style-type: none"> • Аудиторні заняття: лекції, практичні заняття. • Інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії. • Самостійна робота: робота з підручниками, науковометодичною літературою, електронними навчальними курсами. • Науково-дослідницька робота: написання тез доповідей, підготовка кваліфікаційних робіт бакалавра, участь у науково-практичних конференціях. • Практична діяльність: навчання через практику. • Комунікація з викладачами: очні та дистанційні консультації (через корпоративну пошту, Teams).
Оцінювання	Проводиться шляхом усного та письмового опитування, тестування, презентацій, курсових робіт/проектів, заліків, іспитів, з використанням технологій системи e-Campus (у відповідності до нормативних документів університету) та захист кваліфікаційної роботи.
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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
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.

	<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>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу..</p> <p>СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</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</p>

для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. 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. Виповнюється частково в межах ОК25 Проектування підприємств галузі, в тому числі курсовий проект.

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 ресурсощадних 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,

	<p>рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає ліцензійним вимогам відповідно до кадрових вимог забезпечення провадження освітньої діяльності для відповідного рівня вищої освіти (Ліцензійних умов), затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає ліцензійним вимогам. Відповідно до технологічних вимог щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності відповідного рівня вищої освіти (Ліцензійних умов), затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідно до технологічних вимог щодо навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності відповідного рівня вищої освіти (Ліцензійних умов), затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в чинній редакції, зокрема, використання бібліотечних фондів, електронного репозитарію, платформи дистанційного навчання університету (eCampus) та інших інформаційних ресурсів.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Згідно з двосторонніми угодами про співробітництво та меморандумами про співпрацю з установами, організаціями та підприємствами.</p> <p>Ці угоди передбачають визначення та погодження обсягу, переліку компетентностей та результатів навчання, які здобувач отримує під час практичної підготовки, а також через неформальну та інформальну освіту. Це забезпечує відповідність здобутих компетентностей вимогам майбутньої професійної діяльності.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність реалізується відповідно до угод щодо співробітництва, стажування та навчання між університетом та міжнародними установами, організаціями та підприємствами. Програми міжнародної мобільності сприяють набуттю здобувачами компетентностей та практичного досвіду, необхідних для присвоєння професійних кваліфікацій, з урахуванням європейських рамок кваліфікацій (зокрема, ESCO/EUROPASS)..
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземців здійснюється у відповідності до порядку вступу до університету у відповідному році навчання.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

№ освітньої компоненти	№ освітньої компоненти за навчальним планом	Компонент освітньої програми (навчальна)	Кількість кредитів ЄКТС	Семестр	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (ОК)					
1.1. НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ					
ОК1	1.1.01	Вища математика	10,0	1, 2	залік / іспит
ОК2	1.1.02	Рухова активність у сенсі здорового образу життя	3,0	2	залік
ОК3	1.1.03	Хімія	5,0	1	іспит
ОК4	1.1.04	Правознавство	3,0	6	залік
ОК5	1.1.05	Фізика	5,0	1	іспит
ОК6	1.1.06	Іноземна мова	14,0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	залік
ОК7	1.1.07	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4,0	3, 4, 5	залік/іспит
ОК8	1.1.08	Фізіологія та гігієна харчування	3,5	1	іспит
ОК9	1.1.09	Історія України та української культури	4,0	1, 2	іспит/залік
ОК10	1.1.10	Філософія	3,0	2	залік
ОК11	1.1.11	Технічна мікробіологія	5,0	3	іспит
ОК12	1.1.12	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	5,0	2	іспит
ОК13	1.1.13	Основи наукових досліджень	2,0	6	залік
ОК14	1.1.14	Теоретичні основи харчових виробництв	10,0	3	іспит
ОК15	1.1.15	Вступ до фаху	3,0	1	залік
ОК16	1.1.16	Аналітична хімія	5,0	2	залік
ОК17	1.1.17	Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект	8,0	3	іспит
ОК18	1.1.18	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	3,0	5	іспит
ОК19	1.1.19	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	6,0	4	іспит
ОК20	1.1.20	Стандартизація, метрологія і сертифікація	5,0	2	іспит
ОК21	1.1.21	Технології харчових виробництв, в тому числі курсовий проект	9,0	5	іспит
ОК22	1.1.22	Контроль якості та безпеки продукції галузі	3,0	3	залік
ОК23	1.1.23	Технологічне обладнання	5,0	6	іспит
ОК24	1.1.24	Безпека життєдіяльності, основи	1,5	1	залік

		охорони праці, цивільний захист			
OK25	1.1.25	Проектування підприємств галузі, в тому числі курсовий проект	10,0	7	іспит
OK26	1.1.26	Економіка підприємства	3,0	6	іспит
OK27	1.1.27	Організація і управління виробництвом	3,0	7	залік
OK28	1.1.28	Інформаційні технології	3,0	1	залік
	Разом		144		
1.2. ПРАКТИКИ (П)					
П1	1.2.01	Навчальна	6	4	диф.залік
П2	1.2.02	Виробнича	16	8	диф.залік
	Разом		22		
1.3. ПІДГОТОВКА ТА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЇ (А)					
A1	1.3.01	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	14	8	Допуск до захисту/Захист
	Разом		14		
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (ВК)10					
ВК1	2.01	Вибіркова дисципліна 1	5,0	4	залік
ВК2	2.02	Вибіркова дисципліна 2	5,0	4	залік
ВК3	2.03	Вибіркова дисципліна 3	5,0	4	залік
ВК4	2.04	Вибіркова дисципліна 4	5,0	5	залік
ВК5	2.05	Вибіркова дисципліна 5	5,0	5	залік
ВК6	2.06	Вибіркова дисципліна 6	5,0	5	залік
ВК7	2.07	Вибіркова дисципліна 7	5,0	6	залік
ВК8	2.08	Вибіркова дисципліна 8	5,0	6	залік
ВК9	2.09	Вибіркова дисципліна 9	5,0	6	залік
ВК10	2.10	Вибіркова дисципліна 10	5,0	7	залік
ВК11	2.11	Вибіркова дисципліна 11	5,0	7	залік
ВК12	2.12	Вибіркова дисципліна 12	5,0	7	залік
	Разом		60,0		
Разом за програмою			240,0		
ВК0	БЗВП	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)	3,0	4	залік
Разом за програмою (Для здобувачів, які проходять БЗВП)			243,0		

2.2. Інформація щодо запровадження в освітньо-професійну програму освітньої компоненти «Базова загальновійськова підготовка громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських» (теоретична підготовка) (БЗВП)

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

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 загальновійськова 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 скороченим строком навчання або на другому році навчання при вступі без скорочення строку навчання.

2.3. Практична складова здобувачів вищої освіти

2.3.1 Практики

Практична підготовка є невід'ємною частиною освітньої програми, що забезпечує здобуття практичних навичок та досвіду для майбутньої професійної діяльності. Вона має на меті закріплення теоретичних знань, отримання професійного досвіду та формування професійних компетентностей.

Види та обсяг практики: навчальна (обсяг 6 кредитів ЄКТС, термін проведення - 4 семестр), виробнича (обсяг 16 кредитів ЄКТС, терміни проведення – 8 семестр).

Очікувані результати навчання **навчальної практики**:

ПРН01.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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.

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Очікувані результати навчання **виробничої практики**:

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

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.

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.

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.

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.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

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.

СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності 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).

СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

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

Бази практики: приватне акціонерне товариство «МХП» (Договір №1 від 28.02. 2025 р.), Koncha Zaspa Park & Resort (Hotel, SPA, Restaurant) м.Київ (Меморандум про співпрацю №68 від 18.04.2025 р).

Керівництво та оцінювання: Зарахування результатів практики здійснюється на підставі відгуку керівника практики у щоденнику практики і захисту звіту здобувача вищої освіти на кафедрі.

Комісія з прийому звіту складається з керівника практики від університету і 1–2 викладачів кафедри. Склад комісії призначається завідуючим кафедрі. Студент, що не

виконав програму практики, або порушив термін проходження практики з неповажної причини, до повторного проходження практики не допускається.

2.3.2. Курсові роботи (проекти)

Курсові роботи є важливою складовою самостійної роботи студента, спрямованою на поглиблене вивчення окремих тем, розвиток навичок дослідницької діяльності та підготовку до написання кваліфікаційної роботи.

Процеси і апарати харчових виробництв (3 семестр, 1,5 кредитів ЄКТС)

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

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.

Технології харчових виробництв (5 семестр, 1,5 кредитів ЄКТС),

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

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.

Проектування підприємств галузі (7 семестр, 1,5 кредитів ЄКТС).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні компетентності та результати навчання: Здатність здійснювати пошук інформації з різних джерел; навички формулювання мети, завдань та висновків дослідження.

Керівництво та оцінювання: По кожній курсовій роботі призначається науковий керівник, а оцінювання здійснюється за результатами її виконання та захисту.

2.4. Атестація здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти є обов'язковою процедурою, що завершує освітню програму та має на меті встановлення відповідності набутих ними компетентностей та результатів навчання вимогам освітньої програми та Стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю.

2.4.1. Форми атестації

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до навчального плану освітньої програми.

Кваліфікаційна робота - це самостійна науково-дослідна, творча або практична робота, що передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в межах спеціальності, яка характеризується невизначеністю умов і вимог.

2.4.2. Вимоги та процедура захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота має демонструвати здатність здобувача до професійної діяльності.

- **Вимоги до змісту:** Робота повинна містити актуальність досліджуваної проблеми, чітке формулювання мети, завдань, об'єкта і предмету, опис методології та обґрунтовані висновки.

- **Вимоги до оформлення:** Робота оформлюється державною мовою згідно з вимогами, затвердженими кафедрою.

- **Академічна доброчесність:** До захисту допускаються лише роботи, виконані здобувачем самостійно, без плагіату. Кожна робота проходить перевірку на плагіат, а її електронна версія оприлюднюється в репозиторії університету до захисту.

- **Процедура:** Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть входити представники роботодавців. Здобувач повинен чітко й аргументовано презентувати результати дослідження та відповісти на запитання.

2.4.3 Забезпечення безбар'єрного середовища під час атестації

Відповідно до принципів інклюзивності та рівних можливостей, університет створює безбар'єрне середовище для здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами.

- **Індивідуалізація:** Забезпечується адаптація процедури атестації (додатковий час, альтернативні формати завдань, використання асистивних технологій) відповідно до індивідуальних потреб здобувача, що підтверджуються відповідними документами.

- **Інституційна підтримка:** За потреби, призначається координатор для супроводу здобувачів з особливими освітніми потребами на всіх етапах атестації.

Організаційно-правове забезпечення: Умови адаптації фіксуються рішенням кафедри, забезпечуючи конфіденційність, етичність та повагу до особистості здобувача.

2.5. Формування індивідуальної освітньої траєкторії

Освітня програма передбачає можливість формування здобувачем вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії, що є його персональним шляхом реалізації особистісного потенціалу. Цей механізм спрямований на задоволення потреб та інтересів здобувачів вищої освіти та реалізується через вільний вибір навчальних дисциплін.

Ключові елементи індивідуальної освітньої траєкторії:

- **Вільний вибір навчальних дисциплін:** Здобувач вищої освіти має право обирати дисципліни з каталогу дисциплін вільного вибору (КДВВ), обсяг яких визначається освітньою програмою та навчальним планом. Обсяг однієї вибіркової дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС. Здобувач вищої освіти може обирати дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням декана факультету. Не дозволяється обирати дисципліну, з якої вже є позитивна оцінка.

- **Вибір програм профілізації та мікрокваліфікацій:** Для поглиблення знань університет може пропонувати спеціалізовані програми, такі як «тіпог» (для загального уявлення з іншої галузі), профілізація (для поглибленого вивчення певного профілю) та мікрокваліфікації (для отримання кваліфікації відповідно до професійних стандартів).

- **Вільний вибір теми та/або керівника кваліфікаційної роботи (за наявності в ОП):** Здобувач має право обрати тему кваліфікаційної роботи з переліку, що пропонує кафедра, або обрати керівника з урахуванням напрямів його наукових досліджень.

Порядок формування та реалізації ІОТ:

1. Ознайомлення: На початку навчального року здобувачі ознайомлюються з КДВВ, який публікується в електронному розкладі університету на платформі TimeTable SNU.

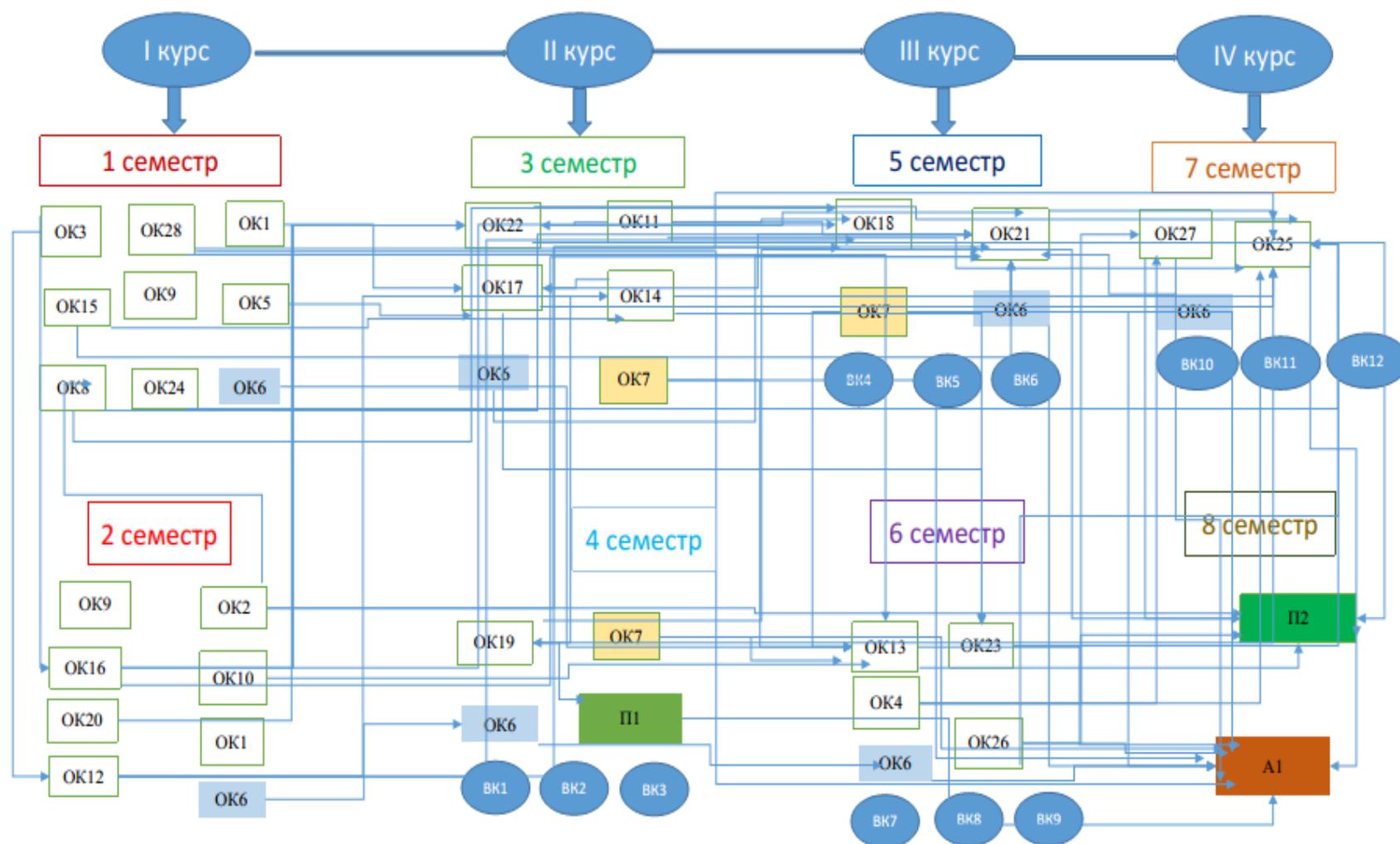
2. Процедура вибору: Здобувач здійснює вибір дисциплін через свій особистий кабінет в електронній системі у визначені університетом терміни.

Кафедра надає консультаційну підтримку.

3. Індивідуальний навчальний план (ІНП): На основі результатів вільного вибору здобувач формує ІНП, який затверджується на кожен навчальний рік і є обов'язковим для виконання.

Результати навчання, отримані в рамках сертифікатних програм за іншою освітньою програмою або програм академічної мобільності, можуть бути перезараховані як частина освітньої програми за рішенням Вченої ради факультету.

2.2 Структурно-логічна схема ОП Харчові технології перший (бакалаврський) рівень вищої освіти



Назва освітньої компоненти	№ освітньої компоненти	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	СК 15	СК 16	СК 17	СК 18	СК 19	СК 20	СК 21	СК 22	СК 23	СК 24	СК 25	СК 26	СК 27
роботи А1																												

Назва освітньої компоненти	№ освітньої компоненти	ПРН																										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
України та української культури	09																											
Філософія	1.1.10		+																								+	
Технічна мікробіологія	1.1.11					+		+			+																	
Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	1.1.12					+	+																					
Основи наукових досліджень	1.1.13				+														+									
Теоретичні основи харчових виробництв	1.1.14	+				+														+								
Вступ до фаху	1.1.15	+				+														+								
Аналітична хімія	1.1.16																											
Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект	1.1.17							+																				
Основи	1.1.														+											+		+

2.9. Зведена таблиця відповідності дисциплін до результатів навчання (ПРН) та відповідних до них компетентностей:

Таблиця відповідності дисциплін до результатів навчання (ПРН) та відповідних до них компетентностей

Шифр освітньої компоненти	Результати навчання (ПРН)	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні компетентності (СК)
OK1	ПРН03, ПРН18	ЗК04; ЗК07, ЗК08	СК22; СК18
OK2	ПРН27	ЗК14	
OK3	ПРН05, ПРН11		СК15; СК17
OK4	ПРН26	ЗК13	
OK5	ПРН05		СК15
OK6	ПРН04, ПРН22	ЗК05, ЗК06; СК12	
OK7	ПРН20, ПРН22	ЗК11; ЗК12	
OK8	ПРН05, ПРН06		СК15; СК19
OK9	ПРН27	ЗК14	
OK10	ПРН02, ПРН26	ЗК02,ЗК03; ЗК13	
OK11	ПРН05, ПРН07, ПРН11		СК15; СК15, СК16; СК17
OK12	ПРН05, ПРН06		СК15; СК19
OK13	ПРН04, ПРН18	ЗК05, ЗК06; ЗК07, ЗК08	- СК18
OK14	ПРН01, ПРН05, ПРН18	ЗК01 - ЗК07, ЗК08	- СК15 СК18
OK15	ПРН01, ПРН05, ПРН18	ЗК01 - ЗК07, ЗК08	СК15 СК18
OK16	ПРН05, ПРН06		СК15; СК19
OK17	ПРН07		СК15, СК16
OK18	ПРН14, ПРН21, ПРН24	- - -	СК27; СК11, СК26; СК20, СК27
OK19	ПРН19, ПРН21,	ЗК07, ЗК08 ЗК11	- СК26

Шифр освітньої компоненти	Результати навчання (ПРН)	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні компетентності (СК)
	ПРН24, ПРН25	- ЗК03	СК20, СК27 СК27
OK20	ПРН09, ПРН17, ПРН18	- ЗК10 ЗК07, ЗК08	СК20, СК27 - СК18
OK21	ПРН08, ПРН17, ПРН21, ПРН23	- ЗК10 ЗК11	СК19 - СК26 СК25
OK22	ПРН10, ПРН11		СК18 СК17
OK23	ПРН13		СК21
OK24	ПРН16	ЗК09	СК26
OK25	ПРН12		СК21, СК23
OK26	ПРН02, ПРН15, ПРН20, ПРН27	ЗК02, ЗК03 - ЗК11 ЗК14	- СК27 - -
OK27	ПРН15, ПРН19, ПРН23, ПРН27	- ЗК07, ЗК08 - ЗК14	СК27 - СК25 -
OK28	ПРН03, ПРН12	ЗК04 -	СК22 СК21, СК23
П1	ПРН01, ПРН05, ПРН06, ПРН20, ПРН21	ЗК01 ЗК05, СК06 - ЗК11 ЗК11	СК19
П2	ПРН01, ПРН02, ПРН03, ПРН07, ПРН08, ПРН09, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН15,	ЗК01 ЗК02, ЗК03 ЗК04 - - - - - - - - -	- - СК22 СК15, СК16 СК19 СК20, СК27 СК18 СК17 СК21, СК23 СК21 СК27 СК27

Шифр освітньої компоненти	Результати навчання (ПРН)	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні компетентності (СК)
	ПРН16, ПРН18, ПРН19, ПРН20, ПРН21, ПРН25, ПРН26, ПРН27	ЗК09 ЗК07, ЗК08 ЗК07, ЗК08 ЗК11 ЗК11 ЗК03 ЗК13 ЗК14	СК26 СК18 - - СК26 СК27 - -
A1	ПРН01, ПРН02, ПРН03, ПРН04, ПРН08, ПРН09, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН17, ПРН18, ПРН20, ПРН21, ПРН22, ПРН23, ПРН24, ПРН25	ЗК01 ЗК02, ЗК03 ЗК04 ЗК05, ЗК06 - - - - - - - ЗК10 ЗК07, ЗК08 ЗК11 ЗК11 ЗК12 - - ЗК03	- СК22 - СК19 СК20, СК27 СК18 СК17 СК21, СК23 СК21 СК27 - СК18 - СК26 - СК25 СК20, СК27 СК27

Програмні результати навчання	Компетентності																												
	Інтегральна компетентність (ІК)	Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетентності													
		ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК15	СК16	СК17	СК18	СК19	СК20	СК21	СК22	СК23	СК24	СК25	СК26	СК27
ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	+		+	+																									
ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	+				+																	+							

Програмні результати навчання	Компетентності																												
	Інтегральна компетентність (ІК)	Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетентності													
		ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК15	СК16	СК17	СК18	СК19	СК20	СК21	СК22	СК23	СК24	СК25	СК26	СК27
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	+																					+		+					

Програмні результати навчання	Компетентності																												
	Інтегральна компетентність (ІК)	Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетентності													
		ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК15	СК16	СК17	СК18	СК19	СК20	СК21	СК22	СК23	СК24	СК25	СК26	СК27
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.	+																										+		

3. Опис системи внутрішнього забезпечення якості ОП

Метою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої програми (ОП) «Назва програми» є гарантування її відповідності стандартам вищої освіти, а також постійне вдосконалення та підвищення її конкурентоспроможності. Система базується на принципах прозорості, об'єктивності та залучення всіх стейкхолдерів.

3.1. Критерії оцінювання якості ОП

Оцінка якості освітньої програми здійснюється за такими ключовими критеріями:

- Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти: Аналіз показників успішності, результатів атестації та якості кваліфікаційних робіт.
- Актуальність змісту ОП: Відповідність програмних результатів навчання та змісту освітніх компонентів сучасним вимогам ринку праці, науковим дослідженням та потребам стейкхолдерів.
- Задоволеність стейкхолдерів: Результати щорічних анонімних опитувань здобувачів, випускників та роботодавців щодо якості освітнього процесу, змісту програми та матеріально-технічного забезпечення.
- Кваліфікація та ефективність викладачів: Моніторинг підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, їхньої участі в науководослідній діяльності та професійному розвитку.

3.2. Механізми забезпечення та вдосконалення якості

Для постійного вдосконалення ОП застосовуються такі механізми:

- Зворотний зв'язок: Регулярний збір та аналіз відгуків від студентів, випускників, роботодавців і членів робочої групи.
- Моніторинг: Щорічний аналіз результатів освітнього процесу та показників, визначених критеріями якості.
- Періодичний перегляд ОП: щороку, що ґрунтується на аналізі зібраних даних, вимогах ринку праці та рекомендаціях стейкхолдерів, оновлення не рідше один раз на два роки або за наявності суттєвих змін у законодавстві, стандартах вищої освіти чи потребах ринку праці.
- Публічне звітування: Результати моніторингу та перегляду ОП публікуються на офіційному вебсайті університету, що забезпечує відкритість та прозорість процесу.

4. Перелік нормативних документів, на яких базується ОПІ Харчові технології

А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Закон України «Про освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/2025/03/27/nakaz-mon-512-vid-27-03-2025.pdf>
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми. URL: https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/09/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96-%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%96%CC%88_%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%96%D0%B2.pdf
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1013-24#Text>
9. Положення про освітні програми у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля. URL: <https://snu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/10/polozhennya-pro-op-redakts-ya-2025-04.pdf>
10. Стандарт вищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/734-2024-%D0%BF#Text>

Б. Корисні посилання:

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL:

https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf

2. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL:

[https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=International_Standard_Classification_of_Education_\(ISCED\)](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=International_Standard_Classification_of_Education_(ISCED))

3. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013). [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=International_Standard_Classification_of_Education_\(ISCED\)](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=International_Standard_Classification_of_Education_(ISCED))

4. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <https://circabc.europa.eu/sd/a/84d88f97-9cc7-45be-963f-ed088440b04b/ISCED%202011%20Operational%20Manual.pdf>

5. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://nqa.gov.ua/blog/eqf-evropejska-ramka-kvalifikacij-ce-osnova-na-akij-buduetsa-vsa-sistema-kvalifikacij/>

6. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: https://iea.gov.ua/wp-content/uploads/2019/03/2_QF.pdf

7. Класифікація ESCO (European Skills, Competences, Qualifications and Occupations). URL: <https://esco.ec.europa.eu/uk>