

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація молодший бакалавр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ПУЕТ

Голова вченої ради
О. О. НЕСТУЛЯ

Освітньо-професійна програма / ОНП
вводиться в дію з _____ **2020 р**

Ректор _____ **О.О. НЕСТУЛЯ**
(наказом № _____ **від** _____ **2020 р.)**

Полтава 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Голова науково-методичної групи зі спеціальності із забезпечення якості вищої освіти	Хомич Галина Панасіна	д.т.н., професор	
3.	Голова науково-методичної комісії науково-навчального інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу із забезпечення якості вищої освіти	Карпенко Віктор Дмитрович	к.е.н., доцент	

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією зі спеціальності 181 Харчові технології):

1. Левченко Ю.В., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
2. Горобець О.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
3. Хомич Г.П., завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор,
4. Тюрікова І.С., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н.
5. Наконечна Ю.Г., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
6. Гередчук Аліна Михайлівна – старший викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Щур Лариса Сергіївна – випускниця спеціальності, в.о. генерального директора із стандартизації та оцінки відповідності ДП «Полтавастандартметрологія»
2. Маруніч Сергій Віталійович – випускник спеціальності «Технологія харчування» (2008 р.), бренд-шеф мережі ресторанів «EVEREST»
3. Михайлова Анастасія – здобувач початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», науково-навчальний інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва за кваліфікаційною вимогою	Ступінь вищої освіти – бакалавр. Спеціальність 181 Харчові технології Освітня кваліфікація – молодший бакалавр з харчових технологій Професійна кваліфікація – фахівець з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Харчові технології та інженерія»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації освітньої програми	Відкрита ліцензія, наказ МОН від 08.08.2019 № 950-л
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 6 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – початковий (короткий) цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) – 6 рівень.
Передумови	Наявність атестату про повну загальну освіту, сертифікат ЗНО. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в 2020 році.
Мова викладання	Українська, англійська, російська
Термін дії освітньої програми	На період дії сертифікату
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ https://vstup.puet.edu.ua/spec/harchovi-tehnologiyi-ta-inzheneriya-molodshyj-bakalavr/

програми	
2 - Мета освітньо-професійної програми	
<p>ОП спрямована на підготовку фахівців із технологічних процесів і харчових продуктів шляхом формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для роботи на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та участі у виконанні практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p>Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf).</p>	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p><i>Галузь знань</i> – 18 Виробництво та технології <i>Спеціальність</i> – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів з математичної та природничо-наукової підготовки; гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки.</p> <p>Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 120 кредитів ЄКТС, у тому числі:</p> <p><i>цикл математичної та природничо-наукової підготовки</i> – 20 кредитів ЄКТС, 17 %; <i>цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i> – 16 кредитів ЄКТС, 13 %; <i>цикл професійної та практичної підготовки</i> – 38 кредитів ЄКТС, 34 %; <i>вибіркові компоненти</i> – 30 кредитів ЄКТС, 25 %; <i>практична підготовка</i> – 12 кредитів ЄКТС, 10 %; <i>підсумкова атестація</i> – 1 кредит ЄКТС, 1 %.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування основних понять про функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, забезпечення відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів. Вивчення сутності і параметрів технологічних процесів їхнього виробництва, участь в удосконаленні існуючих харчових технологій, ознайомлення з правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.
Основний фокус освітньо-професійної програми та	Професійна освіта в галузі харчових технологій та інженерії. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, інженерія, фахівець, інженер.

спеціалізації	
Особливості програми	<p>Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду у галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі. Наявність значної практичної складової (12 кредитів) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Широкий перелік вибірових навчальних дисциплін загально університетського та професійного вибору. Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців. Широкий перелік вибірових навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного циклу.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за ДК 009:2010:</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, – 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості, а саме: технік- технолог; – 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів – 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів – 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів – 3570 Фахівці з технології харчування <p>3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень</p> <p><i>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - OC7511 Butchers, fishmongers and related food preparers OC7512 Bakers, pastry-cooks and confectionery makers - OC7513 Dairy-products makers - OC7514 Fruit, vegetable and related preservers - OC7515 Food and beverage tasters and graders
Подальше навчання	Випускник може продовжувати навчання на першому

	рівні освітньо-наукового циклу вищої освіти – 6-му кваліфікаційному рівні НРК у вищих навчальних закладах України та за кордоном.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, , навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/)
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний та підсумковий контроль знань.</p> <p>Форми контролю: тестування, виконання завдань самостійної роботи, виконання поточних модульних робіт, презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи</p> <p>Підсумковий контроль: залік (ПМК), екзамен, підсумкова атестація (випускова кваліфікаційна робота – дипломний проект).</p> <p>Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальна шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	За основу використовується опис відповідного кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) молодший бакалавр (рівень 6): здобуття особою загальнокультурної та професійно орієнтованої підготовки, спеціальних умінь і знань, а також певного досвіду їх практичного застосування з метою виконання типових завдань, що передбачені для первинних посад у відповідній галузі професійної діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як</p>

	<p>усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</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 компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості</p> <p>СК 15. Здатність проведення контролю якості сировини і готової продукції у процесі виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	

ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

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

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

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

ПР 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.

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

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну

чистоту виробництва.

ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі харчових технологій та інженерії до освітнього процесу.</p> <p>Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Навчання здійснюється в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідне сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП.</p> <p>Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м²):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6, №107/42,0, №107a/32,0, №108/40,6, №109/100, №227/60,7, №327/40,9, №329/48,9, №338/52,6; 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1,

	<p>№228/97,6; 5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4, 6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 9) музей університету №343/66,3; 10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 12) медіатека № (136)/140,7 13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4.</p> <p>Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).</p>
Інформаційне навчально-методичне забезпечення.	<p>та Викладання усіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій та інженерії.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна академічна мобільність.	<p>На основі двостороннього договору між Одеською національною академією харчових технологій</p>
Міжнародна академічна мобільність.	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ КА1 на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів та University of Foggia (Італія); Wyszczza Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща); програма</p>

	академічних обмінів Турецької Республіки «Mevlana».
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Передбачено викладання освітніх складових на англійській та російській мовах

2. Загальна характеристика освітньої програми

2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові навчальні дисципліни	2220/74	
	Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	480/16	
ОК 1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Історія та культура України	90/3	екзамен
ОК 3	Практична психологія	90/3	ПМК
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3	екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	60/2	
	Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	600/20	
ОК 6	Вища математика	150/5	екзамен
ОК 7	Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	160/4	екзамен
ОК 8	Фізика	160/4	екзамен
ОК 9	Хімія	210/7	екзамен
	Цикл професійної та практичної підготовки	1140/38	
ОК 10	Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5	ПМК
ОК 11	Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	90/3	ПМК
ОК 12	Культура харчування	90/3	ПМК
ОК 13	Методи контролю якості продукції в галузі	90/3	ПМК
ОК 14	Мікробіологія харчових виробництв	120/4	екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	90/3	екзамен
ОК 16	Теоретичні основи харчових технологій	90/3	екзамен
ОК 17	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3	екзамен
ОК 18	Формування сировинних ресурсів	90/3	екзамен
ОК 19	Харчові добавки	90/3	ПМК
ОК 20	Харчові технології	150/5	екзамен
	Вибіркові навчальні дисципліни	600/30	
ОК 21	Навчальні дисципліни загальноуніверситетського вибору*	10	ПМК
ОК 22	Навчальні дисципліни професійного	20	ПМК

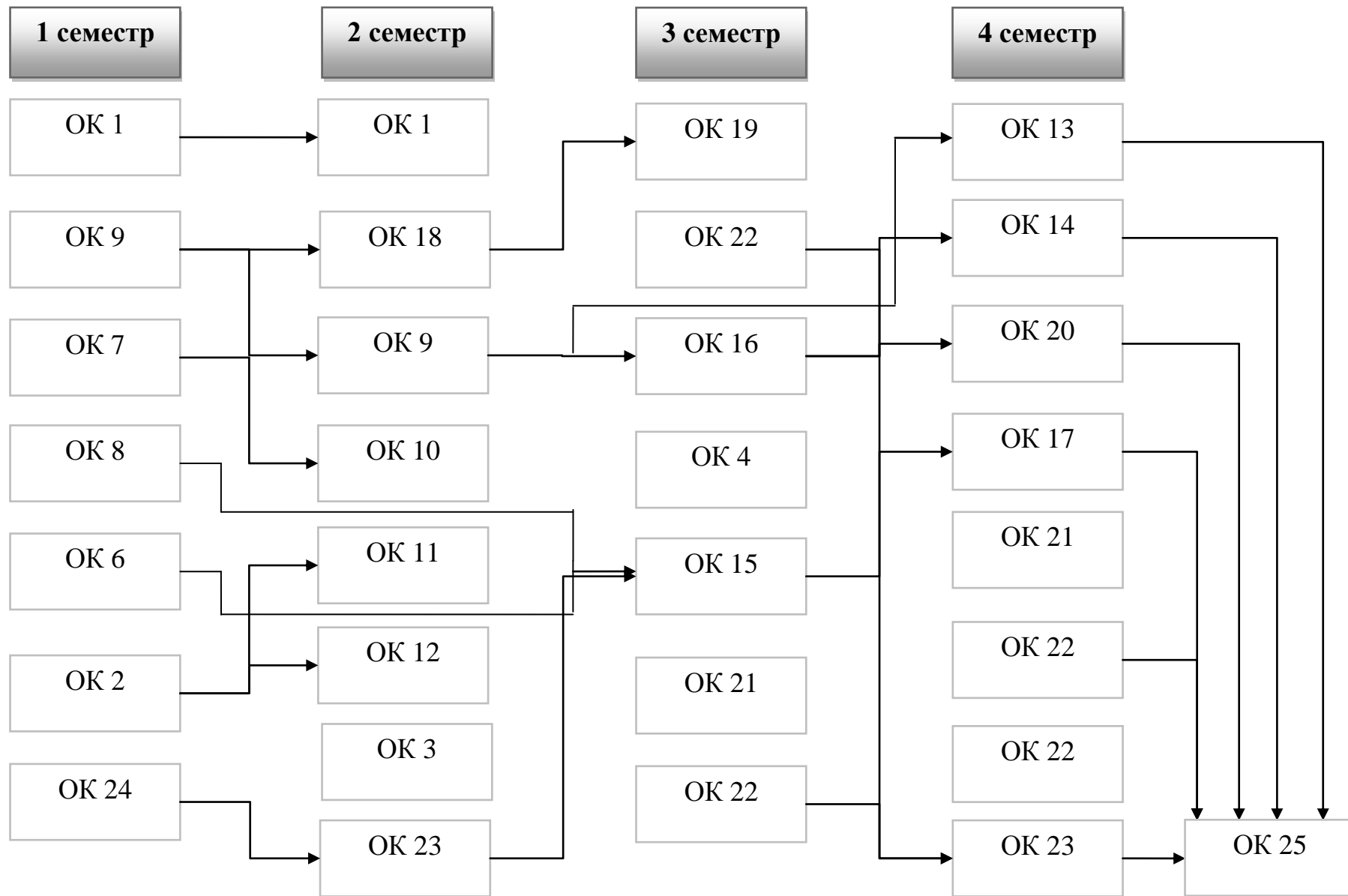
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	вибору**		
	Практична підготовка	450/15	
ОК 23	Виробнича практика	420/14	ПМК
ОК 24	Університетська освіта	30/1	ПМК
	Підсумкова атестація	30/1	
ОК 25	Підсумкова атестація	30/1	
Загальний обсяг вибірових компонентів		600/30	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		2700/90	

**Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін» <https://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/>*

***Перелік навчальних дисциплін професійного вибору:*

1. Основи наукових досліджень
2. Харчова хімія
3. Культура гостинності
4. Основи фізіології і гігієни харчування

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<p>Форми здобувачів освіти атестації вищої</p>	<p>Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання комплексного екзамену за спеціальністю. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.</p>
<p>Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)</p>	<p>Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання комплексного екзамену за спеціальністю. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.</p> <p>Складання здобувачем комплексного екзамену за спеціальністю 181 Харчові технології передбачає перевірку рівня його теоретичної фахової підготовки відповідно до навчального плану підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за цією спеціальністю.</p> <p>Програму комплексного екзамену за спеціальністю, форму його проведення (усну, письмову, тестування тощо), екзаменаційні білети, варіанти завдань, перелік матеріалів тощо розробляє та визначає профільна випускова кафедра, розглядає й ухвалює вчена рада університету і затверджує ректор.</p> <p>Комплексний екзамен за спеціальністю складається з: розв'язання тестових завдань; письмового та практичного виконання комплексного кваліфікаційного завдання, що разом із тестовою перевіркою знань дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології.</p> <p>Під час проведення Комплексного екзамену за спеціальністю студенти повинні:</p> <p>знати:</p> <p>основні технологічні поняття і визначення; сутність технологічних процесів харчових виробництв;</p>

	<p>схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу; правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.</p> <p>вміти: застосовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень; вміти застосовувати теоретичні знання для вибору певного способу виробництва і технологічного обладнання.</p> <p>мати навички: самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування та проведення виробничої діяльності; використання нормативної і технічної документації; проведення розрахунків продуктів; участі в технологічних процесах і технологіях в цілому.</p>
<p>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</p>	<p>У процесі публічного захисту здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.</p> <p>Ухвалення ЕК рішення про присудження ступеня бакалавра з харчових технологій та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань ЕК.</p>
<p>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</p>	<p>Документ встановленого зразка про присудження ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Молодший бакалавр з харчових технологій</p>

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	
ЗК 1											+	+			+		+						+			
ЗК 6													+													
ЗК 7			+																				+	+		
ЗК 8			+																				+			
ЗК 11		+		+																						
ЗК 12	+																						+	+		
ЗК 14		+			+						+	+														
СК 1																										
СК 2						+	+	+		+																
СК3													+													
СК 4																			+							
СК 5															+	+	+	+								
СК 7														+	+			+								
СК 8									+				+											+		

	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4	OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	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	
CK 12																		+								
CK 14												+				+			+				+	+	+	+
CK 15												+											+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	
ПР 1												+						+						+		
ПР 2						+		+	+																	
ПР 3							+			+																
ПР 4												+														+
ПР 5								+	+					+		+										+
ПР 6									+							+		+	+					+		
ПР 7																					+					
ПР 8											+									+	+					
ПР 9													+	+		+										
ПР 10																										+
ПР 11														+												
ПР 12															+											+
ПР 13															+			+					+			+

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25
ПР 14																	+						+		
ПР 15																				+					
ПР 16																							+		+
ПР 17																				+					
ПР 18													+	+			+								
ПР 19			+																						

Гарант освітньої програми _____ **Юлія Левченко**
 (підпис) (ім'я, прізвище)

)