

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
(УНУС)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація – молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ


Голова Вченої ради
Олена НЕПОЧАТЕНКО /
(протокол № 6 від «31» травня 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2023 р.
Ректор УНУС  / Олена НЕПОЧАТЕНКО /
(наказ № 01-16/1702 від «31» травня 2023 р.)

Умань 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма (ОП) для підготовки здобувачів вищої освіти на початковому рівні (короткий цикл) вищої освіти (молодший бакалавр) зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей.

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
<i>НПП</i>				
1	КОСТЕЦЬКА Катерина Василівна (гарант)	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
2	ЗАМОРСЬКА Ірина Леонідівна	професор кафедри харчових технологій	доктор технічних наук, професор	
3	ОСОКІНА Ніна Максимівна	професор кафедри харчових технологій	доктор сільськогосподарських наук, професор	
4	НОВІКОВ Володимир Вікторович	доцент кафедри харчових технологій	кандидат технічних наук, доцент	
5	ГЕРАСИМЧУК Олена Петрівна	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
6	ЖЕЛЄЗНА Валерія Валеріївна	доцент кафедри харчових технологій	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
<i>Залучені стейкхолдери</i>				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1	СТРАТУЦА Ярослав Сергійович	випускник, роботодавець (ПрАТ «ПК "Поділля"» група компанії «УКРПРОМІНВЕСТ-АГРО»)	-	
2	УСПАЛЕНКО Ольга Василівна	випускник, роботодавець (Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості «УКРВИНПРОМ»)	-	
3	ЯКИМЧУК Лілія Анатоліївна	Здобувач вищої освіти	-	

Програма погоджена: на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № 12 від 23.05.2023 р.); Вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 5 від 30.05.2023 р.); схвалена Науково-методичною радою університету (протокол № 5 від 30.05.2023 р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва Інженерно-технологічний факультет Кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший бакалавр Молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології "Food technologies"
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців (на основі ПЗСО)
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	Закон України «Про вищу освіту» – молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень, QF-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5
Передумови	Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна освіта)
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Метою ОП є формування теоретичних знань, умінь, навичок та загальних і фахових компетентностей для успішного розв'язання комплексних проблем та здійснення професійної діяльності у сфері харчових технологій і підготовки здобувачів вищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Обов'язкова компонента – 75 % (у т. ч. практична підготовка – 7,5 %, підсумкова атестація – 1,25 %). Вибіркова компонента – 25 %. Об'єкт: технологічні процеси, сировинні ресурси і харчові продукти. Цілі ОП – підготовка фахівців, які матимуть комплекс базових знань, умінь і навичок із харчових технологій, здатних до практичної реалізації отриманих знань для виконання спеціальної професійної роботи на підприємствах харчової промисловості. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття та принципи функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, правила застосування чинної

	<p>законодавчої і нормативної бази у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в галузі виробництва та технології з розумінням базових питань щодо забезпечення конкурентоспроможності харчових підприємств. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку сфери харчових технологій.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Акцент фокусується на здобутті студентами базових знань і навичок у сфері харчових технологій із урахуванням вимог продовольчого ринку, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства: принципи функціонування, організація та контроль відповідного рівня якості та безпечності продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти.</p>
Особливості програми	<p>Особливість програми полягає в теоретичній і практичній підготовці фахівців, здатних професійно реалізовувати набуті базові технологічні та технічні знання й навички у харчових технологіях із розумінням засад раціонального використання районованих і перспективних сортів рослинної сировини для зберігання та перероблення в продукти.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальністю 181 «Харчові технології» є фахівцями, які спроможні виконувати спеціальні професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»:</p> <p>3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції.</p> <p>3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства.</p> <p>3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів.</p> <p>3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів.</p>

	<p>3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.</p> <p>3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування.</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості:</p> <p>технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників;</p> <p>технік-технолог з виробництва полісахаридів;</p> <p>технік-технолог з виробництва цукристих речовин.</p>
Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій і методик. Комбінація лекцій, лабораторних та практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське модульне середовище освітнього процесу Moodle.
Оцінювання	Поточний контроль – опитування, модульний тестовий контроль, есе, звіти з практики, контрольні роботи, розв'язування задач, виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – екзамен/залік (за сумою накопичених протягом вивчення дисципліни балів). Атестація – комплексний кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми технологічного і технічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК2 Здатність аналізу і синтезу, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК3 Здатність працювати автономно та в команді.</p> <p>ЗК4 Навички здійснення безпечної діяльності з прагненням до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК5 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6 Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК7 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства,</p>

	<p>реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства за необхідності його сталого розвитку.</p> <p>ЗК8 Здатність використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1 Здатність здійснювати виробництво харчових продуктів і продуктів суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК2 Здатність проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів у відповідності до методів аналізу.</p> <p>ФК3 Здатність укладати ділову документацію та проводити техніко-економічні розрахунки.</p> <p>ФК4 Здатність обирати технологічне обладнання, розуміти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових і суміжних продуктів.</p> <p>ФК5 Здатність виконувати роботи з зберігання та перероблення рослинної сировини на основі розуміння сутності фізіологічних процесів, анатомічної будови та хімічного складу.</p> <p>ФК6 Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства.</p> <p>ФК7 Здатність до розв'язання типових спеціалізованих задач і вирішення проблем у галузі харчових технологій на основі розуміння сутності їхнього виникнення.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН1 Знання в галузі сучасних інформаційних технологій і навички використання спеціального програмного забезпечення у професійній діяльності.</p> <p>ПРН2 Уявлення про оброблення наукової інформації з різних джерел у контексті вирішення конкретних технологічних завдань.</p> <p>ПРН3 Базові знання технологічних процесів харчових виробництв і закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання харчових продуктів.</p> <p>ПРН4 Вміти визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готових продуктів відповідно до нормативних вимог за допомогою методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН5 Вміти обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення виробничих дільниць (підрозділів), складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ПРН6 Мати базові знання і поняття, достатні для забезпечення екологічної чистоти виробництва за безпечних умов праці.</p>

	<p>ПРН7 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН8 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН9 Вміти доносити результати діяльності державною мовою до аудиторії з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду.</p> <p>ПРН10 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою.</p> <p>ПРН11 Мати навички з організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їхню діяльність.</p> <p>ПРН12 Вміти проводити типові технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>ПРН13 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально і свідомо.</p> <p>ПРН14 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН15 Вміти розв'язувати типові спеціалізовані задачі в галузі харчових технологій, виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їхнього вирішення.</p> <p>ПРН16 Базові знання з фізіологічних процесів, хімічного складу, анатомічної будови рослинної сировини з розумінням засад раціонального використання районованих і перспективних сортів для зберігання та перероблення в харчові продукти.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Рівень вищої освіти	Початковий рівень (короткий цикл)
Кадрове забезпечення	Склад проєктної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійним вимогам.
Матеріально- технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам. Користування мережею Інтернет безлімітне. Для спеціальної професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії та навчально-наукові лабораторії: «Біонеорганічної хімії, якості та безпеки об'єктів сільськогосподарського використання» https://biology.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii.html, «Українознавство» https://social.udau.edu.ua/ua/naukova-ta-innovacijna-diyalnist/naukovi-laboratorii.html, «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення» </p>

		laboratorii/navchalno-naukova-laboratoriya-ocinyuvannya-yakosti-zerna-i-produktiv-jogo-pereroblennya1.html , «Технолог» https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/naukovo-doslidna-laboratoriya-tehnolog.html .
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	та	Офіційний веб-сайт: http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/ . Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладенні на навчально-інформаційному порталі УНУС https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=jbachelor . Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi).
9 – Академічна мобільність		
Національна кредитна мобільність		Здійснюється на основі положень та укладених угод.
Міжнародна кредитна мобільність		У рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Уманським національним університетом садівництва та закладами вищої освіти країн-партнерів. Координуючим структурним підрозділом Уманського НУС, створеним для розробки та впровадження стратегії міжнародної діяльності університету, розширення та поглиблення закордонних контактів, сприяння розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки є відділ міжнародних зв'язків (https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvyazkiv-umanskogo-nus.html).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти		Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва.

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

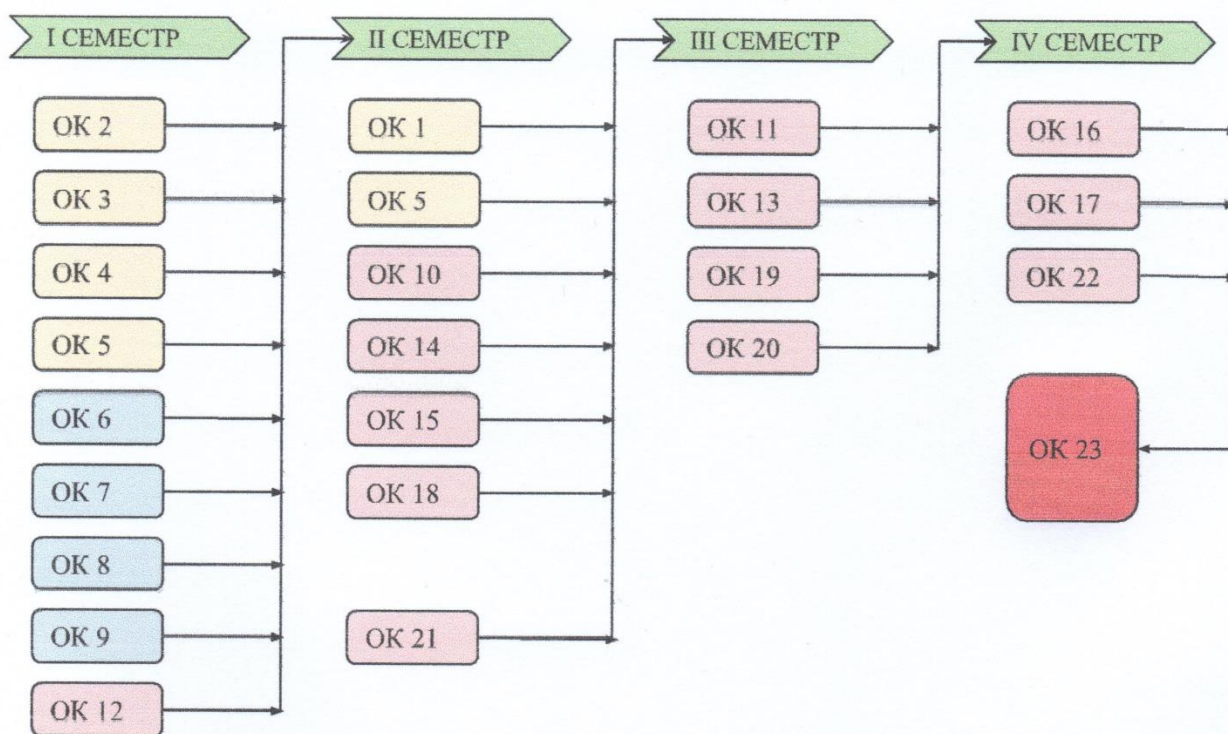
2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
Дисципліни циклу соціально-гуманітарної підготовки			
ОК 1.	Іноземна мова	4,0	залік
ОК 2.	Українська мова	3,0	екзамен
ОК 3.	Історія та культура України	3,0	екзамен
ОК 4.	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 5.	Фізичне виховання	3,0	залік
Дисципліни циклу фундаментальної та природничо-наукової підготовки			
ОК 6.	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 7.	Фізика	3,0	екзамен
ОК 8.	Хімія	5,0	залік
ОК 9.	Інженерна і комп'ютерна графіка	5,0	залік
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки			
ОК 10.	Економіка підприємств харчової промисловості	4,0	екзамен
ОК 11.	Стандартизація, метрологія і сертифікація	4,0	залік
ОК 12.	Рослинні ресурси як сировина для харчової промисловості	4,0	екзамен
ОК 13.	Промислова екологія	4,0	залік
ОК 14.	Безпека праці в харчових технологіях	3,5	залік
ОК 15.	Процеси та апарати харчових виробництв	5,0	залік
ОК 16.	Технології харчових виробництв	5,0	екзамен
ОК 17.	Контроль якості та безпечність продуктів харчових виробництв	4,0	екзамен
ОК 18.	Харчова хімія та біопроекти	4,0	екзамен
ОК 19.	Технологічне обладнання харчової промисловості	5,0	екзамен
ОК 20.	Теоретичні основи харчових технологій	5,0	екзамен
ОК 21.	Навчальна практика	4,5	залік
ОК 22.	Виробнича практика	4,5	залік
ОК 23.	Підсумкова атестація (ЕК)	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		90,0	
Вибіркові компоненти ОП*			
Загальний обсяг вибірових компонент:		30,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

* Вибір здійснюється з каталогу елективних дисциплін: <https://www.udau.edu.ua/ua/for-students/katalog-elektivnix-vibirkovix-disciplin/>.

Здобувач вищої освіти здійснює свій вибір відповідно до положення: <https://www.udau.edu.ua/ua/file/iU00>.

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



- OK ...** (yellow box) освітні компоненти циклу соціально-гуманітарної підготовки
- OK ...** (blue box) освітні компоненти циклу фундаментальної та природничо-наукової підготовки
- OK ...** (pink box) освітні компоненти циклу професійної та практичної підготовки
- OK ...** (red box) підсумкова атестація (екзамен)

2.3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої 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	
ЗК1									+														+	
ЗК2						+	+	+																
ЗК3	+		+	+																				
ЗК4								+					+	+			+							+
ЗК5		+										+										+	+	
ЗК6	+																							
ЗК7			+	+																				
ЗК8					+																			
ФК1								+				+			+			+	+	+	+	+	+	+
ФК2																	+	+					+	+
ФК3										+	+					+								
ФК4																			+					+
ФК5												+						+			+			+
ФК6														+									+	+
ФК7										+	+		+			+	+		+				+	

2.4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої 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	
ПРН 1									+														+	
ПРН 2						+	+	+																
ПРН 3								+				+			+			+		+	+	+	+	+
ПРН 4																	+	+					+	+
ПРН 5																				+				+
ПРН 6								+					+	+			+							+
ПРН 7	+		+	+																				
ПРН 8		+																				+	+	
ПРН 9		+										+										+	+	
ПРН 10	+																							
ПРН 11														+									+	+
ПРН12										+	+					+								
ПРН13			+	+																				
ПРН14					+																			
ПРН15										+	+		+			+	+		+				+	
ПРН16												+						+		+				+

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації «Молодший бакалавр з харчових технологій». Атестація здійснюється відкрито і публічно (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/xO0c>).

4. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

- Закон України «Про вищу освіту».
- Положення «Про порядок розробки, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва».
- Положення «Про організацію освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва».
- Національна рамка кваліфікацій
- Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
- Стандарт фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.