

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Назва закладу вищої освіти

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

(назва програми)

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Чернівецького національного

університету імені Юрія Федьковича

Голова Вченої ради



[Signature] /Роман ПЕТРИШИН/

(протокол №12 від "28" листопада 2022 р.)

Освітня програма вводиться

в дію з "1" вересня 2023 р.

наказ №325 від "29" листопада 2022 р.

Чернівці 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
 (найменування програми)

" РОЗРОБЛЕНО "

Робочою групою спеціальності 181 –
 «Харчові технології»

Гарант ОП

 Ігор КОБАСА

«14» жовтня 2022 р.

" УХВАЛЕНО "

на засіданні кафедри хімії та експертизи
харчової продукції

ЧНУ імені Юрія Федьковича

Протокол № 4

від « 18 » жовтня 2022 р.

В.о. зав. кафедрою  Ігор КОБАСА

" СХВАЛЕНО "

Вченою радою навчально-наукового
 інституту біології, хімії та біоресурсів

Протокол № 4

від « 16 » листопада 2022 р.


Голова Вченої ради ННІБХБ

 Михайло МАРЧЕНКО

" ПОГОДЖЕНО "

Начальник навчального відділу

ЧНУ імені Юрія Федьковича

 Ярослав ГАРАБАЖІВ


« 24 » листопада 2022 р.

" РЕКОМЕНДОВАНО "

Комісією Вченої ради з науково-
 методичної роботи ЧНУ імені Юрія
 Федьковича

Протокол № 4 від « 24 » листопада 2022 р.

Голова комісії Вченої ради

 Ольга МАРТИНЮК



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма **«Якість та безпека харчової продукції»** підготовки бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** розроблена на підставі Закону України «Про вищу освіту» та на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125 та з урахуванням змін до стандарту ВО, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593 робочою групою у складі:

Кобаса Ігор Михайлович – керівник проектної групи, має стаж науково-педагогічної роботи 35 років; д.х.н., професор, магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології», в.о. завідувача кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, гарант освітньо-професійної програми.

Борук Сергій Дмитрович – член проектної групи, має стаж науково-педагогічної роботи 23 роки; д.т.н., доцент, магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології», доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Воробець Марія Михайлівна – член проектної групи, має стаж науково-педагогічної роботи 23 роки; к.х.н., доцент, магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології», доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Жаровський Володимир Ярославович – член проектної групи, представник роботодавців, директор ТОВ „Саадет Україна”, м. Чернівці.

Чепурняк Михайло Сергійович – член проектної групи, студент 3-го курсу спеціальності 181 «Харчові технології» кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Представники академічної спільноти:

Євлаш Вікторія Владленівна, д.т.н., проф., зав. кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування Державного біотехнологічного університету.

Савінок Оксана Миколаївна, к.т.н., доц., доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету.

Представники бізнесу, роботодавці:

Сандуляк Василь Дмитрович, заступник директора АТ «Чернівецький хлібокомбінат».

Єрміїчук Анатолій Корнійович, директор ФОП Чоботар В.І. «Міні-Пекарня».

Випускники:

Ілюк Джоанна Сергіївна – випускниця 2021 р. спеціальності 181 «Харчові технології».

Руснак Микола Миколайович – випускник 2019 р. спеціальності 181 «Харчові технології».

Враховано зауваження та пропозиції здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів за результатами громадського обговорення:

- науково-педагогічних працівників кафедри хімії та експертизи харчової продукції;
- здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою 181 «Харчові технології»;
- фахівців навчального відділу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича;
- фахівців у галузі «Виробництво та технології».

Прізвище, ім'я, по батькові керівника та членів проектної групи	Найменування посади, місце роботи	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів).	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)
1	2	3	4	5	6	7
Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)						
Кобаса Ігор Михайлович (керівник проектної групи)	В.о. завідувача кафедри хімії та експертизи харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича	Магістр зі спеціальності 181 Харчові технології, диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет. Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, 1979, спеціальність – Хімія; кваліфікація – Хімік. Викладач.	Доктор хімічних наук, спеціальність 02.00.04 – фізична хімія, ДД № 005228. 14.09.2006 р., <i>Тема дисертації:</i> „Дизайн оксидних і сульфідних напівпровідникових систем та фотокаталітичних і термічних процеси за їх участю”. Професор кафедри аналітичної хімії, АП 12 ПР №005274. 24.12.2007 Протокол № 5/18-П.	35 р.	<i>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 15, 19.</i> Автор більше 300 наукових праць, з них 37 індексуються в міжнародних науково-метричних базах Scopus та/або Web of Science, понад 10 авторських свідоцтв і патентів, трьох монографій, двох підручників рекомендованих Міністерством освіти і науки України. Учасник понад 100 міжнародних конференцій, з'їздів, симпозіумів. Індекс Гірша – 8. Академік АН Вищої школи України. Нагороджений грамотою МОН України. Науковий керівник науково-дослідної теми „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТ (м. Київ). Студентська робота, якою керував Кобаса І.М., виборола призове місце на XI Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з актуальних проблем пакувальної індустрії. Член вченої та методичної ради навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів.	1. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Сучасні інноваційні методи викладання фахових дисциплін». 16.11.2020 р. – 24.12.2020 р. Довідка №8 від 24.12.2020 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05–18.11.21. в обсязі 6 кредитів (180 год.). Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р.

				<p>1. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol.9, №2. – С.361–372. (Web of Science).</p> <p>2. Kobasa I. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials / I. Kobasa, M. Vorobets, L. Arsenieva // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, Issue 1. – P.81–86 (Index Copernicus).</p> <p>3. Kobasa I. Atom-absorption method of determination of Selenium content in some raw materials and food / I. Kobasa // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2013. – Vol. XII, Issue. 3. – P.233–239 (Index Copernicus).</p> <p>4. Кобаса І.М. Природний мінерал базальтовий туф: склад, властивості та використання : монографія / І.М. Кобаса, В.В. Цимбалюк (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.</p> <p>5. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко / (<i>Гриф МОН України</i>). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.</p> <p>6. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчально-методичний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т</p>	
--	--	--	--	---	--

					<p>імені Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. <i>(Рекомендовано Вченою радою ЧНУ).</i></p> <p>7. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. <i>(Гриф ЧНУ).</i></p> <p>8. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.</p> <p>9. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 180 с.</p> <p>10. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2021. – 120 с.</p> <p>11. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. – Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. – 32 с.</p> <p>12. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Ilyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa. Biotechnologies, present and perspectives, 8th Edition of the International Conf., 5th November, 2021. – P. 62.</p> <p>13. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. реком. до</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					лабор. робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2019. – 56 с. 14. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / О.В. Сема, І.М. Кобаса // Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. – С.160.	
Члени проектної групи						
Борук Сергій Дмитрович	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича	Магістр зі спеціальності 181 Харчові технології, диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет. Чернівецький державний університет 1987, хімія Хімік. Викладач.	Доктор технічних наук, спеціальність 21.06.01 – «Екологічна безпека». Захист дисертації 29.11.2018 р. Спеціалізована вчена рада Д.26880.01 Протокол №6 в Державній екологічній академії післядипломної освіти та управління. – Київ. Міністерство екології та природних ресурсів України. <i>Тема дисертації:</i> «Розвиток наукових основ створення екологічно прийнятних	23	<i>Виконання Ліцензійних умов</i> (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 12, 14, 15, 19. Автор близько 250 наукових праць, з яких 10 навчально-методичних посібників та рекомендацій, 19 статей, які індексуються в міжнародних науково-метричних базах Scopus та/або Web of Science, монографія, патенти. Учасник понад 100 міжнародних конференцій, з'їздів, симпозіумів. Індекс Гірша – 4. Відповідальний виконавець ряду науково-дослідної тем. Студентська робота, якою керував Борук С.Д., виборола диплом І ступеня на Міжнародному конгресі студентів і молодих вчених (2–5 квітня 2019 р.). 1. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв: навчальний посібник / укл. С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2022. – 112 с. 2. Процеси і апарати харчових виробництв. – Ч.1. Гідромеханічні	1. Національний університет харчових технологій. Навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2019 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. Сертифікат. 2. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кред. (90 год). 02.04.20 р. 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 4. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат».

			<p>дисперсних палив для енергогенеруючих підприємств України”.</p> <p>Доцент кафедри фізичної і аналітичної хімії та екології хімічних виробництв, ДЦ № 009896 від 16.12.2004 р.</p>	<p>процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2022. – 176 с.</p> <p>3. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. Борук С.Д. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>4. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. – 120 с.</p> <p>5. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>6. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу / С.Д. Борук, І.М. Кобаса, М.М. Воробець. – Збірник «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 р.). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с. – С. 80–83.</p> <p>7. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction / S. Boruk, I. Winkler, O. Romanovska, O. Gerych // Food and Environment Safety. J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University Suceava. – 2017. – Vol.XVI,</p>	04.10.21 – 30.04.2022 р.
--	--	--	--	---	--------------------------

					<p>Issue 4. – P.196–201 (Index Copernicus).</p> <p>8. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2021. – Vol.20. Is. 2. – P.160–164 (Index Copernicus).</p> <p>9. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. – Чернівці. – ЧНУ, 2021 – 284 с.</p>	
Воробець Марія Михайлівна	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича	Магістр зі спеціальності 181 Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет. Чернівецький державний університет 1986, хімія Хімік. Викладач.	<i>Кандидат хімічних наук, диплом: ДК №003967 від 19 січня 2012 р. Тема дисертації: «Вплив фінішної хімічної обробки на формування і властивості поруватого кремнію та кадмій телуриду».</i> <i>Доцент кафедри аналітичної хімії атестат: 12 ДЦ № 038582 від 3.04.2014 р.</i>	15 р.	<p><i>Виконання Ліцензійний умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1. Автор більше 110 наукових праць, серед яких 1 монографія.</i></p> <p><i>Науково-методичні праці</i></p> <p>1. Методи контролю якості харчової продукції : метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 32 с.</p> <p>2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навчально-методичний посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 80 с.</p> <p>3. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko, H. Vorobets. Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea // Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1</p>	<p><i>Підвищення кваліфікації:</i></p> <p>1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р.</p> <p>2. <i>Сертифікат</i> про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин; сертифікат від 04.04.2020. 7SURX31jlx).</p> <p>3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпеністю харчових</p>

				<p>- 2022, pag. 112–117.</p> <p>4. Органолептичний аналіз : метод. реком. до лаб. робіт / укл. : М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020. – 32 с.</p> <p>5. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення якості шоколаду / М. Воробець, І. Кобаса, Н. Тарабузан // V Міжнародна науково-технічна конф. „Стан і перспективи харчової науки та промисловості”. – 2019. – 10-11 жовтня 2019 р. – Тернопіль, 2019. – С.40.</p> <p>6. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с. (Гриф МОН України).</p> <p>7. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. (Гриф ЧНУ).</p> <p>8. An investigation of the extraction concentrating of microelements from aqueous solution for atom-absorbtion analysis / I. Kobasa, V. Bilogolovka, M. Vorobets, O. Panimarchuk // Food and Environment Safety. – J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University, Suceava. Romania. – 2014. – Vol. XIII, Issue 4. – 2014, P.342–348.</p> <p>9. Olha Lyubchuk Development of operational quality control method for meat products / Olha Lyubchuk, Mykola Mykyjchuk, Mariia Vorobets // Journal of</p>	<p>продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121.</p> <p>4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадег Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р.</p>
--	--	--	--	---	---

					<p>Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2015. – Vol. XIV, Issue 2. – 2015. – P.212–217. – Тернопіль, 2019. – С.40.</p> <p>10. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. реком. до лабор. робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2019. – 56 с.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Примітка. Члени проектної групи (представник групи роботодавців) директор ТОВ „Саадет Україна” **Жаровський Володимир Ярославович** та студент 3-го курсу спеціальності 181 «Харчові технології» кафедри хімії та експертизи харчової продукції **Чепурняк Михайло Сергійович.**

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ

ОП – освітня програма

НРК – Національна Рамка Кваліфікацій.

ЗВК – вибірковий компонент із дисциплін загальної підготовки.

ПВК – вибірковий компонент із дисциплін професійної підготовки.

ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

ЗВО – заклад вищої освіти.

ОК – обов’язкова компонента освітньо-професійної програми.

ЗК – загальні компетентності.

ФК – фахові компетентності.

ПРН – програмні результати навчання.

ЧНУ – Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича.

**І. Профіль освітньої програми
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
зі спеціальності 181 Харчові технології**

1. Загальна інформація

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів, Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	<i>Ступінь вищої освіти:</i> Бакалавр <i>Освітня кваліфікація:</i> Бакалавр з харчових технологій <i>Назва кваліфікації мовою оригіналу:</i> Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Якість та безпека харчової продукції
Офіційна назва освітньої програми	Якість та безпека харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців (повний термін навчання). Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців з зарахуванням додатково 120 кредитів з диплому передфахової вищої освіти. Диплом бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 рік 10 місяців із зарахуванням додатково 60 кредитів з диплому передфахової вищої освіти.
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність: <ul style="list-style-type: none"> • повної загальної середньої освіти для повного терміну навчання 3 роки 10 місяців; • освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста або ступеня молодшого бакалавра для скороченого терміну 1 рік 10 місяців; • ступеня фахового молодшого бакалавра для скороченого

	терміну 2 роки 10 місяців.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ibhb.chnu.edu.ua/institut/opp

2. Мета освітньої програми

Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних на належному рівні здійснювати професійний підхід щодо управлінських та організаційних завдань, керування виробничими підрозділами, розв'язування актуальних проблем переробної і харчової промисловості, розроблення та впровадження систем управління якістю і безпечністю на підприємствах харчової промисловості.

Мета освітньо-професійної програми відповідає стратегії розвитку Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича на 2019-2026 роки щодо формування суспільства майбутнього на засадах концепції сталого розвитку.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p><i>Галузь знань: 18 Виробництво та технології</i></p> <p><i>Спеціальність: 181 Харчові технології</i></p> <p><i>Освітня програма: «Якість та безпека харчової продукції»</i></p> <p><i>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти.</i></p> <p><i>Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</i></p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</i></p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств,</i></p>
--	--

	<p>методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Академічні права випускників	<p>Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, впровадження або удосконалення існуючих систем управління якістю і безпечністю харчової продукції, методик і методів контролю якості та безпечності сировини і харчових продуктів, планування і розрахунків потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, набуття ними знань і практичних навичок для ефективного вирішення проблем у сфері якості та безпечності харчової продукції з використанням сучасного технологічного та лабораторного обладнання і приладів.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчові технології, харчові продукти, безпека та контроль якості харчової продукції, методи експертизи, управління якістю і безпечністю харчової продукції, оцінка якості.</p>
Особливості програми	<p>Підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і харчової продукції, з акцентуванням на фахові потреби ринку праці підприємств харчової промисловості Чернівецької області та західного регіону України.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт за ДК 003:2010: 2149.2. Інженери (інші галузі інженерної справи) з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу. 3111. Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та</p>

	<p>фізичними дослідженнями.</p> <p>3436.1. Помічники керівників підприємств, установ та організацій.</p> <p>3436.2. Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів.</p> <p>3436.3. Помічники керівників малих підприємств без апарату управління.</p> <p>3436.9. Інші помічники.</p> <p>3510. Фахівці з переробки плодоовочевої продукції.</p> <p>3520. Фахівці з бродильного виробництва та виноробства.</p> <p>3530. Фахівці з виробництва молочних продуктів.</p> <p>3540. Фахівці з виробництва м'ясних продуктів.</p> <p>3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.</p> <p>3560. Фахівці зі зберігання та переробки зерна.</p> <p>3570. Фахівці з технології харчування.</p> <p>3590. Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.</p>
Подальше навчання	Продовження навчання за програмою підготовки другого (магістерського) рівня вищої освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Компетентнісний підхід, студенто-центроване та проблемно-орієнтоване навчання з елементами самонавчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, семінарів, консультацій з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, дистанційного навчання (сервіси Google Meet, Zoom та ін.), самостійного навчання за індивідуальними завданнями з використанням підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, періодичних наукових видань, методичних розробок та інтерактивних курсів і вебінарів у системі Moodle; навчання через практики: хіміко-аналітичну, фахову ознайомчу, технологічну, переддипломну; підготовка та захист кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системою ECTS (A, B, C, D, E, FX, F) з національною шкалою навчального закладу (від 0 до 100 балів), а також за взаємоузгодженими 4-бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, комп'ютерне тестування, модульні контрольні роботи, захист лабораторних робіт, презентації результатів</p>

	<p>виконання індивідуальних завдань, оцінювання самостійної роботи.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – усні та письмові, у формі комп'ютерного тестування або комбіновані екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, звіти та захисти практик, курсових робіт.</p> <p><i>Атестація</i> – публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
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)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. 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>ЗК 14. 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</p>

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>активності для забезпечення здорового способу життя.</p> <p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 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>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p style="text-align: center;">Фахові компетентності, визначені ЗВО</p> <p>ФК 14. Здатність впроваджувати нові методи та методики контролю показників якості й безпечності інноваційних харчових продуктів.</p> <p>ФК 15. Здатність організовувати систему контролю якості й безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів і</p>
--	---

	харчових продуктів, проводити теоретичні й експериментальні дослідження в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій.
7. Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p>

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

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

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

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

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

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності

	<p>суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Програмні результати навчання, визначені ЗВО</p> <p>ПРН 28. Впроваджувати нові методи та методики контролю окремих показників якості та безпечності інноваційних харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати якість і безпечність продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів за різними параметрами щодо відповідності її вимогам діючих національних та міжнародних нормативних документів.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які працюють в університеті на постійній основі, мають певний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи. Всі викладачі, задіяні до викладання дисциплін мають наукові ступені та/або вчені звання. Викладачі групи забезпечення освітньої програми мають базову вищу освіту зі спеціальності 181 Харчові технології. Періодично проходять стажування і підвищення кваліфікації у закордонних і провідних ЗВО України та на виробництві. Результати стажувань і наукової діяльності впроваджують в освітній процес.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень і соціальна інфраструктура Університету повністю відповідають чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Зокрема, соціальна інфраструктура включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актові зали, студентський клуб, стадіон, спортивні майданчики.</p> <p>Навчальні спеціалізовані лабораторії випускової кафедри та навчально-наукового інституту оснащені технічними засобами, необхідними для проведення практичних і лабораторних робіт: обладнанням для контролю якості та безпечності харчової продукції (атомно-абсорбційний спектрофотометр, хроматограф, мілкотестер, люміноскоп, густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat, ротаційний випарник Rotary evaporator, ультразвуковий гомогенізатор, екстрактор Сокслета з автоматичним керуванням процесу та ін.), устаткуванням для організації наукової роботи студентів (спектрофотометри, мікроскопи, рефрактометри, поляриметри, віскозиметри, кондуктометри, рН-метри,</p>

	<p>сушильні шафи, центрифуги лабораторні, ваги електронні тощо), обладнанням для пробовідбору та пробопідготовки харчових продуктів, для якісного та кількісного хімічного аналізу, а також сучасним обладнанням для експрес-методів дослідження якості та безпеки харчових продуктів. Оснащення лабораторії процесів та апаратів харчових виробництв дають змогу вивчати гідромеханічні, теплообмінні, масообмінні та інші процеси. Наявні установки для екстракції, перегонки, ректифікації та гомогенізації харчових сумішей. Обладнання біохімічної і мікробіологічної лабораторій дозволяє здобувачам вищої освіти оволодівати сучасними методами мікробіологічного контролю якості та безпеки харчових продуктів.</p> <p>Для проведення лекційних занять використовується мультимедійне обладнання. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційні веб-сайти університету http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=ua та навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів http://ibhb.chnu.edu.ua містять інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, нормативні документи, контактну інформацію.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми (силабуси, навчальні посібники, навчально-методичні посібники, методичні рекомендації до лабораторних робіт тощо) розміщені на сайті кафедри http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabus-i-oboviazkovi-komponentiv-op, в системі електронного навчання: https://moodle.chnu.edu.ua/ та в репозитарії https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/17</p> <p>Основними джерелами інформаційного забезпечення навчально-виховного процесу та наукової діяльності професорсько-викладацького складу і студентів є наукова бібліотека Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з її фондами, методичний кабінет, а також електронні засоби інформації та книжковий обмін з багатьма вузівськими бібліотеками України та бібліотеками із 24-х країн світу. Всі ресурси наукової бібліотеки доступні через сайт університету: http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua</p> <p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до</p>

	<p>мережі Інтернет. Періодично проводиться тестова передплата на ресурси світових видавництв наукової періодики та книг. Зокрема, з 2020 року діє така передплата на видання видавництва Wiley та Springer. Бібліотека є членом консорціуму «Інформатіо» та має доступ до баз даних компанії EBSCO (повнотекстові бази наукових періодичних видань світу).</p> <p>Здобувачі ОП використовують вільні ресурси, серед яких:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Google Scholar – система, орієнтована на пошук наукової літератури за різними галузями знань та різними джерелами. • WorldWideScience.org, яка є глобальним науковим порталом підключення до національних та міжнародних наукових баз даних і порталів. • Mendeley – безкоштовне програмне забезпечення для керування бібліографічною інформацією, яке дозволяє зберігати та переглядати дослідницькі праці. • ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (https://archer.chnu.edu.ua). <p>У всіх корпусах Університету доступний eduroam (education roaming/освітній роумінг) – це безпечна всесвітня система доступу до інтернет-мережі по WiFi, яка була розроблена для міжнародного дослідницького та освітнього співтовариства (https://online.chnu.edu.ua/eduroam/).</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти, наукових і науково-педагогічних працівників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, у т.ч. навчання, стажування, проходження виробничої і переддипломної практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво ЧНУ із закладами вищої освіти України згідно з Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, зокрема з Національним університетом харчових технологій (м. Київ), Державним біотехнологічним університетом (м. Харків) та ін.</p>
Міжнародна кредитна	<p>Міжнародна кредитна мобільність здійснюється на основі двосторонніх угод між Чернівецьким національним</p>

мобільність	<p>університетом імені Юрія Федьковича та ЗВО закордонних країн-партнерів (програма Еразмус+). Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з Краківською політехнікою імені Тадеуша Костюшки, Ягелонським університетом (Польща), факультетом технології харчування університету „Stefan cel Mare” (Сучава, Румунія).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Іноземні громадяни навчаються за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами, незалежно від статі, раси, національності, соціального і майнового стану, роду та характеру занять, світоглядних переконань, належності до партій, ставлення до релігії, віросповідання, місця проживання та інших обставин.</p> <p>З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами української мови як окремої навчальної дисципліни.</p>

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
OK01	Актуальні питання історії та культури України	3,0	Екзамен
OK02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Екзамен
OK03	Філософія	4,0	Екзамен
OK04	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	Екзамен
OK05	Вища математика	4,0	Екзамен
OK06	Фізика	3,0	Залік
OK07	Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	4,0	Екзамен
OK08	Біохімія	5,0	Екзамен
OK09	Технічна мікробіологія	4,0	Екзамен
OK10	Хімічні основи харчових технологій	8,0	Екзамен
OK11	Оцінка безпеки і якості харчових продуктів	6,0	Екзамен
OK12	Харчова хімія	6,0	Екзамен
OK13	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	6,0	Екзамен
OK14	Харчові технології	20,0	Екзамен
OK15	Методи контролю якості харчової продукції	6,0	Екзамен
OK16	Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів	6,0	Екзамен
OK17	Технологічна експертиза харчової продукції	6,0	Екзамен
OK18	Науково-дослідна робота студентів	4,0	Залік
OK19	Інженерія безпеки та охорона праці	4,0	Екзамен
OK20	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5,0	Екзамен
OK21	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	6,0	Екзамен
OK22	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK23	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3,0	Залік
OK24	Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах	3,0	Залік
OK25	Моніторинг виробничих процесів	4,0	Екзамен

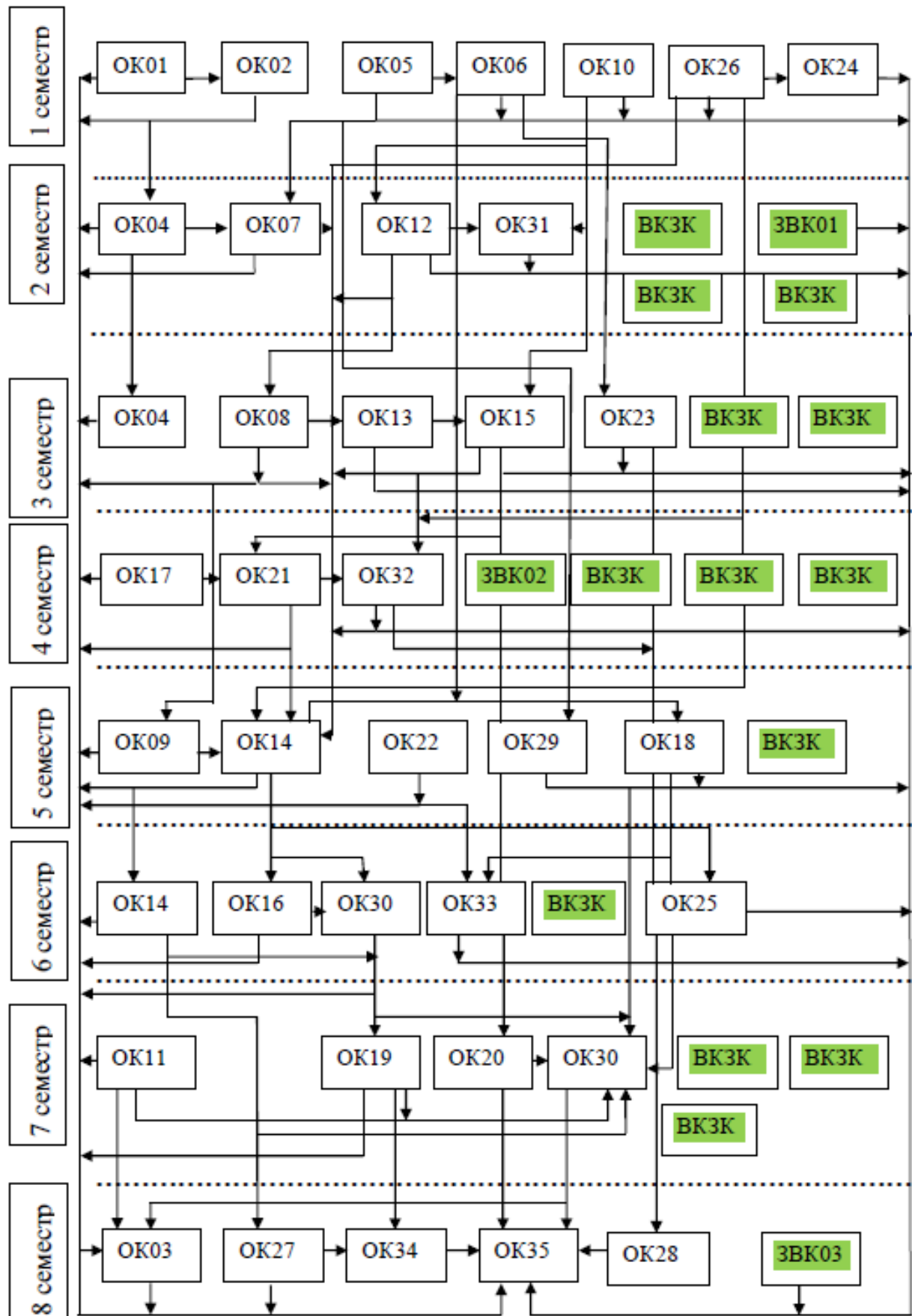
OK26	Вступ до фаху	4,0	Залік
OK27	Наукові основи харчових технологій	3,0	Екзамен
OK28	Автоматизація виробничих процесів	3,0	Екзамен
OK29	Економіка і управління харчових виробництв	3,0	Залік
OK30	Курсова робота	6,0	Захист
OK31	Хіміко-аналітична практика	3,0	Залік
OK32	Фахова ознайомча практика	3,0	Залік
OK33	Технологічна практика	3,0	Залік
OK34	Переддипломна практика	6,0	Залік
OK 35	Дипломна робота	11,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		179 (74,6%)	
Вибіркові компоненти ОП			
ЗВК01	Фізичне виховання (<i>за видами спорту</i>): футбол; волейбол; баскетбол; фітнес; аеробіка; атлетична гімнастика	3,0	Залік
ЗВК02	Вибіркова компонента із загальноуніверситетського списку. Перелік вибірових дисциплін розміщено за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1MRXP4csbfEsgaxLB9e3naQMwv3588KcA/view	3,0	Залік
ЗВК03	Професійна іноземна мова (Англійська мова) Професійна іноземна мова (Німецька мова) Професійна іноземна мова (Французька мова)	3,0	Залік
ВКЗК	ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОКАФЕДРАЛЬНОГО КАТАЛОГУ	52	Залік
ПВК01	Експрес-методи аналізу харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК02	Методика та способи обробки наукової інформації	4,0	Залік
ПВК03	Технології водопідготовки та водовідведення харчових виробництв	4,0	Залік
ПВК04	Радіаційна безпека харчової продукції	4,0	Залік
ПВК05	Технологія дієтичних добавок	4,0	Залік
ПВК06	Основи безпечного харчування	4,0	Залік
ПВК07	Технологія харчових добавок полісахаридної природи	4,0	Залік
ПВК08	Оцінка якості вимірювань	4,0	Залік
ПВК09	Метрологічне та нормативне забезпечення харчової безпеки	4,0	Залік
ПВК10	Технологія молекулярної кухні	4,0	Залік
ПВК11	Технічний аналіз сировини та харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК12	Органолептичний аналіз харчових продуктів	4,0	Залік

ПВК13	Аналіз природних об'єктів та продуктів харчування	4,0	Залік
ПВК14	Хімія смаку, кольору і запаху	4,0	Залік
ПВК15	Натуральні та синтетичні барвники у харчовій промисловості	4,0	Залік
ПВК16	Харчові добавки в галузі	4,0	Залік
ПВК17	Наукові основи технології безпечних пакувальних матеріалів	4,0	Залік
ПВК18	Нутриціологія	4,0	Залік
ПВК19	Лабораторні спеціалізації з харчових технологій	4,0	Залік
ПВК20	Технологічний семінар	4,0	Залік
ПВК21	Контроль і експертиза продуктів громадського харчування	4,0	Залік
ПВК22	Товарознавство харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК23	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК24	Оптичні методи аналізу харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК25	Спектральний аналіз в оцінці якості харчової продукції	4,0	Залік
ПВК26	Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості	4,0	Залік
ПВК27	Інноваційні технології харчових продуктів	4,0	Залік
ПВК28	Організація харчових виробництв	4,0	Залік
ПВК29	Технологія продуктів харчування функціонального призначення	4,0	Залік
	Військова підготовка*	29*	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		61 (25,4%)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

Обов'язкові навчальні дисципліни – 74,6 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 17,9 %, професійної підготовки 82,1 %.

Блок вибіркових дисциплін – 25,4 %, з них, що розширюють загальні компетентності – 14,8 %, професійні компетентності – 85,2 %.

Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація випускників освітньої програми «Якість та безпека харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій.</p>
Вимоги до кваліфікаційного роботи та порядку її захисту	<p>Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

**Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
(вибіркові компоненти)**

	ЗВК01	ЗВК03	ПВК01	ПВК02	ПВК03	ПВК04	ПВК05	ПВК06	ПВК07	ПВК08	ПВК09	ПВК10	ПВК11	ПВК12	ПВК13	ПВК14	ПВК15	ПВК16	ПВК17	ПВК18	ПВК19	ПВК20	ПВК21	ПВК22	ПВК23	ПВК24	ПВК25	ПВК26	ПВК27	ПВК28	ПВК29
ЗК1			+			+	+		+		+	+					+	+				+	+	+							
ЗК2					+											+								+							+
ЗК3														+											+					+	
ЗК4																													+		+
ЗК5				+				+	+						+								+								
ЗК6				+						+												+			+		+				
ЗК7	+			+												+										+					
ЗК8	+			+	+								+													+					
ЗК9																						+			+					+	
ЗК10			+		+										+				+											+	
ЗК11			+																		+		+								
ЗК12		+																													
ЗК13																														+	
ЗК14	+							+																							
ФК1									+			+					+		+										+		
ФК2																													+		
ФК3				+	+		+					+	+	+									+		+						
ФК4						+					+									+				+					+		+
ФК5							+	+	+												+								+		
ФК6																							+								
ФК7																							+								
ФК8				+						+		+	+		+		+				+					+					
ФК9																						+									
ФК10										+	+																			+	
ФК11																			+									+		+	
ФК12																						+									
ФК13																						+									
ФК14			+				+						+			+		+							+						
ФК15						+																	+			+			+		

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП
(вибіркові компоненти)**

	ЗВК01	ЗВК03	ПВК01	ПВК02	ПВК03	ПВК04	ПВК05	ПВК06	ПВК07	ПВК08	ПВК09	ПВК10	ПВК11	ПВК12	ПВК13	ПВК14	ПВК15	ПВК16	ПВК17	ПВК18	ПВК19	ПВК20	ПВК21	ПВК22	ПВК23	ПВК24	ПВК25	ПВК26	ПВК27	ПВК28	ПВК29	
ПРН1									+					+										+					+	+		
ПРН2												+											+									
ПРН3				+																												
ПРН4				+					+									+					+									
ПРН5												+					+			+	+										+	
ПРН6								+			+							+		+											+	
ПРН7																															+	
ПРН8							+	+	+									+														+
ПРН9											+																					
ПРН10																									+				+			
ПРН11			+		+	+	+				+		+	+	+								+	+	+		+				+	
ПРН12																							+									
ПРН13																							+								+	
ПРН14																			+		+				+							
ПРН15																				+					+							
ПРН16																															+	
ПРН17					+														+													
ПРН18			+	+								+				+					+					+	+					
ПРН19										+												+										
ПРН20											+																		+			
ПРН21																						+	+									
ПРН22		+																														
ПРН23										+																					+	
ПРН24																							+									
ПРН25																									+							
ПРН26																														+		
ПРН27	+							+																								
ПРН28						+				+					+														+			
ПРН29						+										+							+			+	+					+