

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Назва вищого навчального закладу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ»**

(назва програми)

(редакція від «__» _____ 20__ р., затверджена рішенням _____)

(Науково-методичної ради або Вченої ради – необхідне вказати)

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 - Харчові технології

галузі знань 18 - Виробництво та технології

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ

РАДОЮ*

Голова вченої ради

_____ / Роман ПЕТРИШИН /

(протокол № __ від " __ " _____ 20__ р.)

Введено в дію наказом

від " __ " _____ 20__ р. за № _____

Чернівці

20__ р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

змін до освітньо-професійної програми

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ» (найменування програми)

" РОЗРОБЛЕНО "

Робочою групою спеціальності 181 –

«Харчові технології»

Гарант ОП

_____ Ігор КОБАСА

«__» _____ 20__ р.

" УХВАЛЕНО "

на засіданні кафедри хімічного аналізу,

експертизи та безпеки харчової продукції

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Протокол № _____

від «__» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою _____ Ігор КОБАСА

" СХВАЛЕНО "

Вченою радою інституту біології, хімії та
біоресурсів

Протокол № _____

від «__» _____ 20__ р.

Голова Вченої ради інституту

_____ Михайло МАРЧЕНКО

" ПОГОДЖЕНО "

Начальник навчального відділу

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

_____ Ярослав ГАРАБАЖІВ

«__» _____ 20__ р.

" РЕКОМЕНДОВАНО "

Комісія Вченої ради з науково-методичної
роботи ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Протокол № __ від «__» _____ 20__ р.

Голова комісії Вченої ради _____
Ольга МАРТИНЮК

Представник студентського самоврядування
Голова студпарламенту ІБХБ ЧНУ

_____ Альона МІНТЯНСЬКА

Представник роботодавців
Директор АТ Чернівецький хлібокомбінат

_____ Богдан ГОНЧАР

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Інститут біології, хімії та біоресурсів, Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки 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 – Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Офіційна назва освітньої програми	Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки (<i>повний термін</i>) Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки (<i>скорочений термін</i>)
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна 21 червня 2016 – 1 липня 2021
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	На базі повної загальної середньої освіти (<i>повний термін</i>) На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») (<i>скорочений термін</i>)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2021 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/opp-bacalavr4/OPP_bacalavr_Xarchovi_4_years.pdf

2 – Мета освітньої програми	
	<p>Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Підготовка висококваліфікованих, конкурентно-спроможних фахівців для забезпечення потреб ринку праці та держави, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, контролю й удосконалення технологічних процесів, впровадження економіко-ефективного й екологічно-безпечного виробництва якісної харчової продукції.</p>
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань 18 Виробництво та технології</p> <p>Спеціальність 181 Харчові технології</p> <p>Освітня програма «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра з харчових технологій.</p> <p>Орієнтована на вивчення широкого кола теоретичних та практичних питань у галузі технологій виробництва харчових продуктів, систем управління якістю і безпечністю харчової продукції, законодавчої бази з питань забезпечення якості та безпеки харчової продукції, вивчення та оцінки стану підприємств з виробництва харчових продуктів, з подальшим впровадженням досягнень у сферу контролю якості та безпеки харчових систем.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Підготовка професійних кадрів, які здатні застосовувати і використовувати сучасне технологічне та лабораторне обладнання, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також на основі принципів проектування, функціонування підприємств харчової промисловості, розроблення нових й удосконалення існуючих технологій, розуміння законодавчих і нормативних документів у сфері технологічної експертизи, розроблення і впровадження систем управління якістю і безпечністю харчових продуктів забезпечити виробництво якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>Ключові слова: харчова промисловість, харчові продукти, технологічна експертиза, безпека та контроль якості харчової продукції, системи управління, якість,</p>

	безпе́чність, оці́нка я́кості.
Особливості програми	Освітня програма передбачає теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних та виробничо-технологічних робіт з використанням сучасних інформаційних та комп'ютерних технічних засобів, виконання і захист кваліфікаційної роботи.
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):</p> <p>2149.2* Інженери (інші галузі інженерної справи)</p> <p>2419.2 Фахівець із сертифікації</p> <p>2419.2 Фахівець із стандартизації</p> <p>2419.2 Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості</p> <p>2419.2 Фахівець із якості</p> <p>3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки</p> <p>3119 Технік із стандартизації</p> <p>3119 Фахівець з технічної експертизи</p> <p>315 Інспектори з безпеки та якості</p> <p>3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>3152 Інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва</p> <p>3211 Технік-лаборант</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>3439 Інші технічні фахівці в галузі управління</p> <p>3449 Інспектор державний з якості товару та торгівлі</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> <p><i>* з правом виконувати професійну роботу на посадах професійної групи після 2-х років виробничого стажу</i></p>
Академічні права випускників	Продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання з елементами самонавчання, яке проводиться у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, семінарів; консультацій з викладачами; самостійної роботи; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання або командного вирішення ситуаційних завдань; відкритих лекцій, тренінгів з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; виконання курсових робіт; хіміко-аналітичної, ознайомчої, технологічної та переддипломної практик; виконання кваліфікаційної роботи. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційне навчання на основі платформи Moodle та вебінари в Google Meet.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за системою ЄКТС та національною шкалою оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль</i> – усне та письмове опитування, комп'ютерне тестування, захист лабораторних робіт, презентації результатів виконання індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> – усні та письмові, а також у формі комп'ютерного тестування екзамену і заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист курсових робіт і практик.</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, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та під час 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 активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<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 організувати та проводити контроль якості і безпеки 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>

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Вибіркові фахові компетентності:

ФК 14. Здатність застосовувати основні та сучасні методи контролю окремих показників якості і безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчової продукції, організувати роботу комісій, пов'язаних з оцінкою якості і безпечності харчової продукції.

ФК 15. Здійснювати оцінку виробничих ризиків, організувати систему контролю якості та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, розробляти заходи направлені на попередження виникнення ризиків і контролю під час технологічного процесу виробництва харчової продукції.

ФК 16. Здатність проведення дослідження властивостей пакувальних матеріалів і тари з врахуванням вимог систем управління якості та безпечності харчової продукції, забезпечити використання тари та пакувальних матеріалів, які контактують з харчовими продуктами, виготовлених з безпечних матеріалів, обґрунтувати вибір умов зберігання харчових продуктів для забезпечення їх якості та безпечності.

ФК 17. Здатність застосовувати вітчизняні та європейські

	підходи в управлінні якістю та безпечністю на різних етапах життєвого циклу продукції, розробляти головні елементи систем управління якістю та безпечністю за міжнародними стандартами.
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</p>

забезпечення.

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>Вибіркові результати навчання:</p> <p>ПРН 28. Впроваджувати у виробництво нові методи контролю показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готової продукції, організувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірювальних приладів і лабораторного устаткування, приймати участь у розробленні нових та модернізації класичних методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог діючих міжнародних стандартів.</p> <p>ПРН 30. Організувати контроль за використанням тари та пакувальних матеріалів, проводити оцінювання безпечності харчових продуктів при їх зберіганні та розробляти нормативи щодо визначення терміну їх придатності.</p> <p>ПРН 31. Вміти використовувати показники, стандарти, регламенти, законодавчі акти України, визначати ступінь їх гармонізації, проводити оцінку відповідності продукції відповідно до міжнародних вимог.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які працюють в університеті на постійній основі. Всі викладачі, задіяні до викладання дисциплін зі спеціальності 181 – Харчові технології, мають наукові ступені та вчені звання.</p> <p>У підготовці бакалаврів для викладання циклів загальної та професійної підготовки, окрім кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, беруть участь інші кафедри Інституту біології, хімії та біоресурсів та університету.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. У наявності відповідна соціальна інфраструктура, яка включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актові зали, студентський клуб, стадіон, спортивні майданчики.</p> <p>Навчальні лабораторії випускової кафедри оснащені усіма технічними засобами, необхідними для проведення практичних і лабораторних робіт: термостатами, центрифугами лабораторними, сушильними шафами, вагами: електронними, аналітичними, лабораторними та технічними, рефрактометрами, рН-метрами, блендерами,</p>

	<p>міксерами, комбайном, печами муфельними, поляриметрами, дистиляторами, спектрофотометрами, віскозиметрами, мікроскопами, люміноскопом, а також сучасним обладнанням для експрес-методів дослідження безпечності та якості харчових продуктів.</p> <p>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 інституту біології, хімії та біоресурсів http://ibhb.chnu.edu.ua містять інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр, за якими закріплені навчальні дисципліни та в системі електронного навчання: https://moodle.chnu.edu.ua/my/</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 мережі Інтернет.</p> <p>Бібліотека є членом консорціуму «Інформатіо» та має доступ до баз даних компанії EBSCO (повнотекстові бази наукових періодичних видань світу). У вільному доступі для користувачів є наступні системи:</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. • Polpred.com є оглядом засобів масової інформації. База даних з рубрикуватим за 26 галузями, 600 джерелами 235 країн і територій. <p>Колекції періодичних видань.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directory of Open Access Journals – Довідник журналів

відкритого доступу - Безкоштовний доступ до повнотекстових рецензованих наукових журналів з усіх галузей знань та різними мовами.

- The Elektronische Zeitschriftenbibliothek EZB (Electronic Journals Library) – доступ до повних текстів статей з 10576 журналів,.
- HighWire Press – доступ до репозитарію HighWire Press – підрозділу бібліотеки Стенфордського університету. 957 журналів, 1,375,613 повнотекстових рецензованих статей у вільному інтернет-доступі.
- Journals of Hindawi Publishing Corporation – більше 100 рецензованих журналів із інженерії, математики, фізики та природничих наук у відкритому доступі.
- Проекти цифрових бібліотек: цифрова бібліотека NathiTrust. Свої архіви для сканування надали 25 найбільших бібліотек вищих навчальних закладів США, включаючи університети Каліфорнії, Вірджинії і освітні установи, які входять у «Велику десятку університетів».
- Патентна інформація: United States Patent and Trademark Office – Американські патенти за період 1790–1975 рр. Пошук за номерами патентів і Current US Classification.

Інтернет ресурси. Періодичні видання:

- <http://www.nbuv.gov.ua/portal/> - Наукова періодика України (журнали та збірники наукових праць, повні тексти з 2008 р. на сайті НБУ ім. Вернадського).
- <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека (передплата журналів видавництва «Наука» (РФ))
- <http://www.publist.com/> – The Internet Directory of Publications система, що містить інформацію про 150000 журналів, газет та інших періодичних видань.
- http://www.benran.ru/el_jur.htm – Електронні наукові журнали – сторінка на сайті БЕН РАН.
- <http://www.e-journals.org/> – E-journals, розділ що відноситься до Virtual Library, містить посилання на тематичні списки представлених в Інтернет наукових журналів та інших видань за деякими розділами науки.
- <http://www.bodley.ox.ac.uk/ilej/> – Internet Library of Early Journals, цифрова бібліотека журналів 18-го і 19-го століть.
- <http://www.rae.ru/ru/publishing/> – Журнали РАН («Успехи современного естетствознания», «Современные наукоемкие технологии», «Фундаментальные исследования», «Международный журнал прикладных и

	фундаментальних досліджень» та ін.)
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.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Мета міжнародної діяльності – підвищення ефективності співпраці з партнерами, пошук, вивчення і застосування ліпшого закордонного досвіду науково-дослідної та навчально-методичної роботи, розширення мобільності науково-педагогічних працівників і студентів, адаптація до європейських та світових стандартів із збереженням кращих напрацювань національної освіти, підвищення іміджу університету в Україні та за її межами.</p> <p>Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з Краківською політехнікою імені Тадеуша Костюшки (Польща), Сучавським університетом „Штефан чел Маре” (факультет технології харчування).</p> <p>З метою підвищення рівня наукових досліджень започатковано літню школу за участю провідних науковців кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції і Краківської політехніки (Польща), Сучавського університету „Штефан чел Маре” (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

2.1. Перелік компонент освітньої програми

2.1.1. Для повного терміну навчання

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	Залік Екзамен
OK05	Вища математика	5,0	Залік
OK06	Фізика	3,0	Залік
OK07	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	3,0	Залік
OK08	Біохімія	6,0	Залік Екзамен
OK09	Технічна мікробіологія	4,0	Екзамен
OK10	Хімічні основи харчових технологій	11,0	Екзамен
OK11	Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	7,0	Екзамен
OK12	Харчова хімія	6,0	Екзамен
OK13	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	6,0	Екзамен
OK14	Загальні технології та модернізація харчових виробництв	20,0	Екзамен Екзамен
OK15	Методи контролю якості харчової продукції	6,0	Екзамен
OK16	Системи менеджменту якості харчової продукції	5,0	Екзамен
OK17	Технологічна експертиза харчової продукції	6,0	Екзамен
OK18	Науково-дослідна робота студентів	4,0	Залік
OK19	Інженерія безпеки	3,0	Залік
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	6,0	Залік
OK23	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3,0	Залік
OK24	Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	3,0	Екзамен
OK25	Вступ до фаху	5,0	Залік
OK26	Наукові основи харчових технологій	3,0	Екзамен
OK27	Курсова робота	6,0	Захист Захист
OK28	Хіміко-аналітична практика	3,0	Залік

OK29	Фахова ознайомча практика	3,0	Залік
OK30	Технологічна практика	3,0	Залік
OK31	Переддипломна практика	6,0	Залік
OK32	Дипломна робота	11,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		174,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ01	Фізичне виховання / Футбол / Волейбол / Баскетбол / Настільний теніс / Аеробіка / Атлетична гімнастика / Боротьба / Гандбол / Туризм	3,0	Залік
ВБ02	Релігієзнавство Громадське здоров'я та медицина порятунку Демократія: від теорії до практики Фізичне виховання	3,0	Залік
ВБ03	Іноземна мова для професійного спілкування: Англійська мова Німецька мова Французька мова	3,0	Залік
ВБ04	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів Оптичні методи аналізу харчових продуктів Спектральний аналіз в харчовій хімії	4,0	Екзамен
ВБ05	Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів Сучасні екобезпечні матеріали Технології конструкційних та функціональних матеріалів	5,0	Залік
ВБ06	Оцінка безпеки харчових продуктів Контроль якості та безпечності продукції галузі Товарознавство харчових продуктів	5,0	Екзамен
ВБ07	Екологічна безпека технології галузі Вплив харчових виробництв на об'єкти довкілля Технології переробки відходів харчових виробництв	3,0	Залік
ВБ08	Технічний аналіз Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки Хімічні методи в аналізі харчових продуктів	6,0	Екзамен
ВБ09	Оцінка якості вимірювань Основи метрології Обробка результатів досліджень	4,0	Залік

ВБ10	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні Технологія продукції в громадському харчуванні Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування	3,0	Залік
ВБ11	Автоматизація виробничих процесів Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах Моделювання систем автоматизації (за різними видами харчових виробництв)	3,0	Залік
ВБ12	Економіка підприємств галузі Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі Облік витрат	3,0	Залік
ВБ13	Організація харчових виробництв Управління якістю харчових виробництв Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості	4,0	Залік
ВБ14	Органолептичний аналіз харчових продуктів Сенсорний аналіз харчових продуктів Дегустаційна оцінка харчової продукції	4,0	Залік
ВБ15	Лабораторні спеціалізації Технологічний семінар Спецпрактикум з харчових технологій	3,0	Залік
ВБ16	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування Основи здорового харчування Функціональні харчові продукти	4,0	Екзамен
ВБ17	Військова підготовка*	29*	
ВБ18	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції Законодавство у харчовій промисловості Світоглядні та ідеологічні позиції	3,0	Залік
ВБ19	Хімія смаку, запаху, кольору Натуральні барвники у харчовій промисловості Хімія харчових добавок	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		66,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

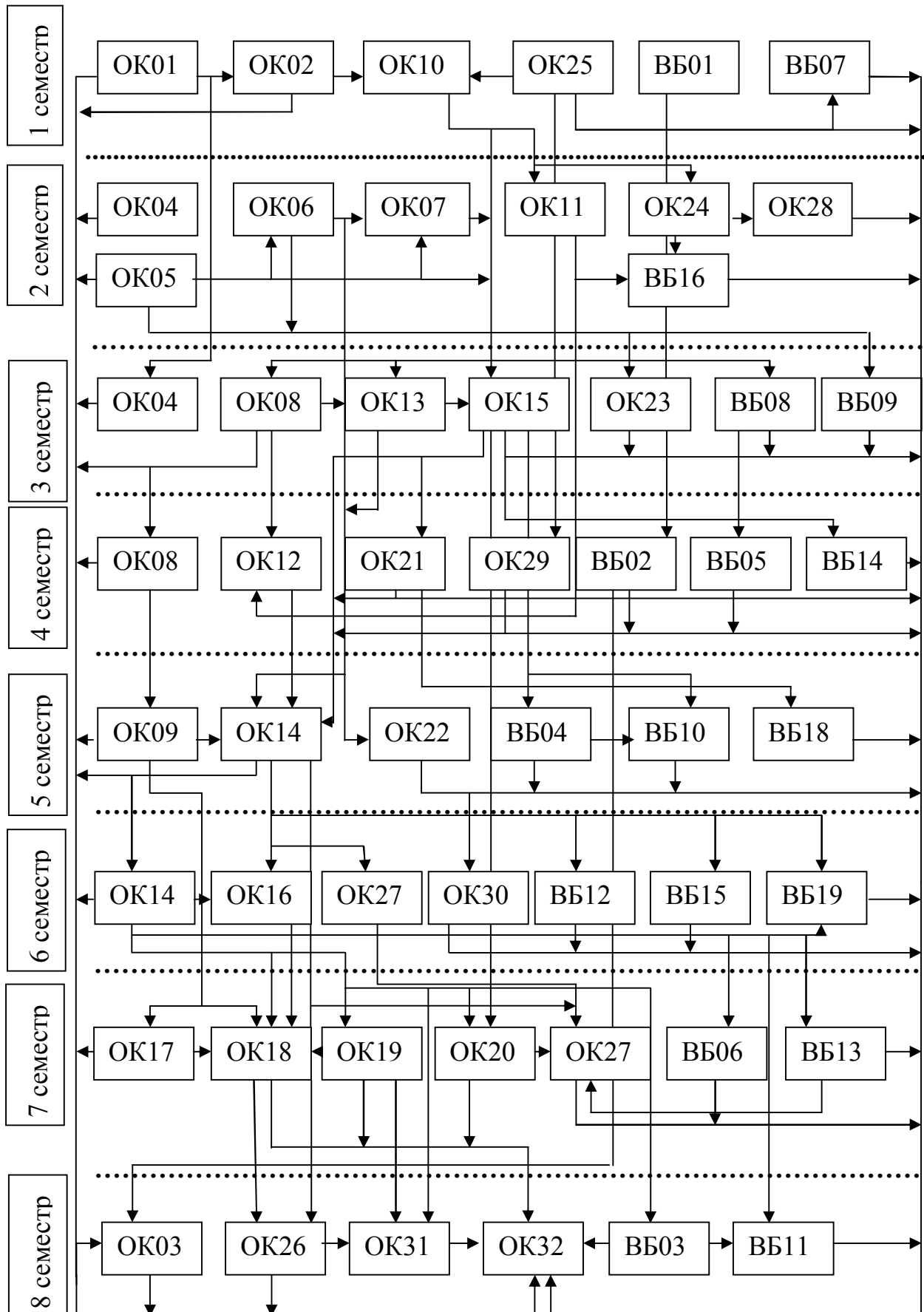
2.1.2. Для скороченого терміну навчання

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
OK01	Філософія	4,0	Екзамен
OK02	Технічна мікробіологія	4,0	Екзамен
OK03	Системи менеджменту якості харчової продукції	5,0	Екзамен
OK04	Технологічна експертиза харчової продукції	6,0	Екзамен
OK05	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5,0	Екзамен
OK06	Інженерія безпеки	3,0	Залік
OK07	Науково-дослідна робота студентів	4,0	Залік
OK08	Загальні технології та модернізація харчових виробництв	20,0	екзамен екзамен
OK09	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	Залік
OK10	Наукові основи харчових технологій	3,0	Екзамен
OK11	Курсова робота	6,0	захист захист
OK12	Технологічна практика	3,0	Залік
OK13	Переддипломна практика	6,0	Залік
OK14	Дипломна робота	11,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		86,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ01	Оцінка безпеки харчових продуктів Контроль якості та безпечності продукції галузі Товарознавство харчових продуктів	5,0	Екзамен
ВБ02	Хімія смаку, запаху, кольору Натуральні барвники у харчовій промисловості Хімія харчових добавок	3,0	Залік
ВБ03	Організація харчових виробництв Управління якістю харчових виробництв Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості	4,0	Залік
ВБ04	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні Технологія продукції в громадському харчуванні Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування	3,0	Залік

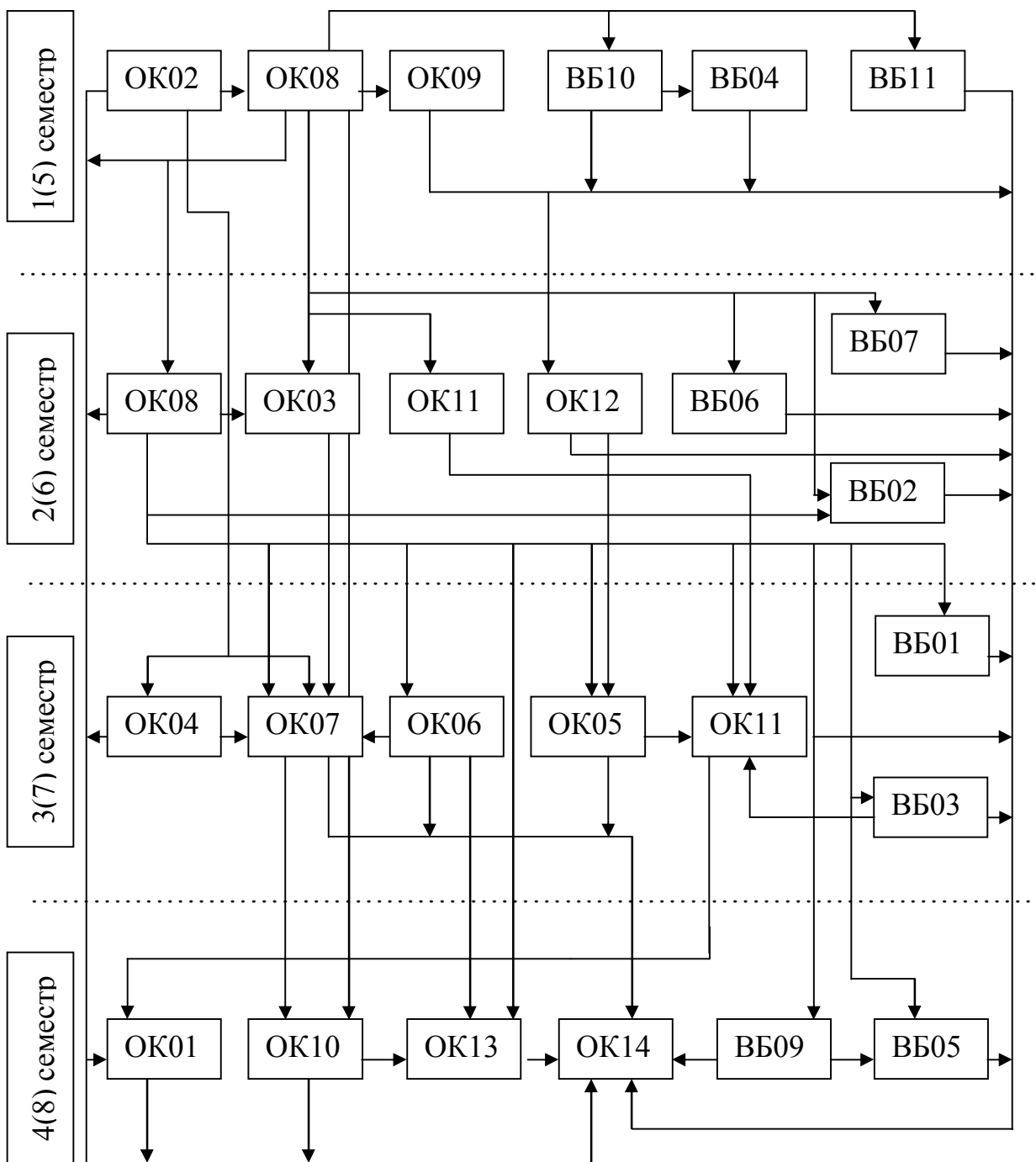
ВБ05	Автоматизація виробничих процесів Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах Моделювання систем автоматизації (за різними видами харчових виробництв)	3,0	залік
ВБ06	Економіка підприємств галузі Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі Облік витрат	3,0	Залік
ВБ07	Лабораторні спеціалізації Технологічний семінар Спецпрактикум з харчових технологій	3,0	Залік
ВБ08	Військова підготовка*	29*	
ВБ09	Іноземна мова для професійного спілкування: Англійська мова Німецька мова Французька мова	3,0	Залік
ВБ10	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів Оптичні методи аналізу харчових продуктів Спектральний аналіз в харчовій хімії	4,0	Залік
ВБ11	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції Законодавство у харчовій промисловості Світоглядні та ідеологічні позиції	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		34	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1. Для повного терміну навчання



2.2.2. Для скороченого терміну навчання



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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 або репозитарії Університету або на сайті Інституту біології, хімії та біоресурсів.

4.2. Для скороченого терміну навчання

	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ВБ01	ВБ02	ВБ03	ВБ04	ВБ05	ВБ06	ВБ07	ВБ08	ВБ09	ВБ10	ВБ11
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		+		+			+					+		+								+			
ФК16		+					+				+	+	+	+				+			+				
ФК17			+	+			+	+		+				+	+		+			+					

5.2. Для скороченого терміну навчання

	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ВБ01	ВБ02	ВБ03	ВБ04	ВБ05	ВБ06	ВБ07	ВБ08	ВБ09	ВБ10	ВБ11
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			+	+	+		+						+	+	+		+				+				
ПРН30			+	+		+	+						+	+	+			+			+			+	
ПРН31			+	+							+		+	+	+		+				+				

