

**Освітня програма «Харчові технології»  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Інститут біології, хімії та біоресурсів, кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Бакалавр з харчових технологій
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Міністерство освіти і науки України Україна 21 червня 2016 – 1 липня 2021
<b>Цикл/рівень</b>	за Національною рамкою кваліфікації України – 6 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня молодшого бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 1 липня 2021 р.

**Перелік компонент ОП**

<b>Код н/д</b>	<b>Освітні компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)</b>	<b>Кількість кредитів</b>	<b>Форма контролю</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			

ЗПО1	Фізична і колоїдна хімія	4,0	залік
ЗПО2	Технічна мікробіологія	5,0	екзамен
ППО1	Хімія смаку, запаху та кольору	5,0	екзамен
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
ППО2	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4,0	залік
ППО3	Методи контролю якості харчової продукції	4,0	екзамен
ППО4	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	5,0	залік
ППО5	Системи менеджменту якості харчової продукції	4,0	екзамен
ППО6	Експертиза харчової продукції	6,0	екзамен
ППО7	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	4,0	екзамен
ППО8	Інженерія безпеки	3,0	залік
ППО9	Науково-дослідна робота студентів	4,0	залік
ППО10	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	4,0	екзамен
ППО11	Харчові технології	10,0	екзамен екзамен
	Курсова робота	6,0	захист
	Технологічна практика	3,0	залік
	Переддипломна практика	6,0	залік
	Дипломна робота	12,0	захист
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>89,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ППВ1	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	5,0	екзамен
ППВ2	Хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	4,0	залік
ППВ3	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічний аналіз в оцінці якості	4,0	екзамен
ППВ4	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	5,0	екзамен

ППВ5	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції у громадському харчуванні	4,0	залік
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
ППВ6	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	залік
ППВ7	Сучасні пакувальні матеріали/ Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів	3,0	залік
ППВ8	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	3,0	залік
ППВ9	Військова підготовка*	29*	
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>		<b>31,0</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120,0</b>	

### **Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 “Харчові технології” проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: *бакалавр з харчових технологій*.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Випускну кваліфікаційну роботу виконують відповідно до Методичних рекомендацій щодо виконання випускних кваліфікаційних робіт.

Завершена робота проходить перевірку на плагіат.