

**Освітня програма «Харчові технології»
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	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Бакалавр з харчових технологій
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна 21 червня 2016 – 1 липня 2021
Цикл/рівень	за Національною рамкою кваліфікації України – 6 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2021 р.

Перелік компонент ОП

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

ЗПО1	Актуальні питання історії та культури України	5,0	екзамен
ЗПО2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
1	2	3	4
ЗПО3	Філософія	4,0	екзамен
ЗПО4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	залік екзамен
ЗПО5	Вища математика	5,0	екзамен
ЗПО6	Фізика	5,0	залік
ЗПО7	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,0	залік
ЗПО8	Біохімія	7,0	залік екзамен
ЗПО9	Технічна мікробіологія	4,0	екзамен
ЗПО10	Неорганічна хімія	4,0	залік
ЗПО11	Аналітична хімія	8,0	екзамен
ЗПО12	Органічна хімія	4,0	екзамен
ЗПО13	Фізична і колоїдна хімія	4,0	залік
ППО1	Харчова хімія	6,0	екзамен
ППО2	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
ППО3	Харчові технології	20,0	екзамен екзамен
ППО4	Методи контролю якості харчової продукції	6,0	екзамен
ППО5	Системи менеджменту якості харчової продукції	6,0	екзамен
ППО6	Експертиза харчової продукції	6,0	екзамен
ППО7	Науково-дослідна робота студентів	4,0	залік
ППО8	Інженерія безпеки	3,0	залік
ППО9	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5,0	екзамен
ППО10	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	5,0	екзамен
ППО11	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	залік
ППО12	Теплотехніка та електротехніка в харчових	3,0	залік

	виробництвах		
	Курсова робота	6,0	захист
1	2	3	4
	Фахова ознайомча практика	3,0	залік
	Хіміко-аналітична практика	3,0	залік
	Технологічна практика	3,0	залік
	Переддипломна практика	6,0	залік
	Дипломна робота	8,0	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		166,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ЗПВ1	Комп'ютерна грамотність/ Фізичне виховання	3,0	залік
ЗПВ2	Громадське здоров'я та медицина порятунку / Фізичне виховання	3,0	залік
ППВ1	Оптичні методи аналізу харчових продуктів / Спектральний аналіз	5,0	залік
ППВ2	Сучасні пакувальні матеріали/ Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів	4,0	залік
ППВ3	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	4,0	екзамен
ППВ4	Хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	6,0	екзамен
ППВ5	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічний аналіз в оцінці якості	4,0	екзамен
ППВ6	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	5,0	екзамен
ППВ7	Основи метрології / Оцінка якості вимірювань	4,0	залік
ППВ8	Технологічний семінар / Професійна іноземна мова	3,0	залік
ППВ9	Вступ до фаху / Університетська освіта	4,0	залік
ППВ10	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції у громадському харчуванні	5,0	залік

ППВ11	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	залік
1	2	3	4
ППВ12	Хімія смаку, запаху та кольору / Натуральні барвники в харчовій промисловості	6,0	екзамен
ППВ13	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	4,0	залік
ППВ14	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	4,0	залік
ППВ15	Актуальні проблеми галузі / Наукові основи харчових технологій	3,0	залік
ППВ16	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	4,0	залік
ППВ17	Військова підготовка*	29*	
Загальний обсяг вибіркового компонент		74,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випусників 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.

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

Завершена робота проходить перевірку на плагіат.