

**Освітня програма «Технологічна експертиза, безпека харчової
продукції та модернізація технологічних процесів»
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	2017-2021 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	екзамен
ЗПО3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	залік екзамен
ЗПО4	Вища математика	5,0	екзамен
ЗПО5	Інженерна і комп'ютерна графіка	3,0	залік
ЗПО6	Неорганічна хімія	4,0	залік
ЗПО7	Аналітична хімія	8,0	екзамен
ЗПО8	Органічна хімія	4,0	екзамен
ЗПО9	Фізична і колоїдна хімія	4,0	залік
ЗПО10	Фізика	5,0	залік
ЗПО11	Філософія	4,0	екзамен
ЗПО12	Біохімія	8,0	залік екзамен
ЗПО13	Технічна мікробіологія	5,0	екзамен
ПП01	Харчова хімія	6,0	екзамен
ПП02	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
ПП03	Харчові технології	10,0	екзамен
	Харчові технології	10,0	екзамен
ПП04	Методи контролю якості харчової продукції	6,0	екзамен
ПП05	Системи менеджменту якості харчової продукції	6,0	екзамен
ПП06	Експертиза харчової продукції	6,0	екзамен
ПП07	Науково-дослідна робота студентів	4,0	залік
ПП08	Інженерія безпеки	3,0	залік
ПП09	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	4,0	екзамен
ПП10	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	5,0	екзамен
ПП11	Процеси і апарати харчових виробництв	6,0	залік
ПП12	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3,0	залік

ППІ3	Лабораторні спеціалізації	4,0	залік
	Курсова робота	6,0	захист
	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
<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент</i>		171,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ЗПВ1	Фізичне виховання/Волейбол, футбол, легка атлетика	3,0	залік
ЗПВ2	Релігієзнавство/Громадське здоров'я та медицина порятунку	3,0	залік
ППВ1	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	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	5,0	екзамен
ППВ4	Хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	5,0	екзамен
ППВ5	Технологічний аналіз продуктів харчування / Хімічний аналіз в оцінці якості	4,0	екзамен
ППВ6	Наукові основи харчових технологій /Актуальні проблеми технології галузі	4,0	екзамен
ППВ7	Основи метрології / Оцінка якості	3,0	залік
ППВ8	Вступ до фаху/Університетська освіта	3,0	залік
ППВ9	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції у громадському харчуванні	5,0	залік
ППВ10	Автоматизація виробничих процесів/Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	залік
ППВ11	Хімія смаку, запаху та кольору / Натуральні барвники в харчовій промисловості	6,0	екзамен
ППВ12	Організація харчових виробництв/ Управління якістю харчових виробництв	3,0	залік
ППВ13	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	4,0	залік
ППВ14	Біологія клітин/Загальна цитологія	3,0	екзамен

ППВ15	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	3,0	залік
ППВ15	Професійна іноземна мова/англійська, німецька, французька	3,0	залік
ППВ17	Військова підготовка*	29*	
<i>Загальний обсяг вибіркового компонента</i>		69,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми 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.

Випускні кваліфікаційні роботи виконують відповідно до Методичних рекомендацій щодо виконання випускних кваліфікаційних робіт.

Завершена робота проходить перевірку на плагіат.