

**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»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 - Харчові технології**

**галузі знань 18 - Виробництво та технології**

**Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ**

**РАДОЮ\***

**Голова вченої ради**

**/ Мельничук С. В. /**

**(протокол № 6 від "06" вересня 2017 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2017 р.**

**Ректор  / Мельничук С. В. /**

**(наказ № 16 від "03" листопада 2017 р.)**

**Чернівці 2017 р.**

Освітня програма підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена згідно з вимогами Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Програма відповідає першому (бакалаврському) рівню вищої освіти та шостому кваліфікаційному рівню за Національною рамкою кваліфікації.

Бакалавр – це освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти, на основі ступеня молодшого бакалавра або за умови наявності в нього повної загальної середньої освіти, відповідної освітньо-професійної програми.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

<b>Прізвище, ім'я, по батькові</b>	<b>Науковий ступінь, вчене звання, посада</b>
Кобаса Ігор Михайлович	Голова робочої групи (гарант освітньої програми), д.х.н., професор, завідувач кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, академік АН Вищої школи України
Воробець Марія Михайлівна	Член робочої групи, к.х.н., доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
Кондратьєва Ірина Володимирівна	Член робочої групи, к.х.н., доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
Сачко Анастасія Валеріївна	Член робочої групи, к.х.н., доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича
Дійчук Володимир Васильович	Член робочої групи, к.х.н., асистент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

**Профіль освітньої програми «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів» 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>	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки; 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>	НРК України – 7 рівень FQ-EHEA – перший цикл, EQFLLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність диплома повної загальної середньої освіти або ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 1 липня 2021 р.

**Освітня програма** передбачає здобуття особою теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.

### **Програмні компетентності (загальні):**

- Якість та етичні зобов'язання. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм ділового спілкування.
- Критичність та самокритичність. Здатність використовувати отримані знання на практиці.
- Адаптивність і комунікабельність. Здатність працювати в команді. Здатність до ділових комунікацій.
- Комунікація усна та письмова рідною й іноземною мовами. Знання державної мови та норм усного і письмового ділового спілкування.
- Творча активність. Здатність до системного мислення. Наполегливість у досягненні мети.
- Навички роботи в комп'ютерних мережах, використання Інтернет-ресурсів, обробки та управління інформацією.

### **Програмні компетентності (фахові – відповідно спеціальності):**

- Базові уявлення про історію та розвиток харчової промисловості, різноманітність об'єктів діяльності підприємств харчової промисловості.
- Володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності підприємств харчової промисловості.
- Здатність розробляти та впроваджувати автоматизовані системи управління технологічними процесами, застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією у виробничих та лабораторних умовах.
- Базові уявлення про місце харчової промисловості в реалізації соціально-економічних задач, про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку харчових технологій.
- Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції, складати загальні технологічні схеми виробництва продуктів харчування.
- Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму.
- Знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.
- Базові уявлення про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг.
- Системне оволодіння професійними знаннями з експертизи харчових продуктів.
- Здатність проводити експертизу харчових продуктів на основі теоретичних знань та шляхом експериментальних досліджень

## 2. Перелік навчальних дисциплін освітньої програми

### 2.1. Повний термін навчання

#### 2.1.1. Обов'язкова складова

№ з/п	Назва дисципліни	Кількість кредитів	Кількість годин	Кількість аудиторних годин	Кількість годин на самостійне вивчення	Форма контролю
1.	Актуальні питання історії та культури України	5	150	50	100	екзамен
2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	90	30	60	екзамен
3.	Філософія	4	120	40	80	екзамен
4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	180	90	90	залік екзамен
5.	Вища математика	5	150	75	75	екзамен
6.	Фізика	5	150	50	100	залік
7.	Інженерна і комп'ютерна графіка	3	90	30	60	залік
8.	Біохімія	8	240	100	140	залік екзамен
9.	Технічна мікробіологія	4	120	60	60	екзамен
10.	Неорганічна хімія	4	120	60	60	залік
11.	Аналітична хімія	8	240	80	160	екзамен
12.	Органічна хімія	4	120	60	60	екзамен
13.	Фізична і колоїдна хімія	4	120	60	60	залік
14.	Харчова хімія	6	180	60	120	екзамен
15.	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5	150	50	100	екзамен
16.	Харчові технології	20	600	210	390	екзамен екзамен
17.	Методи контролю якості харчової продукції	6	180	60	120	екзамен
18.	Системи менеджменту якості харчової продукції	6	180	60	120	екзамен
19.	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	6	180	60	120	екзамен
20.	Науково-дослідна робота студентів	4	120	45	75	залік
21.	Інженерія безпеки	3	90	30	60	залік
22.	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	5	150	50	100	екзамен
23.	Стандартизація, сертифікація та управління якістю	5	150	60	90	екзамен

24.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	180	60	120	залік
25.	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	3	90	30	60	залік
26.	Курсова робота	6	180		180	
	<b>Загалом</b>	<b>144</b>	<b>4320</b>	<b>1560</b>	<b>2760</b>	

### 2.1.2. Вибіркова складова

№ з/п	Назва дисципліни	Кількість кредитів	Кількість годин	Кількість аудиторних годин	Кількість годин на самостійне вивчення	Форма контролю
1.	Комп'ютерна грамотність/ Фізичне виховання	3	90	30	60	залік
2.	Громадське здоров'я та медицина порятунку / Фізичне виховання	3	90	30	60	залік
3.	Спектральний аналіз / Оптичні методи аналізу харчових продуктів	5	150	60	90	залік
4.	Сучасні пакувальні матеріали/ Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів	4	120	42	78	залік
5.	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	5	150	60	90	екзамен
6.	Хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	6	180	60	120	екзамен
7.	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічний аналіз в оцінці якості	3	90	30	60	екзамен
8.	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	5	150	50	100	екзамен
9.	Основи метрології / Оцінка якості вимірювань	4	120	40	80	залік
10.	Технологічний семінар/ Професійна іноземна мова	3	90	30	60	залік

11.	Вступ до фаху / Університетська освіта	4	120	40	80	залік
12.	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні / Технологія продукції у громадському харчуванні	5	150	50	100	залік
13.	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно- інтегровані технології у харчових виробництвах	3	90	30	60	залік
14.	Натуральні барвники в харчовій промисловості / Хімія смаку, запаху та кольору	6	180	60	120	екзамен
15.	Організація харчових виробництв / Управління якістю харчових виробництв	4	120	45	75	залік
16.	Органолептичний аналіз харчових продуктів / Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	120	45	75	залік
17.	Актуальні проблеми галузі / Наукові основи харчових технологій	3	90	30	60	залік
18.	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	4	120	45	75	залік
19.	Військова підготовка*	29*	870*			
<b>Загалом</b>		<b>74</b>	<b>2220</b>	<b>777</b>	<b>1443</b>	

### 2.1.3. Практична підготовка

№	Вид діяльності	Кількість кредитів	Кількість годин
1.	Фахова ознайомча практика	3	90
2.	Хіміко-аналітична практика	3	90
3.	Технологічна практика	3	90
4.	Переддипломна практика	6	180
<b>Загалом</b>		<b>15</b>	<b>450</b>

### 2.1.4. Атестація

№	Вид діяльності	Кількість кредитів	Кількість годин
1.	Дипломна робота	7	210
<b>Загалом</b>		<b>7</b>	<b>210</b>

## 2.2. Скорочений термін навчання

### 2.2.1. Обов'язкова складова

№ з/п	Назва дисципліни	Кількість кредитів	Кількість годин	Кількість аудиторних годин	Кількість годин на самостійне вивчення	Форма контролю
1.	Фізична і колоїдна хімія	4,0	120	60	60	залік
2.	Технічна мікробіологія	5,0	150	60	90	екзамен
3.	Хімія смаку, запаху та кольору	5,0	150	60	90	екзамен
4.	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4,0	120	45	75	залік
5.	Методи контролю якості харчової продукції	4,0	120	60	60	екзамен
6.	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	5,0	150	45	105	залік
7.	Системи менеджменту якості харчової продукції	4,0	120	45	75	екзамен
8.	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	6,0	180	60	120	екзамен
9.	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	4,0	120	45	75	екзамен
10.	Інженерія безпеки	3,0	90	30	60	залік
11.	Науково-дослідна робота студентів	4,0	120	45	75	залік
12.	Стандартизація, сертифікація, метрологія і управління якістю харчової продукції	4,0	120	60	60	екзамен
13.	Харчові технології	10,0	300	135	165	екзамен екзамен
14.	Курсова робота	6,0	180		180	захист
	<b>Загалом</b>	<b>68,0</b>	<b>2040</b>	<b>750</b>	<b>1290</b>	



## 2.2.2. Вибіркова складова

№ з/п	Назва дисципліни	Кількість кредитів	Кількість годин	Кількість аудиторних годин	Кількість годин на самостійне вивчення	Форма контролю
1.	Оцінка безпеки харчових продуктів / Контроль якості та безпечності продукції галузі	5,0	150	60	90	екзамен
2.	Хімічні основи харчових технологій / Хімічні процеси технології галузі	4,0	120	60	60	залік
3.	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки / Хімічний аналіз в оцінці якості	4,0	120	45	75	екзамен
4.	Наукові основи харчових технологій / Актуальні проблеми технології галузі	5,0	150	49	101	екзамен
5.	Контроль і експертиза продуктів в громадському харчуванні / Технологія продукції в громадському харчуванні	4,0	120	49	71	залік
6.	Автоматизація виробничих процесів / Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах	3,0	90	42	48	залік
7.	Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів / Сучасні пакувальні матеріали	3,0	90	30	60	залік
8.	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування / Основи здорового харчування	3,0	90	30	60	залік
9.	Військова підготовка*	29*	870*			
<b>Загалом</b>		<b>31</b>	<b>930</b>	<b>365</b>	<b>565</b>	

### 2.2.3. Практична підготовка

№	Вид діяльності	Кількість кредитів	Кількість годин
1.	Технологічна практика	3	90
2.	Переддипломна практика	6	180
<b>Загалом</b>		<b>9</b>	<b>270</b>

### 2.2.4. Атестація

№	Вид діяльності	Кількість кредитів	Кількість годин
1	Дипломна робота	12	360
<b>Загалом</b>		<b>12</b>	<b>360</b>

## 3. Визначення форм державної атестації здобувачів вищої освіти за освітньою програмою

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) дипломної роботи
<b>Вимоги до заключної кваліфікаційної роботи</b>	Специфіка перевірки на плагіат. Вимоги щодо оприлюднення на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу.

## 4. Очікувані результати навчання (загальні):

- Дотримуючись норм сучасної літературної української мови, логічно, точно послідовно формулювати думки.
- Чітко визначати і користуватись двома формами ділового мовлення: усною і писемною.
- Читати, відповідати на запитання, вести бесіду в обсязі необхідного спілкування в соціально-побутовій, культурній та професійній сферах.
- Підвищувати фаховий і культурний рівень, фізичні та психічні якості, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі.
- Розуміти іноземну мову і розвивати практичні навички ділового професійного спілкування.
- Володіти іноземною мовою в письмовій формі і складати ділові листи, угоди, контракти, тощо.

## 5. Очікувані результати (фахові – відповідно спеціальності)

- Розрахунок сировини і готової продукції.
- Вдосконалення технологічного процесу на виробничій дільниці.
- Організація кадрового забезпечення на виробничій дільниці.
- Організація технологічного процесу на виробничій дільниці.
- Забезпечення дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці.
- Організація впровадження стандартів.

- Планування технологічного процесу виробництва.
- Корегування технологічного режиму і рецептур залежно від наявності та якості сировини.
- Забезпечення високого рівня якості готової продукції.
- Розробка технологічної документації.
- Вибір методів контролю.
- Контроль дотримання технологічних режимів і регламентів.
- Контроль якості сировини і готової продукції.
- Експертиза харчових продуктів.