

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)

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 № 12 від "21" 12 2020 р.)

Введено в дію наказом

від "23" 12 2020 р. за № 373

Чернівці

2020р.

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

ВМС Ігор КОБАСА

« 12 » 11 2020р.

" УХВАЛЕНО "

на засіданні кафедри хімічного аналізу,
експертизи та безпеки харчової продукції

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Протокол № 6

від « 17 » 11 2020р.

Зав. кафедрою ВМС Ігор КОБАСА

" СХВАЛЕНО "

Вченою радою інституту біології, хімії та
біоресурсів

Протокол № 5

від « 10 » 12 2020р.

Голова Вченої ради інституту

М Михайло МАРЧЕНКО

" ПОГОДЖЕНО "

Начальник навчального відділу

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Я Ярослав ГАРАБАЖІВ

« 11 » 12 2020р.

" РЕКОМЕНДОВАНО "

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

Протокол № від « 18 » 12 2020р.

Голова комісії Вченої ради
Ольга МАРТИНЮК

Представник роботодавців

Директор ТОВ «Саадет Україна»

ВЖ Володимир ЖАРОВСЬКИЙ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «**Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів**» підготовки бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти розроблена на підставі Закону України «Про вищу освіту» та з урахуванням Стандарту вищої освіти за спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125, робочою групою у складі:

Кобаса Ігор Михайлович, д.х.н., професор, завідувач кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Борук Сергій Дмитрович, д.т.н., доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Водянка Любов Дмитрівна, к.е.н., доцент кафедри економіки підприємства та управління персоналом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Жаровський Володимир Ярославович, директор ТОВ „Саадет Україна”, м. Чернівці.

Зовнішні рецензенти:

Арсеньєва Лариса Юрївна, д.т.н., професор, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Національного університету харчових технологій, м. Київ.

Євлаш Вікторія Владленівна, д.т.н., професор, завідувач кафедри хімії, мікробіології і гігієни харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Прізвище, ім'я, по батькові керівника та членів проектної групи	Найменування посади, місце роботи	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів).	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітки*
1	2	3	4	5	6	7	
Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)							
Кобаса Ігор Михайлович (керівник проектної групи)	Завідувач кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ ім. Юрія Федьковича	Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, 1979, спеціальність – Хімія; кваліфікація – Хімік. Викладач хімії.	Доктор хімічних наук, спеціальність 02.00.04 – фізична хімія, ДД № 005228. 14.09. 2006 р., <i>Тема дисертації:</i> „Дизайн оксидних і сульфідних напівпровідникових систем та фотокаталітичні й термічні процеси за їх участю”. Професор кафедри аналітичної хімії, АП 12 ПР №005274. 24. 12. 2007 Протокол № 5/18-П	33 р.	Автор більше 200 наукових праць, з них 33, які індексовані в міжнародних науково-метричних базах Scopus та/або Web of Science та 15 IndexCopernicus. 1. Kobasa I., Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.81–86. 2. Diichuk V., Diichuk I., Kobasa I. Influence of Thermal Treatment of the basalt tufa on its phase composition and sorption capacity // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.37–40. 3. Кобаса І. М. Природний мінерал базальтовий туф :	Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Сучасні інноваційні методи викладання фахових дисциплін» 16.11.2020 р. – 24.12.2020 р. Довідка №8 від 24.12.2020 р.	пп. 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18 п. 30 Ліцензійних умов. п. 1. Ліцензійних умов. 1. Sachko A., Kobasa I. , Moysyura O., Vorobets M. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukr. Food Journ. – 2020. – Vol.9, № 2. – P. 361–372. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8 (Web of science). 2. Kobasa I.M., Kondratyeva I.V., Kropelnytska Yu.V. Sensitizing of TiO ₂ with a merocyanine dye in the photocatalytic reduction of methylene blue // Functional. material letters. – 2018. – Vol. 11(1). – P.1850017. https://doi.org/10.1142/S1793604718500170 . I.F. 1,084 (Scopus). У даній статті подана інформація про створені функціональні матеріали, які володіють

				<p>склад, властивості та використання : монографія / І. М. Кобаса, В. В. Цимбалюк (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.</p> <p>4. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко / (<i>Гриф МОН України</i>). – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015.– 336 с.</p> <p>5. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчально-методичний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>).</p> <p>Керівництво науковою роботою магістрів та аспірантів, керівник науково-дослідної теми.</p>	<p>антибактеріальними властивостями і можуть бути використані для створення пакувальних матеріалів, які володіють бактерицидними властивостями.</p> <p>Всього опубліковано 34 статті, які входять до науково-метричних баз даних Scopus, Web of science (WoS). Матеріали більшості цих статей можуть бути використані для потреб харчової та переробної промисловості.</p> <p>п. 2. Ліцензійних умов. Наукові видання, включені до переліку наукових фахових видань України. До цього переліку прирівнюються <i>фахові статті зі списку баз даних EBSCO, Copernicus:</i></p> <p>1. Kobasa I., Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol. XVII, Issue 1. – P.81–86.</p> <p>2. Anastasiia Sachko, Igor Kobasa, Olesya Moysyura. Perspectives of utilization of nanodispersive materials based on SiO₂, TiO₂ and SiO₂-TiO₂ for wine fining // J. Food and Environment Safety. –</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>2017. – Vol.16, Issue. 4. – P.216–221.</p> <p>3. Igor Kobasa, Mariia Vorobets, Larysa Arsenieva. Nanosides titanium dioxide as an antibacterial admixture for the food packaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2016. – Vol. XV, Issue. 4. – P.306–311.</p> <p>4. Igor Kobasa, Galyna Bilokopyta, Larysa Arsenieva. Nanodispersed composite antimicrobial materials based on calcium hydroxylapatite // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2015. – Vol. XIV, Issue. 1. – P.89–92.</p> <p>5. Oleksii Khudyi, Igor Kobasa, Olga Kushniryk, Lidiia Khuda. The application of basaltic tuffs in the technology of cultivation the live feed for fish – preliminary study // J. Food and Environment Safety. – 2015. – Vol.14, Issue 1. – P.368–374.</p> <p>П. 3 Ліцензійних умов. 1. Кобаса І. М. Природний мінерал базальтовий туф : склад, властивості та використання : монографія / І. М. Кобаса, В. В. Цимбалюк (<i>Рекомендовано Вченою радою ЧНУ</i>). –</p>
--	--	--	--	--	--	--

							<p>Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.</p> <p>П. 8 Ліцензійних умов. Виконання функцій наукового керівника наукової теми (проекту). Керівник науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями Національного університету харчових технологій. Тема 27.802, № державної реєстрації 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.</p> <p>П. 10 Ліцензійних умов. Організаційна робота у закладах освіти. Завідувач кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.</p> <p>П. 13 Ліцензійних умов. Наявність навчально-методичних посібників, вказівок/рекомендацій І. Федорів В.М., Кобаса І.М., Дійчук В.В. Технологічна експертиза харчової продукції: навчально-методичний посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>Юрія Федьковича, 2020. – 180 с.</p> <p>2.Федорів В.М., Кобаса І.М., Борук С.Д. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 120 с.</p> <p>3.Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчально-методичний посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с.</p> <p>П. 14 Ліцензійних умов. Керівництво роботою студентки (Маковій Анна), яка на XI Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з актуальних проблем пакувальної індустрії, який проходив у національному університеті харчових технологій перемогла у номінації "Технології і обладнання виготовлення пакувальних матеріалів і пакування". Наказ від 27.10.16 р., №1289.</p> <p>П. 15 Ліцензійних умов. Наявність консультаційних (дорадчих) публікацій з наукової або професійної тематики</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>1. «У морозиві – і крохмаль, і борошно». Газета «Молодий буковинець» від 10.05.2018 р.</p> <p>2.«Без нітратів – можна їсти». Газета «Молодий буковинець» від 31.05.2018 р.</p> <p>3.«Борщ із нітратами чи без». Газета «Молодий буковинець» від 7.06.2018 р.</p> <p>4.«Де безпечніше: експерти з Чернівців перевірили якість молока». Газета «Молодий буковинець» від 13.11.18 р.</p> <p>5.«Назва й обгортка та сама, а всередині – інше». Газета «Молодий буковинець» від 22.11.2018 р.</p> <p>П. 17 Ліцензійних умов. Досвід практичної роботи за спеціальністю – викладач Чернівецького національного університету – 6 років (з моменту ліцензування на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції спеціальності «Харчові технології та інженерія» за першим (бакалаврським) рівнем, червень, 2013 р.).</p> <p>П. 18 Ліцензійних умов. Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							Наукове консультування підприємства ФОП Чоботар (м. Чернівці), щодо впровадження на підприємстві у технологічний процес виготовлення кондитерських виробів антибактеріального упакування (<i>Акт про впровадження</i>). Консультування АТ „Чернівецький хлібокомбінат” щодо якості сировини та хлібо-булочних виробів (договід про співпрацю).
Борук Сергій Дмитрович	Доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ ім. Юрія Федьковича	Чернівецький державний університет 1987, хімія Хімік. Викладач	Доктор технічних наук, спеціальність 21.06.01 «Екологічна безпека» Захист дисертації 29.11. 2018 р. Спеціалізована вчена рада Д.26880.01 Протокол №6 в Державній екологічній академії післядипломної освіти та управління. – Київ Міністерство екології та природних	21	1. Сергій Борук, Ольга Романовська, Ольга Герич. Процеси структурування в дисперсних системах на основі манної крупи та крупи кіноа // “Львівські хімічні читання – 2017” XVI наукова конференція. Збірник наукових праць, Львів, 28 – 31 травня 2017 р.– Львів:–2017.– С. Ф29. 2. Boruk O., Boruk S. Preventing the surface waters pollution with oil and petrochemical products // IX th international chemistry conference “Kyiv-Toulouse” dedicated to the 100 th anniversary of Fedir Babichev/ Materials of reports and performances – Kyiv, 2017 – P. 61. 3. С.Д. Борук, О.Ю. Герич, О.Л. Романовська. Заміна манної	Національний університет харчових технологій. Проїшов навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2029 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. <i>Сертифікат</i> про виконання програми онлайн курсу	пп. 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 18 п. 30 Ліцензійних умов П. 1 Ліцензійних умов. Technology for efficient and environment friendly treatment of various secondary energy resources / O. Yegurno, S. Boruk , I. Winkler [et al.] // Inzynieria Mineralna. – 2016. – Vol.17, №1. – P.69–74. Всього 17 публікацій у виданнях, що входять до науково-метричних баз даних Scops i Web of Science. П. 2 Ліцензійних умов. 1. Кравченко М.Ф., Романовська О.Л., Борук С.Д. Порівняльний аналіз реологічних характеристик дисперсних систем на основі какао та керобу // Наук. вісник Чернівецького

			<p>ресурсів України. <i>Тема дисертації:</i> “Розвиток наукових основ створення екологічно прийнятних дисперсних палив для енергогенеруючих підприємств України”. Доцент кафедри фізичної і аналітичної хімії та екології хімічних виробництв, ДЦ № 009896 від 16.12. 2004 р.</p>	<p>крупя на крупу кіноа в кондитерських виробках як напрям підвищення їх рівня харчової безпеки // III Міжнародна науково-практична конференція «Якість і безпека харчових продуктів». – Київ. – 2017.– С. 120–121. 4. S.Boruk, I. Winkler, O. Romanovska, O. Gerych. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction // The international conference “Biotechnologies, present and perspectives”. – Suceava. – 2017. – P.24. 5. Борук С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу (С. 80–83) у збірнику Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с.</p>	<p>«Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин); сертифікат від 02.04.2020. zjtoSrtKRE</p>	<p>університету – Хімія. – Чернівці, 2015. – Вип. 753 – С.41–45. 2.Sergiy Boruk, Igor Winkler, Olga Romanovska, Olga Gerych. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction // Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University – Suceava. – 2017. – Vol. XVI, №4. – P. 196–201. 3. Вплив диспергованих добавок рослинного походження на реологічну поведінку дисперсних систем на основі пшеничного борошна / М.Ф. Кравченко, О.Л. Романовська, С.Д. Борук та ін. // Наук. вісник Чернівецького університету – Хімія. – Чернівці, 2018. – Вип. 805 – С. 79–82. 4.С.Д. Борук, О.Л. Романовська. Механізм впливу дисперсних харчових добавок на реологічну поведінку харчових напівфабрикатів // Матер. IV Міжнародної науково-практичної конференції «Якість і безпека харчових продуктів». – Київ. – 2019.– С. 16–17.</p>
--	--	--	--	--	--	---

							<p>5.Борук С.Д., Кравченко М.Ф., Романовська О.Л. Дослідження механізму впливу дисперсних харчових добавок на реологічні властивості тіста // Наук. вісник Чернівецького університету – Хімія. – Чернівці, 2019. – Вип. 819 – С. 12 – 17.</p> <p>П.3. Ліцензійних умов. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>П. 9 Ліцензійних умов. Керівництво школярем, який зайняв призове місце II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру “Мала академія наук України” (Гойчев Дмитро, Зеля Михайло), протокол №4, 2019–2020 р.</p> <p>П. 12 Ліцензійних умов. 1. Патент на корисну модель № 128244. Спосіб отримання високодисперсних порошків неорганічних матеріалів // Дремлюженко К.С., Капуш</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>О.А., Борук О.С., Борук С.Д. та ін. Зареєстровано 10 вересня 2018 року.</p> <p>2. Патент на корисну модель № 136827 Спосіб нейтралізації відпрацьованих газів хімічних реакторів при колоїдному синтезі напівпровідникових нанокристалів CdTe // Капуш О.А., Ємець А.І., Дремлюженко К.С., Гатілов С.Г., Будзуляк С.І. (...)</p> <p>Борук С.Д. Зареєстровано 10 вересня 2019 року.</p> <p>П. 13 Ліцензійних умов.</p> <p>1. Хімія смаку, кольору і запаху: навч. посібник / укл. Борук С.Д., Дійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В., Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>2. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 120 с.</p> <p>3. Органолептичний аналіз харчових продуктів: метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							2020. – 32 с. П. 14 Ліцензійних умов. Керівництво роботою студентки Борук О., яка отримала диплом 3 ступеня на Міжнародній студентській конференції „Student in Bucovina” (18.12.20 р.) П. 18 Ліцензійних умов. Консультавання АТ „Чернівецький хлібокомбінат” щодо якості сировини та хлібобулочних виробів (договід про співпрацю).
Водянка Любов Дмитрівна	Доцент кафедри економіки підприємства та управління персоналом ЧНУ ім. Юрія Федьковича	Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2005; <i>спеціальність</i> - «Економіка підприємства»; <i>кваліфікація</i> - магістр з економіки (РН № 27854215 від 24.06.2005)	Кандидат економічних наук (ДК № 000388 від 10.11.2011) 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), <i>Тема дисертації:</i> «Формування інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості». <i>Захист – Національний університет</i>	13 р.	1. Водянка Л.Д. Інноваційне підприємництво Буковини: стан та перспективи розвитку // Вісник Кам’янець-Подільського національного університету ім. І. Огієнка. Економ. науки. Випуск 11. – Кам’янець-Подільський: Медобори-2006, 2016. – 488 с., С. 293-297. 2. Крисанов Д.Ф. Системи менеджменту якості та безпечності агрохарчової продукції в Україні: виклики та відповіді / Д.Ф. Крисанов, Л.І. Стешенко, Л.Д. Водянка //Наук. вісн. Чернів. ун-ту: Зб. наук. праць. – Вип. 730-731. Економіка. – Чернівці: ЧНУ, 2015. – 200 с. – С. 47–55 3. Економіка праці та	<i>Стажування:</i> Faculty of Economic Science and Public Administration of Stefan cel Mare University (Suceava, Romania) <i>Тема:</i> “Recent aspects of enterprise development and human resources management: Problems of Modern Scientific Research, Innovative Teaching	пп. 1, 2, 3, 5, 13, 16, 18 п. 30 Ліцензійних умов. П. 1 Ліцензійних умов. Vodianka L., Kyfyak, V. Determinants of entrepreneurship, <i>Business Economics</i> , 2016. Issue 4 (2), p. 406–414 (SCOPUS) https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=se1I2qkAAAJ&citation_for_view=se1I2qkAAAJ:RGFaLdJalmkC П. 2 Ліцензійних умов. 1. Водянка Л.Д., Підгірна В.С., Антохова І. М. Тенденції впровадження інновацій в аграрному секторі економіки України. <i>Агросвіт</i> . 2019, №8. С. 26–32 http://www.agrosvit.info/pdf/8_2019/6.pdf

			<p><i>харчових технологій</i></p> <p>Доцент кафедри економіки підприємства (12ДЦ № 038062 від 14.02.2014)</p>		<p>соціально-трудові відносини: навч. посібник / В.А. Никифорак, Л.Д. Водянка, З.І. Кобеля, О.Я. Никифорак. – Чернівці: ЧНУ, 2013. – 332 с. (МОНУ)</p> <p>4. Крисанов Д.Ф. Інноваційний потенціал переробно-харчових підприємств: оцінювання та реалізація / Д.Ф. Крисанов, Л.Д. Водянка // Науковий журнал Інституту економіки та прогнозування НАН України «Економіка і прогнозування». – 2013. – № 2. – С.84–105.</p> <p>5. Водянка Л.Д. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції / Л.Д. Водянка, Н.Я. Кутаренко // Науково-практичний журнал Інституту регіональних досліджень НАН України «Регіональна економіка». – 2013. – №1. – С.185-194.</p> <p>7. Водянка Л.Д. Державне регулювання інноваційної діяльності підприємств харчових галузей України // Наукове видання Дніпропетровського державного аграрного університету «Агросвіт». – 2010, № 11. – С.22-26.</p>	<p>Methods of Economic Subjects and Tools of Psychological and Pedagogic alskills” (1.11.17-15.11.17р.) Сертифікат № 1368 від 15.11.2017 р.</p>	<p>2. Водянка Л., Підгірна В., Сироїжко К. Зарубіжний досвід державного регулювання інноваційної діяльності. <i>Інвестиції: практика та досвід</i>. 2018, № 9. С. 77-82. http://www.investplan.com.ua/?op=1&z=6074&i=14</p> <p>3. Водянка Л., Кутаренко Н., Сеньовська Я. Суть та необхідність використання сучасних інноваційних технологій в сільському господарстві Чернівецької області. <i>Агросвіт</i>. 2018, №5. –С.53–61 http://www.agrosvit.info/pdf/5_2018/10.pdf</p> <p>4. Водянка Л.Д., Сибирка Л.А., Зрибнева І.П. Особливості нормування праці в сучасних кризових умовах господарювання. <i>Науковий вісник ЧТЕІ КНТЕУ: Збірник наук. праць</i>. Випуск І-ІІ (65-66), 2017. – С.98–105. http://www.chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2017/v1-2/NV-2017-v1-2_10.pdf</p> <p>5. Водянка Л.Д., Крисанов Д.Ф., Стешенко Л.І. Системи менеджменту якості та безпеки агрохарчової продукції в Україні: виклики і відповіді. <i>Науковий вісник</i></p>
--	--	--	---	--	---	---	---

						<p>Чернівецького університету : Збірник наук. праць. Вип. 730-731. Економіка. Чернівці : ЧНУ, 2015. – С.47–55.</p> <p>http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21CO M=S&2 S21P03=FILA=&2 S21STR=Nvchu ec 2015 73 0-731 12</p> <p>П. 3 Ліцензійних умов.</p> <p>1. Никифорак В.А., Водянка Л.Д., Кобеля З.І., Никифорак О.Я. Економіка праці та соціально-трудоі відносини: навчальний посібник. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2018. 332 с. (18,2 д.а.) (гриф МОНУ)</p> <p>http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe</p> <p>2. Водянка Л.Д., Никифорак В.А. Планування та контроль у підприємницькій діяльності: навчально-методичний посібник. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2018. 200 с. (11 д.а.) (рекомендовано Вченою радою ЧНУ ім. Ю. Федьковича)</p> <p>http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe</p> <p>3. Водянка Л.Д., Тодорюк С.І. Планування персоналу: навчально-методичний посібник для семінарських та практичних занять. Чернівці, Чернівецький нац. ун-т, 2018. 110 с. (5 д.а.) (рекомендовано Вченою радою ЧНУ ім. Ю. Федьковича)</p> <p>http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe</p> <p>4. Водянка Л.Д., Кифяк В.І., Скуляк В.М. Креативно-інноваційна діяльність підприємства як вимога сучасного етапу розвитку економіки. Innovative development of the economy: global trends and national features. Collective monograph, Lithuania: Publishing House “Baltija Publishing”, 2018. – Vol.716. – P.57–80.</p> <p>https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/72633/1/Harust_Collective_monograph.pdf</p> <p>5. Водянка Л.Д. Організаційно-економічний механізм підвищення ефективності функціонування підприємств. За ред. Ю.М. Лопатинського; Чернівецький національний університет імені Юрія</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Федьковича МОН України. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 220 с. http://econom.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/OESP.pdf</p> <p>П. 5 Ліценційних умов. Участь у міжнародному норвезько-українському проєкті «Перепідготовка та соціальна адаптація військовослужбовців та членів їх сімей в Україні» Наказ ЧНУ ім. Ю. Федьковича № 356-к від 19.05.2015 р. та №738-к від 24.09.2015 р.</p> <p>П. 13 Ліценційних умов.</p> <p>1. Водянка Л.Д., Прокопець Л.В. Аудит персоналу: метод рекомендації. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. 56 с. http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe</p> <p>2. Водянка Л.Д., Прокопець Л.В. Аудит персоналу: зб. тестів і практ. Завдань. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 44 с. http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe</p> <p>3. Водянка Л.Д., Кифяк В.І. Соціологія праці : навч.-метод. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т., 2015. 100 с. http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-</p>
--	--	--	--	--	--	---

							bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe П. 16 Ліценційних умов. Член «Центру співпраці з підприємцями», створеного на базі економічного факультету ЧНУ ім. Ю. Федьковича від 24.09.2013 р. по теперішній час (розпорядження №2 від 24.09.2013 р.). П. 18 Ліценційних умов. Наукове консультування торговельного підприємства від 2.07.2017 р. по теперішній час ПП «Престиж» наказ №24 від 2.07.2017 р.
--	--	--	--	--	--	--	---

Примітка. Член проектної групи (представник групи роботодавців) директор ТОВ „Саадет Україна” **Жаровський Володимир Ярославович.**

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; 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна 21 червня 2016 – 1 липня 2021
Цикл/рівень	НРК України – 6 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	http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/files/opp-bacalavr4/OPP_bacalavr_Xarchovi_4_years.pdf

програми	
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>

	безпеку, оцінку якості.
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>Бакалавр з харчових технологій *Класифікатор професій ДК 003:2010: 1221.2 Начальник цеху (зміни) 1225 Завідувач виробництва 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 2149.2 Інженер з якості 3152 Інспектор з контролю якості продукції 2419.2 Фахівець із якості 2411.2 Аудитор з харчової безпеки 3119 Технолог 3213 Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213.2 Завідувач підприємства громадського харчування 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 3111 Технік- технолог 1222.2 Майстер виробництва 1222.2 Майстер виробничої лабораторії 1222.2 Майстер виробничої дільниці 3211, 3111 Технік-лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження) 2320 Викладач професійно-технічного закладу</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	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

	<p>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	<p>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.</p>
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,</p>

	<p>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>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<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 безпечності 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> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p>

	<p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p style="text-align: center;">Додаткові фахові компетентності:</p> <p>ДФК 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.</p> <p>ДФК 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.</p> <p>ДФК 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, обґрунтовувати вибір умов зберігання харчових продуктів для забезпечення їх якості та безпечності.</p> <p>ДФК 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.</p>
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>

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.

ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного 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 ресурсоощадних 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 суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Додаткові програмні результати навчання:

ДПРН 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.

ДПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог діючих міжнародних стандартів.

ДПРН 30. Організувати контроль за використанням тари та пакувальних матеріалів, проводити оцінювання безпечності харчових продуктів при їх зберіганні та розробляти нормативи щодо визначення терміну їх

	<p>придатності.</p> <p>ДПРН 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, 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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<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</p>

електронного навчання: <https://moodle.chnu.edu.ua/my/>

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>

Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет.

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:**

- 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 рубрикатором за 26 галузями, 600 джерелами 235 країн і територій.

Колекції періодичних видань.

- 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

	<p>установи, які входять у «Велику десятку університетів».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Патентна інформація: United States Patent and Trademark Office – Американські патенти за період 1790–1975 рр. Пошук за номерами патентів і Current US Classification. <p>Інтернет ресурси. Періодичні видання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 РАЕ («Успехи современного естетствознания», «Современные наукоемкие технологии», «Фундаментальные исследования», «Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований» 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</p>

	<p>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 Марє” (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 Марє” (Румунія).</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<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. Повний термін 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			
Вибірковий блок 1			
ВБ01	Фізичне виховання: Футбол	3,0	Залік
	Фізичне виховання: Волейбол		
	Фізичне виховання: Баскетбол		
	Фізичне виховання: Настільний теніс		
	Фізичне виховання: Аеробіка		
	Фізичне виховання: Атлетична гімнастика		
	Фізичне виховання: Боротьба		
	Фізичне виховання: Гандбол		
	Фізичне виховання: Туризм		
Вибірковий блок 2			
ВБ02	Релігієзнавство	3,0	Залік
	Громадське здоров'я та медицина порятунку		
	Демократія: від теорії до практики		
	Фізичне виховання		
Вибірковий блок 3			
ВБ03	Іноземна мова для професійного спілкування: Англійська мова	3,0	Залік
	Іноземна мова для професійного спілкування: Німецька мова		
	Іноземна мова для професійного спілкування: Французька мова		

Вибірковий блок 4			
ВБ04	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	4,0	Екзамен
	Оптичні методи аналізу харчових продуктів		
	Спектральний аналіз в харчовій хімії		
Вибірковий блок 5			
ВБ05	Наукові основи створення екобезпечних пакувальних матеріалів	5,0	Залік
	Сучасні екобезпечні матеріали		
	Технології конструкційних та функціональних матеріалів		
Вибірковий блок 6			
ВБ06	Оцінка безпеки харчових продуктів	5,0	Екзамен
	Контроль якості та безпечності продукції галузі		
	Товарознавство харчових продуктів		
Вибірковий блок 7			
ВБ07	Екологічна безпека технології галузі	3,0	Залік
	Вплив харчових виробництв на об'єкти довкілля		
	Технології переробки відходів харчових виробництв		
Вибірковий блок 8			
ВБ08	Технічний аналіз	6,0	Екзамен
	Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості та безпеки		
	Хімічні методи в аналізі харчових продуктів		
Вибірковий блок 9			
ВБ09	Оцінка якості вимірювань	4,0	Залік
	Основи метрології		
	Обробка результатів досліджень		
Вибірковий блок 10			
ВБ10	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні	3,0	Залік
	Технологія продукції в громадському харчуванні		
	Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування		
Вибірковий блок 11			
ВБ11	Автоматизація виробничих процесів	3,0	Залік
	Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах		
	Моделювання систем автоматизації (за різними видами харчових виробництв)		

Вибірковий блок 12			
ВБ12	Економіка підприємств галузі	3,0	Залік
	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі		
	Облік витрат		
Вибірковий блок 13			
ВБ13	Організація харчових виробництв	4,0	Залік
	Управління якістю харчових виробництв		
	Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості		
Вибірковий блок 14			
ВБ14	Органолептичний аналіз харчових продуктів	4,0	Залік
	Сенсорний аналіз харчових продуктів		
	Дегустаційна оцінка харчової продукції		
Вибірковий блок 15			
ВБ15	Лабораторні спеціалізації	3,0	Залік
	Технологічний семінар		
	Спецпрактикум з харчових технологій		
Вибірковий блок 16			
ВБ16	Оздоровчі та профілактичні продукти харчування	4,0	Екзамен
	Основи здорового харчування		
	Функціональні харчові продукти		
Вибірковий блок 17			
ВБ17	Військова підготовка*	29*	
Вибірковий блок 18			
ВБ18	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції	3,0	Залік
	Законодавство у харчовій промисловості		
	Світоглядні та ідеологічні позиції		
Вибірковий блок 19			
ВБ19	Хімія смаку, запаху, кольору	3,0	Залік
	Натуральні барвники у харчовій промисловості		
	Хімія харчових добавок		
Загальний обсяг вибірових компонент		66,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

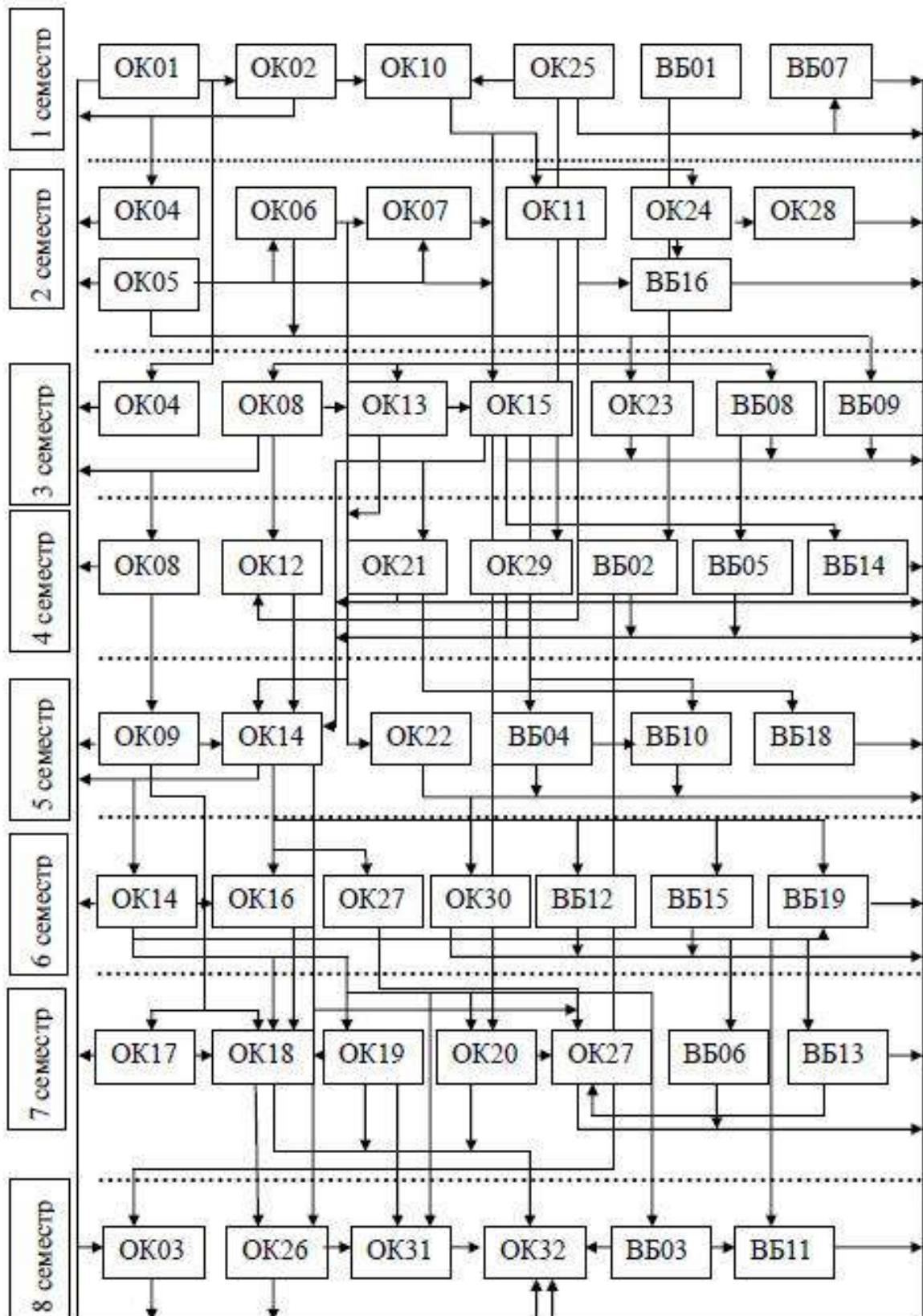
2.1.2. Скорочений термін навчання

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			
Вибірковий блок 1			
ВБ01	Оцінка безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
	Контроль якості та безпечності продукції галузі		
	Товарознавство харчових продуктів		
Вибірковий блок 2			
ВБ02	Хімія смаку, запаху, кольору	3,0	залік
	Натуральні барвники у харчовій промисловості		
	Хімія харчових добавок		
Вибірковий блок 3			
ВБ03	Організація харчових виробництв	4,0	залік
	Управління якістю харчових виробництв		
	Організація ХАССП на підприємствах харчової промисловості		
Вибірковий блок 4			
ВБ04	Контроль і експертиза продуктів у громадському харчуванні	3,0	залік
	Технологія продукції в громадському харчуванні		

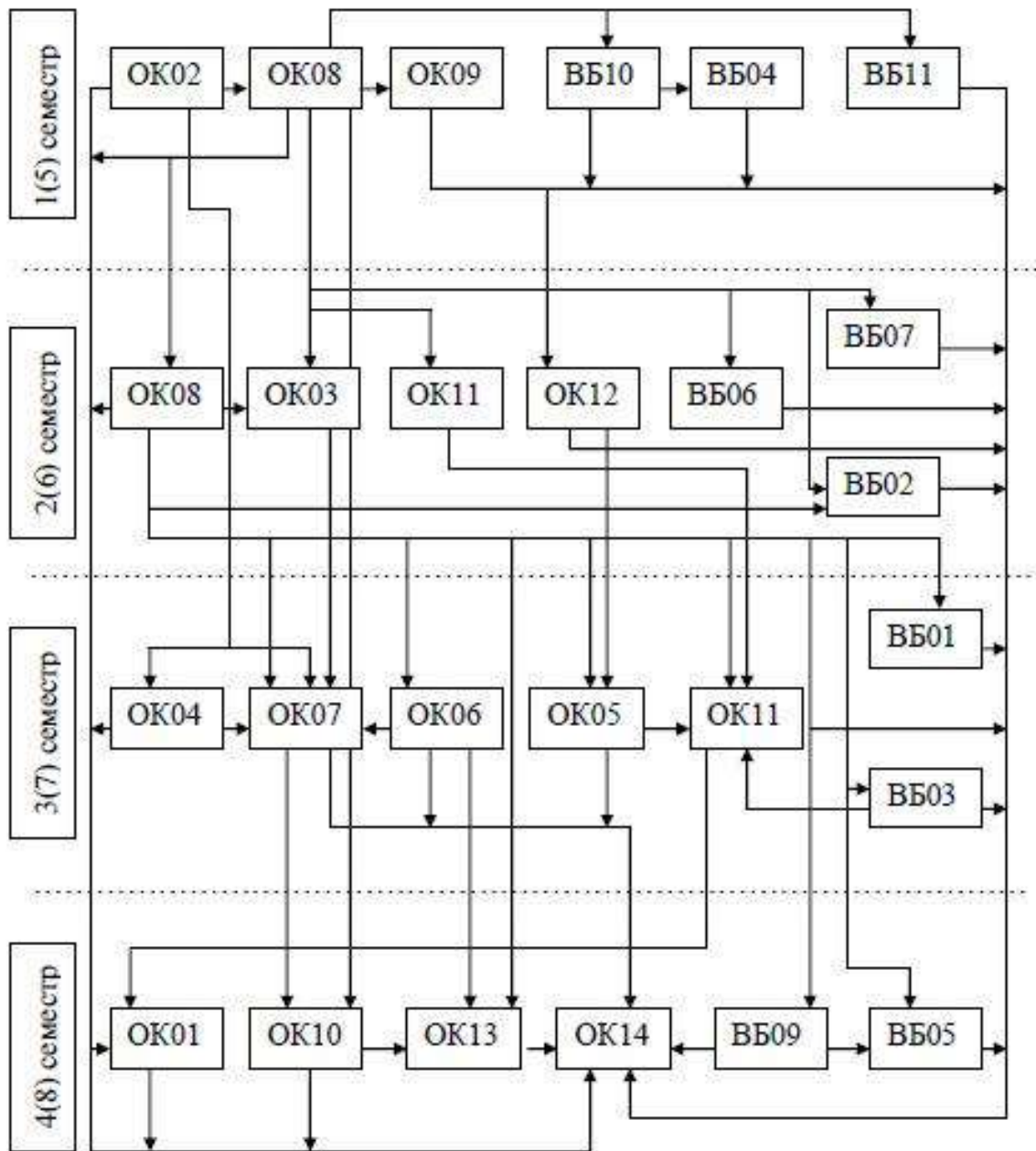
	Виробнича санітарія і гігієна в закладах громадського харчування		
Вибірковий блок 5			
ВБ05	Автоматизація виробничих процесів	3,0	залік
	Комп'ютерно-інтегровані технології у харчових виробництвах		
	Моделювання систем автоматизації (за різними видами харчових виробництв)		
Вибірковий блок 6			
ВБ06	Економіка підприємств галузі	3,0	залік
	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі		
	Облік витрат		
Вибірковий блок 7			
ВБ07	Лабораторні спеціалізації	3,0	залік
	Технологічний семінар		
	Спецпрактикум з харчових технологій		
Вибірковий блок 8			
ВБ08	Військова підготовка*	29*	
Вибірковий блок 9			
ВБ09	Іноземна мова для професійного спілкування: Англійська мова	3,0	залік
	Іноземна мова для професійного спілкування: Німецька мова		
	Іноземна мова для професійного спілкування: Французька мова		
Вибірковий блок 10			
ВБ10	Інструментальні методи аналізу харчових продуктів	4,0	екзамен
	Спектральний аналіз в харчовій хімії		
	Оптичні методи аналізу харчових продуктів		
Вибірковий блок 11			
ВБ11	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції	3,0	залік
	Світоглядні та ідеологічні позиції		
	Законодавство у харчовій промисловості		
Загальний обсяг вибірових компонент		34	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1. Повний термін навчання



2.2.2. Скорочений термін навчання



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Кваліфікаційна (дипломна) робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі **проектного чи** дослідницького характеру.

У кваліфікаційній (дипломній) роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна (дипломна) робота має бути розміщена на сайті або репозитарії Університету або на сайті Інституту біології, хімії та біоресурсів.

4.2. Скорочений термін 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			+					+						+						+	+		+		+
ДФК14		+		+	+		+	+			+		+	+	+			+			+			+	
ДФК15		+		+			+					+		+							+	+			
ДФК16		+					+				+	+	+	+				+			+	+			
ДФК17			+	+			+	+		+				+	+		+			+					

5.2. Скорочений термін 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	+																					+			+
ДПРН28			+	+								+	+	+	+						+			+	
ДПРН29			+	+	+		+						+	+	+		+				+				
ДПРН30			+	+		+	+						+	+	+			+			+			+	
ДПРН31			+	+							+		+	+	+		+				+				