

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка

Голова Вченої ради

~~В. Мельник~~ Володимир МЕЛЬНИК

протокол № ~~453~~ від ~~29.08~~ 03.2023 р.

Освітня програма в оновленій редакції вводиться в дію з  
1 вересня 2023 р.

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «Харчові технології»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології

Львів 2023



**Розроблено та оновлено робочою групою (науково-методичною комісією)  
спеціальності № 181 Харчові технології  
у складі:**

1. **Майкова С.В.**, (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
2. **Пандяк І.Г.**, кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
3. **Бомба М.Я.**, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
4. **Маслійчук О.Б.**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
5. **Вівчарук О.М.**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
6. **Івашиків Б.І.**, заступник директора з громадського харчування ТзОВ «Туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;
7. **Комар В.В.**, директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів;
8. **Валовий А.А.**, випускник-стейкхолдер, директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів «Західна шеф група», засновник та член правління «Українського кулінарного союзу», засновник гастрономічного проекту «13 шефів» та гастрономічного простору «PRO100HUB», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану;
9. **Наконечний В.В.**, випускник-стейкхолдер, регіональний керівник мережі ресторанів «Хінкальня», фуд-кору «Grill Pub», ресторану аргентинської та італійської кухні «Fugazzeta» та «Burger Pizza Loft».
10. **Корнійчук Д.О.**, здобувач зі спеціальності 181 «Харчові технології».

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Івасів В.В. – д.т.н., старший науковий співробітник, провідний науковий співробітник, доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка».
2. Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, зав.кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.
3. Янчук Андрій – Виконавчий директор Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування».
4. Комар Володимир – Директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів.
5. Снежанська О.М. – провідний спеціаліст з персоналу, ПРАТ "КАРЛСБЕРГ УКРАЇНА".

Гарант освітньої програми



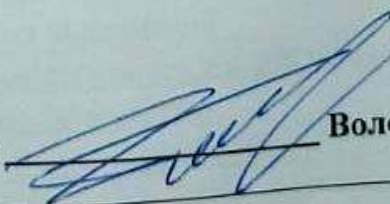
Світлана МАЙКОВА

**ПОГОДЖЕНО:**

Вчена рада географічного факультету

Протокол № 1 від 19 листопада 2023 року

Декан географічного факультету



Володимир БЛАНІУК

**І. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології»  
зі спеціальності 181 Харчові технології**

**1 – Загальна інформація**

<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Львівський національний університет імені Івана Франка Географічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію спеціальності УД № 14012422, дійсний до 01 липня 2026 року
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 level
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодшого спеціаліста»), або ступеня «фаховий молодший бакалавр»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців;</li> <li>- на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») перезараховується не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), термін навчання 2 роки 10 місяців;</li> <li>- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» перезараховується не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти, термін навчання 2 роки 10 місяців.</li> </ul> Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступного планового оновлення, не перевищуючи період акредитації
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/hotel-restaurant-business">https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/hotel-restaurant-business</a>

## 2 – Мета освітньої програми

Підготовка фахівців зі сформованими загальними і професійними компетентностями, соціально-мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих для здійснення професійної діяльності у галузі харчових технологій, з урахуванням специфіки функціонування харчових виробництв.

## 3 – Характеристика освітньої програми

**Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))**

*Об'єкт:* технологічні процеси і харчові продукти.  
*Ціль навчання:* формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.  
*Теоретичний зміст предметної області:* основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.  
*Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:* комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.  
*Інструменти та обладнання:* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.  
Галузь знань: 18 Виробництво та технології.  
Спеціальність: 181 Харчові технології.

**Орієнтація освітньої програми**

Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної виробничої діяльності підприємств харчової промисловості, методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчових продуктів.

**Основний фокус освітньої програми та спеціалізації**

Загальна освіта в галузі 18 Виробництво та технології/спеціальності 181 Харчові технології.  
Програма спрямована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності підприємств харчової промисловості



	<p>усіх форм власності.  <i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, обладнання закладів ресторанного господарства, організація ресторанного господарства, контроль якості, безпечність харчових продуктів, програмне забезпечення, проектування, наукові дослідження.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Програма зорієнтована на практичне вивчення на основі майстер-класів, екскурсійних досліджень, заплановані навчальні практики на виробництвах харчової промисловості різних форм власності: кафе, ресторанах, готельно-ресторанних комплексах, виробництвах харчової промисловості. Зокрема, у мережах асоціації кулінарів «Західна шеф група», «Українського кулінарного союзу» проекту «13 шефів», гастрономічного простору «PRO100HUB», мережі ресторанів «Хінкальня», фуд-корту «Grill Pub», ресторану аргентинської та італійської кухні «Fugazzeta» та «Burger Pizza Loft». До освітнього процесу залучені провідні фахівці готельно-ресторанної сфери. Дисципліни професійної та практичної підготовки підсилені Бакалаврським семінаром, що надає можливість застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Особа, яка отримала ступінь бакалавра з харчових технологій, відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, може здійснювати професійну діяльність за такими посадами і кодами професійних груп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2149.2 Інженер-технолог</li> <li>2149.2 Інженер з якості</li> <li>2419.2 Фахівець із якості</li> <li>2411.2 Аудитор з харчової безпеки</li> <li>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.), фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи</li> <li>3152 Інспектор з контролю якості харчових продуктів;</li> <li>3152 Інспектор з контролю якості продукції</li> <li>3119 Технолог</li> <li>3570 Фахівці з технології харчування</li> <li>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</li> <li>3211 Технік-лаборант (хімічні і фізичні та біологічні дослідження)</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Навчання за програмою другого (магістерського) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій за іншими спеціальностями у системі післядипломної освіти.</p>

## 5 – Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів), самопідготовка із використанням дистанційних курсів, робота з електронною бібліотекою ЛНУ ім. І. Франка та мережі Internet, підготовка доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка та консультації. Неформальне та інформальне навчання тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання згідно системи ECTS та національної шкали оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль:</i> усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль:</i> екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист курсових робіт та практик.</p> <p><i>Державна атестація:</i> захист кваліфікаційної роботи.</p>

## 6 – Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	<p><b>ІК</b> – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>К01.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p><b>К02.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p><b>К03.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p><b>К04.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p><b>К05.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p><b>К06.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p><b>К07.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>К08.</b> Здатність працювати автономно</p> <p><b>К09.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>К10.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p><b>К11.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p>

	<p><b>К12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p><b>К13.</b> 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><b>К14.</b> 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><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>К15.</b> Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>К16.</b> Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p><b>К17.</b> Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p><b>К18.</b> 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><b>К19.</b> Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p><b>К20.</b> Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>К21.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p><b>К22.</b> Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p><b>К23.</b> Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p><b>К24.</b> Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p><b>К25.</b> Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p><b>К26.</b> Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі</p>

харчових технологій, вести професійну дискусію.  
**К27.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

### **7 – Програмні результати навчання**

**ПР01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

**ПР02.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

**ПР03.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

**ПР04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

**ПР05.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

**ПР06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

**ПР07.** Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

**ПР08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

**ПР09.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

**ПР10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

**ПР11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

**ПР12.** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

**ПР13.** 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 запроектованого асортименту.

**ПР14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

**ПР15.** Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

**ПР16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

**ПР17.** Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

**ПР18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

**ПР19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної



роботи.

**ПР20.** Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

**ПР21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

**ПР22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

**ПР23.** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

**ПР24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**ПР25.** Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

**ПР26.** Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

**ПР27.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

## 8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

### Кадрове забезпечення

Реалізацію освітнього процесу за освітньою програмою здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями. Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються висококваліфіковані спеціалісти-практики. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом.

З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники згідно посади один раз на п'ять років проходять стажування, у т.ч. закордонні, а також практичні, виробничі, технологічні стажування (за накопичувальною системою) у харчових виробництвах та закладах ресторанного господарства.

### Матеріально-технічне забезпечення

Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання.

Для забезпечення освітнього процесу функціонують 4 навчальні лабораторії:

«Харчових технологій та ресторанного обслуговування», пл. 128,8 м<sup>2</sup> (вул. Лесі Українки, 39);

«Товарознавчих досліджень», пл. 56,8 м<sup>2</sup> (вул. Дж. Вашингтона, 5а);

«Готельно-ресторанна справа», пл. 132,3 м<sup>2</sup> (64.0/68,3);

	<p>«Готельно-ресторанний комплекс», пл. 2442,7 м<sup>2</sup> (вул. Герцена, 7).</p> <p>В університеті наявні спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; їдальні; спортивний комплекс; спортивний майданчик, медичний пункт, власне видавництво.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових робіт, проходження навчальних і виробничих практик забезпечено силабусами, методичними рекомендаціями, підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛНУ ім. І. Франка, або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій.</p> <p>Використання спеціалізованих фондів Наукової бібліотеки ЛНУ імені Івана Франка.</p> <p>Вільний доступ до мережі Internet.</p> <p>Сайт факультету:  <a href="https://geography.lnu.edu.ua/about/departments">https://geography.lnu.edu.ua/about/departments</a></p> <p>Сайт кафедри:  <a href="https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies">https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies</a></p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом імені Івана Франка та закладами вищої освіти України, зокрема Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородським національним університетом.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів. Зокрема, такі університети Європи, як:</p> <p>Університет Версаль-Сен-Кантен-ан-івлін – Французький державний університет  Friedrich-Schiller-Universität Jena (Friedrich-SchillerUniversity Jena)</p> <p>Universitas Varsoviensis (University of Warsaw) Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University) Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC)</p>
<p><b>Навчання іноземних</b></p>	<p>Навчання іноземних здобувачів можливе за умови</p>

<b>здобувачів освіти</b>	<b>вищої</b> володіння українською мовою.
------------------------------	---

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

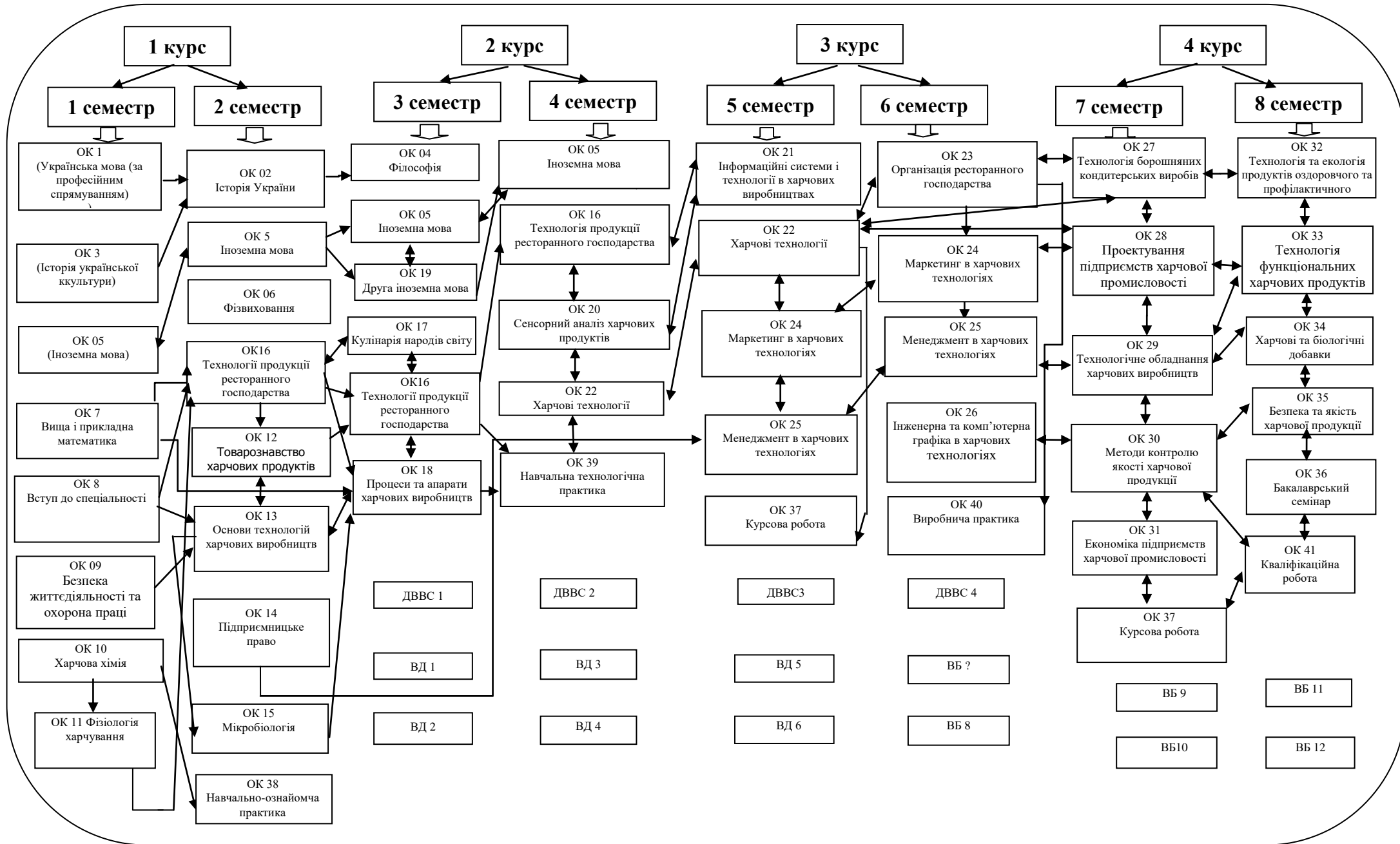
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Нормативні навчальні дисципліни</b>			
<b>1.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 2	Історія України	3	Екзамен
ОК 3	Історія української культури	3	Залік
ОК 4	Філософія	3	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова	12	Залік/Екзамен
ОК 6	Фізвиховання	3	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>27</b>	
<b>1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ОК 7	Вища та прикладна математика	3	Залік
ОК 8	Вступ до спеціальності	4	Екзамен
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	Залік
ОК 10	Харчова хімія	3	Залік
ОК 11	Фізіологія харчування	5	Екзамен
ОК 12	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
ОК 13	Основи технологій харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 14	Підприємницьке право	3	Залік
ОК 15	Мікробіологія	3	Залік
ОК 16	Технології продукції ресторанного господарства	12	Екзамен/ Залік/Екзамен
ОК 17	Кулінарія народів світу	3	Залік
ОК 18	Процеси та апарати харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 19	Друга іноземна мова	3	Екзамен
ОК 20	Сенсорний аналіз харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 21	Інформаційні системи і технології в харчових виробництвах	4	Екзамен
ОК 22	Харчові технології	8	Залік/Екзамен
ОК 23	Організація ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 24	Маркетинг в харчових технологіях	4	Залік/Екзамен
ОК 25	Менеджмент в харчових технологіях	4	Залік/Екзамен
ОК 26	Інженерна та комп'ютерна графіка в харчових технологіях	4	Залік
ОК 27	Технологія борошняних кондитерських виробів	5	Екзамен
ОК 28	Проектування підприємств харчової промисловості	3	Залік
ОК 29	Технологічне обладнання харчових виробництв	3	Залік
ОК 30	Методи контролю якості харчової продукції	3	Екзамен
ОК 31	Економіка підприємств харчової промисловості	3	Екзамен
ОК 32	Технологія та екологія продуктів оздоровчого та профілактичного харчування	4	Екзамен



1	2	3	4
ОК 33	Технологія функціональних харчових продуктів	3	Залік
ОК 34	Харчові та біологічно активні добавки	4	Екзамен
ОК 35	Безпека та якість харчової продукції	4	Залік
ОК 36	Бакалаврський семінар	6	Залік диф.
ОК 37	Курсова робота	6	Залік диф.
ОК 38	Навчальна ознайомча практика	6	Залік диф.
ОК 39	Навчальна технологічна практика	6	Залік диф.
ОК 40	Виробнича практика	6	Залік диф.
ОК 41	Кваліфікаційна робота	6	Захист в ЕК
<b>Всього:</b>		<b>153</b>	
<b>Всього нормативних навчальних дисциплін:</b>		<b>180</b>	
<b>2. Вибіркові навчальні дисципліни</b>			
<b>2.1. Дисципліни вільного вибору студента</b>			
<b>2.1.1. Цикл загальної підготовки</b>			
ДВВС 1-4	Дисципліни вільного вибору студента	12	залік
<b>2.1.2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
ВБ 1	Теплотехніка та основи холодильних технологій	3	Залік
	Прикладна механіка		
ВБ 2	Стандартизація, метрологія і сертифікація	3	Залік
	Основи підприємництва		
ВБ 3	Облік і звітність харчових підприємств	3	Залік
	Основи автоматизованого проектування		
ВБ 4	Культура харчування	3	Залік
	Гігієна і санітарія харчових підприємств		
ВБ 5	Проектування та дизайн закладів ресторанного господарства	5	Залік
	Промислове будівництво та інженерне обладнання закладів ресторанного господарства		
ВБ 6	Санаторно-курортна справа	5	Залік
	Автоматизація виробничих процесів		
ВБ 7	Виробництво органічних та екопродуктів	5	Залік
	Технології продукції дитячого та геродієтичного харчування		
ВБ 8	Психологія і етика бізнесу	5	Залік
	Конфліктологія		
ВБ 9	Екологія харчових виробництв	4	Залік
	Технологія природних вітамінів		
ВБ 10	Бізнес-планування підприємницької діяльності	4	Залік
	Захист прав споживачів		
ВБ 11	Логістика у виробництві харчових продуктів	4	Залік
	Інженерне та технологічне обладнання закладів ресторанного господарства		
ВБ 12	Технологія напоїв	4	Залік
	Технологія природних харчових		

	сорбентів		
<b>Всього</b>		<b>48</b>	
<b>Всього вибіркових навчальних дисциплін</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння ступеня «Бакалавр» і кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій».

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті у репозитарії.





