

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

- 0 -

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «Харчові технології»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський)

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ СУМСЬКОГО НАУ

04 2021р., протокол № 10
Голова вченої ради _____ /В.І. Ладика/




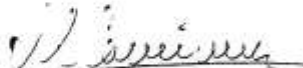










Освітня програма вводиться в дію з «01» 09 2021р.

Ректор _____ /В.І. Ладика/

Суми 2021 рік

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.е.н., проф.		В.М. Жмайлов
Завідувач навчального відділу		Н.В. Колодненко
Декан факультету харчових технологій		О.Ю. Мельник
Гарант освітньої програми, к.т.н., доц.		М.М. Самілик
Член проектної групи, к.т.н., доц.		А.О. Геліх
Член проектної групи, к.с.-г.н., доц.		В.І. Тищенко
Член проектної групи, к.т.н., доц.		О.Ю. Мельник
Член проектної групи, к.т.н., доц.		Т.М. Степанова
Директор ФОП «Опришко Д.В.» (Сумська сироварня O'bereg)		Д.Л. Опришко
Директор ФОП «Чалий В.В.» (Тростянецькі ковбаси)		В.В. Чалий
Співзасновник ТОВ «Веселий хохол» (Пивоварня-бар "Веселий Хохол")		А.В. Шаповал
Директор департаменту агропромислового розвитку Сумської обласної державної адміністрації		О.М. Маслак

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

Самілик М.М., к.т.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, гарант освітньо-професійної програми;

Геліх А.О., к.т.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Тищенко В.І., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування

Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування

Рецензенти:

1. Опришко Д.Л., директор ФОП «Опришко Д.В.» (Сумська сироварня О'berег)
2. Чалий В.В., директор ФОП «Чалий В.В.» (Тростянецькі ковбаси)
3. Шаповал А.В., співзасновник ТОВ «Веселий хохол» (Пивоварня-бар "Веселий Хохол")
4. Маслак О.М., директор департаменту агропромислового розвитку Сумської обласної державної адміністрації

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Сумського національного аграрного університету.

ЗМІСТ

1. Профіль освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» зі спеціальності 181 «Харчові технології».
 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність
 - 2.1. Перелік компонент ОП
 - 2.2. Структурно-логічна схема ОП
 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти
 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми
 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми
- Перелік нормативних документів, на яких базується ОПП

**1. Профіль освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Сумський національний аграрний університет Факультет харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій Спеціальність – 181 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців на базі ступеня молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) Унікальність ОП складає 50 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programs/food/181_Harchovi_tehnology_Bakalavr.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців з виробництва харчових продуктів та ресторанних технологій, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування міні-підприємств харчової промисловості; впроваджувати інновації в галузі; розвивати культуру харчування.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об’єкт: крафтові технології харчових продуктів. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, впровадження гастрономічних інновацій. Теоретичний зміст предметної області: основні

	<p>поняття та принципи проектування та функціонування крафтових харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва крафтових харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих крафтових харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах; дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування крафтових підприємств і ресторанних закладів, методики і методи контролю якості та безпечності крафтових 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.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування міні-підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції; набуття теоретичних знань та практичних навичок у галузі ресторанних технологій, гастрономії; практична підготовка на провідних підприємствах з виробництва крафтової продукції; дуальна освіта. Ключові слова: крафтове виробництво, крафтові продукти, ресторани технології, гастрономія,</p>

	інноваційні технології, гастрономічний креатив, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Освітня програма бакалавра забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр з харчових технологій має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати посади: керівника міні-підприємства з виробництва харчових продуктів; керівника ресторану; фахівця в галузі харчової та переробної промисловості; техніка-технолога з виробництва харчових продуктів; професіонала в галузі ресторанної справи; фахівця із ресторанної справи; фахівця з гостинності;
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний науковопізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.
Оцінювання	Оцінка якості освоєння в межах освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль). Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні

	роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – виконання та захист бакалаврського проекту (роботи)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>K13. 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>K14. 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,</p>

	використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Фахові компетентності спеціальності	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології крафтових харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку крафтової продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва крафтових харчових продуктів.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p>

	<p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>K28. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства.</p> <p>K29. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).</p> <p>K30. Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів.</p>
7 - Програмні результати навчання (ПРН)	
	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій.</p> <p>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів крафтових харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку</p>

галузі.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі міні-підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН13. 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.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

	<p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН28. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН29 Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу.</p> <p>ПРН30 Використовувати креативні підходи та екотехнології у виробництві харчових продуктів.</p>
Форма атестації	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що 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 закладу вищої освіти чи його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення факультету харчових технологій Сумського НАУ дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам. Для забезпечення навчального процесу використовуються: бібліотека; лабораторії: «Міжкафедральна науково-практична лабораторія хімічних та мікробіологічних досліджень продуктів харчування», «Навчально-наукова лабораторія Інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів», «Навчально-

	наукова лабораторія обладнання харчових виробництв», «Навчально-наукова лабораторія конструювання нових видів харчових продуктів», «Навчальна лабораторія технології харчування», які оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідно-промисловими установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом; кабінети; спортивний комплекс; комбінат харчування; комп'ютерні класи; гуртожиток; медичний пункт
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчальний процес підготовки здобувачів вищої освіти забезпечений методичними та інформаційними матеріалами лекційних занять, практичних, семінарських, лабораторних робіт, виконання курсових робіт, завдань для самостійної роботи студентів, питань для поточного і підсумкового контролю, програмами і базами для проходження практик в повному обсязі, а також наявністю читальних залів, підручників, навчальних посібників, періодичних фахових видань.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво Університету з університетами України відповідно до Положення про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність із наступними університетами: Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Сіанським технологічний університетом, Університетом Хечжоу, Гуйчжойським університетом, Чжецзянського університет землеробства та лісового господарства, Хенанський інститут науки та технологій, Сільськогосподарським університетом Гансу (КНР).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе навчання іноземних громадян за умови попереднього вивчення студентом української мови.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл дисциплін загальної підготовки			
OK1.	Історично-філософські студії	5,0	Екзамен
OK2.	Ділова українська мова	5,0	Екзамен
OK3.	Іноземна мова професійного спілкування	10,0	Екзамен
OK4.	Вища математика	5,0	Екзамен
OK5.	Інформатика та інформаційні технології	5,0	Екзамен
OK6.	Громадянська освіта	5,0	Диф.залік
II. Цикл дисциплін професійної підготовки			
OK7.	Теоретичні основи харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK8.	Гастрономічні інновації	5,0	Екзамен
OK9.	Товарознавство харчових продуктів	5,0	Диф.залік
OK10.	Харчова мікробіологія	5,0	Екзамен
OK11.	Методи контролю харчових продуктів	5,0	Екзамен
OK12.	Основи фізіології та гігієни харчування	5,0	Екзамен
OK13.	Хімія	5,0	Екзамен
OK14.	Біохімія	5,0	Екзамен
OK15.	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK16.	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	Диф.залік
OK17.	Безпека праці	5,0	Екзамен
OK18.	Технологічне обладнання та устаткування крафтових харчових виробництв (з курсовим проектом)	10,0	Екзамен, виконання та задача КП
OK19.	Крафтові технології молока та молочних продуктів	10,0	Екзамен
OK20.	Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби	10,0	Екзамен
OK21.	Ресторанні технології	5,0	Диф.залік
OK22.	Крафтові технології хліба та хлібобулочних та кондитерських виробів	5,0	Диф.залік
OK23.	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів	5,0	Диф.залік
OK24.	Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв	5,0	Диф.залік
OK25.	Екотехнології у виробництві харчових продуктів	5,0	Диф.залік
OK26.	Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP	5,0	Екзамен

OK27.	Проектування крафтових харчових підприємств (з курсовим проектом)	5,0	Екзамен, виконання та здача КП
OK28.	Економіка та менеджмент харчових виробництв	5,0	Екзамен
OK29.	Практика		
	- навчальна	5,0	Диф. залік
	- виробнича	5,0	Диф. залік
	- переддипломна	5,0	Диф.залік
OK30.	Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи	5,0	Атестація екзаменаційною комісією
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180 кредитів ECTS	
Вибіркові компоненти ОП*			
<i>Дисципліна за вибором ЗВО</i>			
ВК1.	Загальноуніверситетська дисципліна 1	5,0	Залік
ВК2.	Загальноуніверситетська дисципліна 2	5,0	Диф.залік
ВК3.	Загальноуніверситетська дисципліна 3	5,0	Диф.залік
ВК4.	Загальноуніверситетська дисципліна 4	5,0	Диф.залік
<i>Дисципліни науково-професійного спрямування за вибором здобувача освіти</i>			
ВК5.	Вибіркова дисципліна 1	5,0	Диф.залік
ВК6.	Вибіркова дисципліна 2	5,0	Диф.залік
ВК7.	Вибіркова дисципліна 3	5,0	Диф.залік
ВК8.	Вибіркова дисципліна 4	5,0	Екзамен
ВК9.	Вибіркова дисципліна 5	5,0	Диф.залік
ВК10.	Вибіркова дисципліна 6	5,0	Екзамен
ВК11.	Вибіркова дисципліна 7	5,0	Диф.залік
ВК12.	Вибіркова дисципліна 8	5,0	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		60 кредити ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240 кредитів ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема ОП
Короткий опис логічної послідовності вивчення компонентів ОП

	I. Цикл дисциплін загальної підготовки	II. Цикл дисциплін професійної підготовки	Вибіркові компоненти ОПП	
I курс	1 семестр	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Ділова українська мова</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Вища математика</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 2px;">Іноземна мова професійного спілкування</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 2px;">Інформатика та інформаційні технології</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 2px;">Історично-філософські студії</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">Хімія</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin: 0 auto;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div>
	2 семестр	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Іноземна мова професійного спілкування</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Громадянська освіта</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Історично-філософські студії</div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Біохімія</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Харчова мікробіологія</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 0 auto; width: 150px;">Навчальна практика</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Загальноуніверситетська дисципліна 1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div>
II курс	3 семестр	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Іноземна мова професійного спілкування</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Теоретичні основи харчових виробництв</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Основи фізіології та гігієни харчування</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Безпека праці</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Інженерна та комп'ютерна графіка</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Загальноуніверситетська дисципліна 2</div>
	4 семестр	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Іноземна мова професійного спілкування</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Гастрономічні інновації</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Процеси і апарати харчових виробництв</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Методи контролю харчових продуктів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Товарознавство харчових продуктів</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Загальноуніверситетська дисципліна 3</div>
III курс	5 семестр		<div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: 8px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Крафтові технології молока та молочних продуктів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Крафтові технології м'ясних виробів та пельменів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Крафтові технології розсолених олії, консервованих овочів та фруктів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Технологічне обладнання та устаткування крафтових харчових виробництв із курсовим проектом</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Ресторанні технології</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 2px;">Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Загальноуніверситетська дисципліна 3</div>
	6 семестр		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Екотехнології у виробництві харчових продуктів</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Виробнича практика</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Фізичне виховання / Заняття в секціях</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Загальноуніверситетська дисципліна 3</div>
IV курс	7 семестр		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Переддипломна практика</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Економіка та менеджмент харчових виробництв</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">Проектування крафтових харчових виробництв (з курсовим проектом)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 4</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 6</div>
	8 семестр		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 200px; margin: 0 auto;">Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 3</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 5</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px; margin-bottom: 5px;">Вибірковий компонент 7</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">Вибірковий компонент 8</div>

Обов'язкові компоненти ОП

Вибіркові компоненти ОП

Практика

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів бакалаврського рівня за освітньою програмою «Крафтові технології та гастрономічні інновації» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразку про присудження СВО «бакалавр» із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	
K01				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+									+	+		+	+	
K02		+	+	+	+	+	+				+					+												+	+		
K03	+					+		+																				+		+	
K04					+	+									+	+		+											+		
K05		+			+	+										+												+	+		+
K06				+				+			+						+									+		+		+	
K07	+		+	+		+		+																				+		+	
K08	+	+	+	+		+		+																				+		+	+
K09								+	+	+			+	+	+		+	+													
K10							+	+							+		+	+								+	+	+			
K11	+	+																													+
K12	+		+																												
K13	+	+				+																									
K14	+	+				+		+				+								+	+	+	+	+	+	+					+
K15							+		+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
K16					+										+	+		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+
K17							+		+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+					+	
K18								+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+					+	
K19										+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
K20		+		+	+			+	+											+	+	+	+	+	+		+	+		+	+
K21															+			+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
K22								+			+		+	+																+	+
K23					+										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
K24									+																					+	
K25																											+	+			+
K26				+																								+	+	+	+
K27																				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
K28	+																			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
K29											+	+															+			+	
K30	+					+														+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30			
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	+					+		+				+																					
ПРН28								+												+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
ПРН29	+		+					+	+			+								+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	
ПРН30								+																			+			+	+	+	+

Перелік нормативних документів, на яких базується ОПШ

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>]
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10. 2018р. № 1125 [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>];
8. Положення про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті від 15 жовтня 2019 р. [Режим доступу: <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3-1.pdf>];
9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf];
10. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
11. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>].
12. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 р. №

1648), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної Ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 29.03.2016 № 3);

13. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_rozroblennya_osv_program_2014_tempus-office.pdf];

14. Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];

15. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];

16. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf].

17. EQF-LLL – European Qualifications Framework for Lifelong Learning [Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/brochexp_en.pdf];

18. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area [Режим доступу: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>];

19. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm HE.pdf>];

20. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>].

21. Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті;

22. Стратегія розвитку СНАУ на 2020-2025 рр.;

23. Стратегічний план інтернаціоналізації СНАУ на 2020-2025 рр.