МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ректора
Полтавського університету
економіки і торгівлі
№___від_____20___року

Ректор
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і
торгівлі
Протокол№___від_____20___року

Голова Вченої ради
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ПРОЕКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва галузі знань)

кваліфікація Бакалавр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

Полтава 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім’я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор Навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4..	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Горобець Олександра Михайлівна	к. т. н., доцент	
5..	Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»	Наконечна Юлія Григорівна	к. т. н., доцент	

РОБОЧА ГРУПА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1. Наконечна Юлія Григорівна – керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Олійник Людмила Борисівна - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
3. Гередчук Аліна Михайлівна – старший викладач кафедри технологійхарчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
4. Молчанова Н.Ю., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент.
5. Горобець О.М. - завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
6. Кошова О.П. - доцент кафедри компютерних наук та інформаційних технологій, к.пед.н.
7. Гнітій Н.В. - старший викл. кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
8. Гередчук А.М. - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
9. Тюрікова І.С. - професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор
10. Лавриненко Олександр Миколайович – начальник консервного цеху ТОВ «Алан»
11. Гнатюк М. Б. - директор ТОВ «Карлівський м'ясокомбінат «Агропромислового комплексу Докучаєвські чорноземи Карлівщини»
12. Черненко Михайло Іванович начальник ковбасного цеху - старший технолог ТОВ "Алан"
13. Стеценко Світлана Василівна- адміністратор складу ПАТ "Кременчуцький міськмолокозавод"
14. Мотляк Богдан Маркович – засновник, директор ТОВ "ВІТАЛФУД".
15. Чугуєвець Олександра - фахівець з сертифікацій ТОВ «Мітфор»
16. Кудінов Андрій – магістр ОП «Технології в ресторанному господарстві», ПУЕТ
17. Лукіян Р.В. – здобувач першого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія».
18. Командіров Д.С. – здобувач першого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія».
19. Кольцова В.А. - здобувач першого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія».
20. Діденко А.В. - здобувач першого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія».

Освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія» розроблено на підставі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань 18 Виробництво та технології зі спеціальність 181 Харчові

технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 28.10.2018 р. № 1125).

Освітня програма розглянута і затверджена Вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ (протокол № 3 від 29 січня 2024 р.).
Зміни до освітньої програми «Харчові технології та інженерія» внесені на підставі Наказу Міністерства освіти і науки України від 13 червня 2024 року № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».
Зміни до освітньої програми «Харчові технології та інженерія» затверджені рішенням Вченої ради Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол № 1 від 26.08. 2024 р.).
Зміни до освітньої програми «Харчові технології та інженерія» затверджені рішенням Вченої ради університету (протокол № 9 від 28.08.2024 р.)

1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності G13 Харчові технології

1- Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, Навчально-науковий інститут денної освіти, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Освітня кваліфікація	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації дипломі мовою оригіналу	Освітня програма - Харчові технології та інженерія Ступінь вищої освіти – бакалавр. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність – G13 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво та технології, спеціальністю G13 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра - одиничний, 240 кредитівЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. Україна. НІ № 1788362 від 27.06.2017 р. Термін дії сертифіката до 01.07.2025 р. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/181-harchovi-tehnologiyi-bakalavr.jpg
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 6 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – перший цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) – 6 рівень.
Передумови	Наявність атестату про повну загальну освіту, ступеня молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста), ступеня фахового молодшого бакалавра, сертифікат ЗНО. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Полтавського університет економіки і торгівлі в 2025 році.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	На період дії сертифікату.

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://vstup.puet.edu.ua/ http://www.thvrg.puet.edu.ua/

2 - Мета освітньо-професійної програми
ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні задачі професійного напрямку із залученням фахівців та професіоналів в галузі харчових технологій, використовуючи передовий міжнародний досвід. Основна мета ОП забезпечити розвиток потенціалу та можливостей самореалізації студентів на сучасному ринку харчових технологій, за рахунок використання методичної компетентності та знань інновацій надає змогу оцінити якість харчових продуктів, безпеку, удосконалити і ввести в практику наукових методів, рекомендації щодо екологічно-безпечних та інноваційних технологій. Виконання поставленої мети забезпечується відповідністю програми потребам вітчизняного й міжнародного ринків праці. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2023-2027 роки (https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf)

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – 18 Виробництво та технології *Спеціальність* – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів: математичної та природничо-наукової підготовки; гуманітарний та соціально-економічний; професійний та практичної підготовки. Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС, у тому числі: *цикл загальної підготовки* –23 кредитів ЄКТС, 9,6 %; *цикл професійної та практичної підготовки* – 113 кредитів ЄКТС, 47,1 %; вибіркові компоненти – 60 кредитів ЄКТС, 25 %; практична підготовка – 32 кредитів ЄКТС, 13,3 %; підсумкова атестація – 12 кредитів ЄКТС, 5 %.

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування здатності виконувати професійні завдання, пов'язані з забезпеченням технологічного процесу в різних галузях харчової промисловості, розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності . Вивчення сутності і параметрів технологічних процесів їхнього виробництва, участь в удосконаленні існуючих харчових технологій, ознайомлення з правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Професійна освіта в галузі харчових технологій та інженерії. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, інженерія, фахівець, професіонал.
Особливості програми	Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю закордонного стажування та отримання міжнародного практичного досвіду у галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі. Наявність значної практичної складової (32 кредити) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного вибору. Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного циклу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за *ДК 009:2010:* 10 Виробництво харчових продуктів 10.1 Виробництво м’яса та м’ясних продуктів 10.11 Виробництво м’яса 10.12 Виробництво м’яса свійської птиці 10.13 Виробництво м’ясних продуктів 10.2 Перероблення та консервування риби,ракоподібних і молюсків 10.20 Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків 10.3 Перероблення та консервування фруктів і овочів 10.31 Перероблення та консервування картоплі 10.32 Виробництво фруктових і овочевих соків 10.39 Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів 10.4 Виробництво олії та тваринних жирів 10.41 Виробництво олії та тваринних жирів 10.42 Виробництво маргарину і подібних харчових жирів 10.5 Виробництво молочних продуктів 10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру 10.52 Виробництво морозива 10.6 Виробництво продуктів борошномельно-круп’яної

	промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості 10.62 Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання 10.73 Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів 10.8 Виробництво інших харчових продуктів 10.81 Виробництво цукру 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів 10.83 Виробництво чаю та кави 10.84 Виробництво прянощів і приправ 10.85 Виробництво готової їжі та страв 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, н. в. і. у. Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010: 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570 Фахівці з технології харчування 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління *International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):* *1120 Managing Directors and Chief Executives*

	1221 Sales and Marketing Managers *1321 Manufacturing Managers* *1324 Supply, Distribution and Related Managers* *2141 Industrial and Production Engineers* *2320 Vocational Education Teachers*
Подальше навчання	Випускник може продовжувати навчання на другому рівні освітньо-наукового або освітньо-професійного циклу вищої освіти – 7-му кваліфікаційному рівні НРК; підвищувати свій науковий рівень у магістратурі закладів вищої освіти України та за кордоном. Набувати додаткові кваліфікації в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання і навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/)
Оцінювання	Види контролю: поточний модульний, підсумковий, самоконтроль знань Форми контролю: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, заліки (ПМК) й екзамени (усні та письмові), презентації, виконання поточних модульних робіт, захист звітів з навчальної та виробничої практик, публічний захист кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)
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. За основу використовується опис відповідного кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) бакалавр (рівень 6).
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність йогосталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. 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 ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів корупції

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

	СК 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. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК 11. Здатність розробляти та впроваджуватиефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ***Додаткові фахові компетентності*** СК 14. Здатність організовувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості СК 15. Здатність проводити екологізацію виробництва за рахунок впровадження маловідходних та безвідходних технологій
7 – Програмні результати навчання	
ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблемив галузі харчових технологій. ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР0 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення	

досліджень прикладного характеру.
ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),
ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР 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 запроектованого асортименту.
ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.
ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Додаткові програмні результати

ПР 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук
ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 8 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі харчових технологій та інженерії до освітнього процесу. Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Навчання здійснюється в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє

	у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №3/34,6, №10/60,6, №20/60,6, №20а/50,7, №106/75,6, №107/32,4, №107а/43,0, №109/100,0, №110/67,5, №223/69,1, №227/60,7, №235/53,3, №327/40,9, №329/48,9, №338/52,6, №403/72,5, №426/38,9; 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6; 5) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 6) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 7) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 8) музей університету №343/66,3; 9) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 10) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 11) медіатека № (136)/140,7 12) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення.	Викладання навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та
	дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій та інженерії. Здобувачі вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та викладачі можуть використовувати бібліотеку університету, електронний читальний зал, інституційний репозитарій ПУЕТ. Інформаційні ресурси бібліотеки ПУЕТ за освітньою програмою формуються відповідно до предметної області та сучасних тенденцій наукових досліджень у цій галузі. Здобувачі вищої освіти можуть отримати доступ до всіх друкованих видань різними мовами, включаючи монографії, навчальні посібники, підручники, словники, тощо. Бібліотека забезпечена вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується платформа Moodle, на якій розміщуються матеріали дистанційних курсів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність.	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України.Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність.	У рамках програми ЄС Еразмус+ КА1 на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів та University of Foggia (Італія), Klaipedos valstybine kolegija (Литва)
Навчання іноземних здобувачі вищої освіти	Передбачено викладання освітніх складових на англійській та українській мовах за наявності студентів-іноземців

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	1 Обов'язкові освітні компоненти	**4260/142**	
	1.1 Цикл загальної підготовки	**660/22**	
ОК 1	Іноземна мова	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Практична психологія	90/3	ПМК
ОК 3	Ділова українська мова	90/3	ПМК
ОК 4	Фізичне виховання	90/3	ПМК
ОК 5	Фізика	90/3	ПМК
ОК 6	Харчова хімія та біохімія	150/5	ПМК
	1.2 Цикл професійної	**3600/120**	
ОК 7	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	150/5	екзамен
ОК 8	Культура харчування	150/5	ПМК
ОК 9	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	150/5	ПМК
ОК 10	Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	150/5	ПМК
ОК 11	Інженерна і комп`ютерна графіка	150/5	ПМК
ОК 12	Мікробіологія харчових виробництв	150/5	екзамен
ОК 13	Організація планування і управління виробництвом із застосуванням екологічних технологій	150/5	екзамен
ОК 14	Основи автоматизованого проектування	150/5	ПМК
ОК 15	Фізико-хімічні і біологічні основи харчових виробництв	150/5	екзамен
ОК 16	Проектування підприємств харчових виробництв	300/10	ПМК, екзамен
ОК 17	Процеси, апарати та автоматизація харчових виробництв	150/5	екзамен

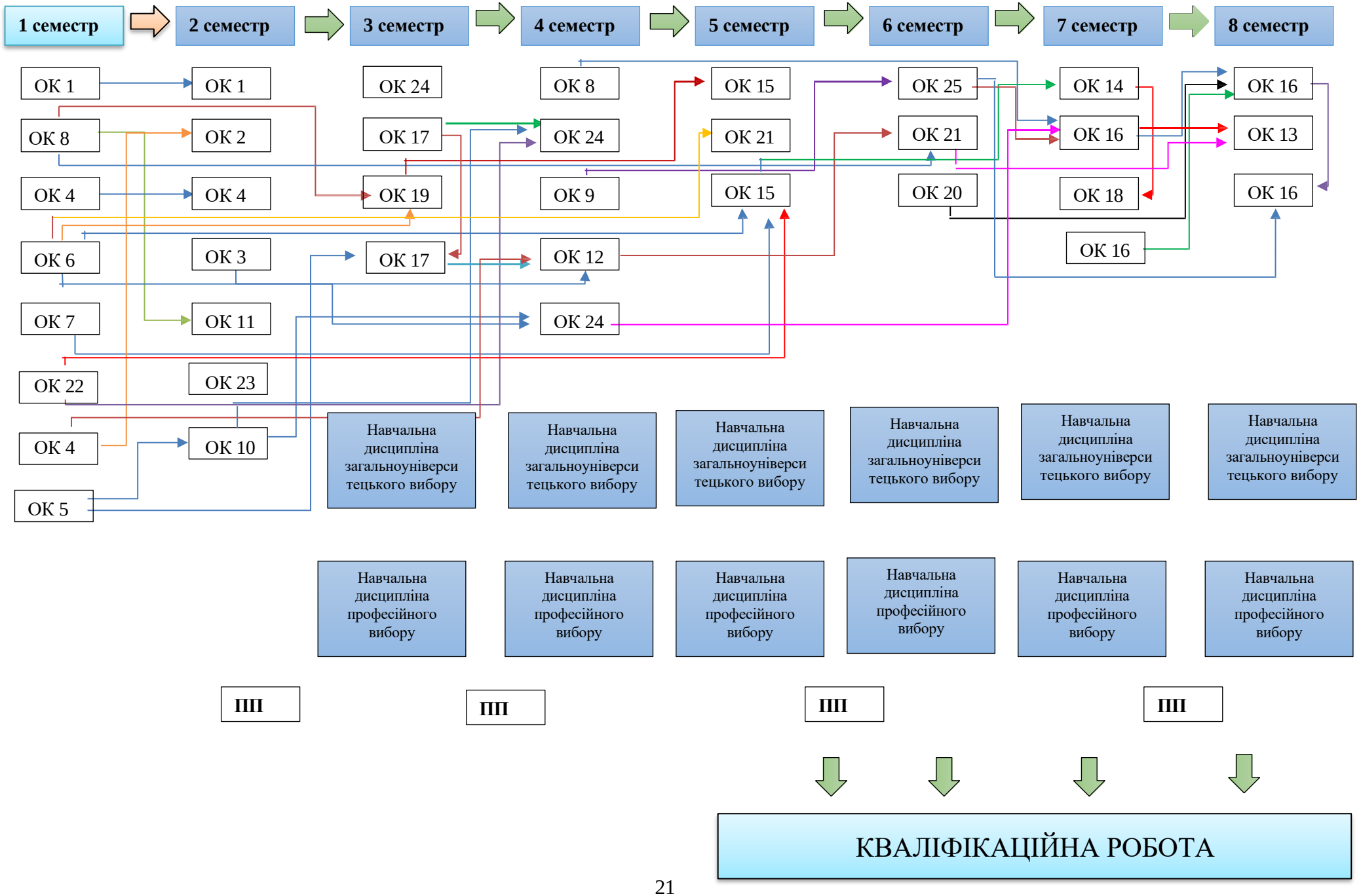
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 18	Стандартизація, метрологія, сертифікація і НАССР харчової продукції	150/5	екзамен
ОК 19	Теоретичні основи та методи контролю якості продукції в харчових технологіях	150/5	екзамен
ОК 20	Технологічне обладнання харчових виробництв	150/5	екзамен
ОК 21	Технологія галузі	600/20	ПМК, екзамен
ОК 22	Формування сировинних ресурсів	150/5	екзамен
ОК 23	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	150/5	екзамен
ОК 24	Харчові технології	300/10	ПМК, екзамен
ОК 25	Управлінський облік	150/5	ПМК
2. Вибіркові освітні компоненти		**1800/60**	
	2.1 Цикл загальної підготовки	**900/30**	
	Вибіркова дисципліна 1	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 3	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 4	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 5	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 6	150/5	ПМК
	2.2 Цикл професійної підготовки	**900/30**	
	Дисципліна професійного вибору 1	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 4	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 5	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 6	150/5	ПМК
	3. Практика	**780/26**	
ПП	Виробнича практика	780/26	ПМК
	Додаткові освітні компоненти *		
ДК 1	Теоретична підготовка базової загальновійськової підготовки	3	Диф.залік
	4. Атестація	**360/12**	
	Кваліфікаційна робота та Захист кваліфікаційної роботи	360/12	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		1800/60	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		7200/240	

Загальний обсяг освітньо-професійної програми*	7290/243	

Примітки: Перелік вибіркових компонент формується щороку та розміщується на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini

** Вивчення додаткового освітнього компонента є обов'язковим для громадян України чоловічої статі, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття вищої освіти та для яких згідно Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу» проводиться базова загальновійськова підготовка.*

4.1. Структурно-логічна схема освітньої програми



5. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється відкрито у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота – це самостійна кваліфікаційна робота, що поєднує теоретичну та практичну підготовку в межах складових ОП підготовки студентів. Ця робота є формою контролю набутих студентом у процесі навчання умінь, знань, навичок, необхідних для подальшої роботи. Виконання кваліфікаційної роботи єетапом навчання, що підтверджує вміння застосовувати студентами фундаментальні та прикладні знання, узагальнювати результати проходження практики на підприємствах харчових виробництв та ресторанного господарства. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого екзаменаційна комісія (далі – ЕК) визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) та оприлюднюється у репозитарії університету (http://dspace.puet.edu.ua/) .
Документи, які отримує випускникна основі успішного проходження атестації	Документ установленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій. *Кваліфікація в дипломі мовою оригіналу:* Освітня програма - Харчові технології та інженерія Ступінь вищої освіти – бакалавр. Галузь знань – 18 Виробництво та технології Освітня кваліфікація – бакалавр з харчових технологій

.

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності																												
		Загальна															Спеціальні (фахові)														
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
ОК-1						+							+														+			
ОК-2								+						+	+														+	
ОК-3			+									+				+						+					+			
ОК-4															+															
ОК-5	+	+	+														+				+		+							
ОК-6	+	+	+														+			+			+							
ОК-7										+	+							+		+										
ОК-8		+				+									+												+			
ОК-9										+							+					+								

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності																														
		Загальна															Спеціальні (фахові)																
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
ОК-10			+			+			+								+														
ОК-11										+																+					
ОК-12	+	+		+							+					+	+							+							
ОК-13					+												+							+							
ОК-14						+	+	+										+	+												
ОК-15		+	+													+				+			+								
ОК-16	+	+	+			+												+						+							
ОК-17		+				+				+						+		+						+							
ОК-18	+	+		+				+			+						+				+					+				+	

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності														
		Загальна														
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15
ОК-19				+												
ОК-20		+				+									+	
ОК-21	+	+							+							
ОК-22	+	+	+													
ОК-23		+									+					
ОК-24	+	+														
ОК-25	+	+								+	+					

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності														
		Спеціальні (фахові)														
		СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
ОК-19			+							+						
ОК-20		+				+										+
ОК-21	+						+	+		+	+					
ОК-22	+							+	+							
ОК-23				+	+						+					
ОК-24	+	+							+						+	
ОК-25	+		+			+										+

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність		Компетентності																														
			Загальна														Спеціальні (фахові)																	
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
ПП	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми

Освітні компоненти	Програмні результати навчання																											
	ПР 01	ПР 02	ПР03	ПР 04	ПР 05	ПР 06	ПР 07	ПР 08	ПР 09	ПР 10	ПР11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	ПР 28	ПР 29
ОК-1				+																		+							
ОК-2		+																								+	+		
ОК-3																				+		+							
ОК-4																											+		
ОК-5																		+						+					
ОК-6					+						+							+						+					
ОК-7						+																							+
ОК-8	+		+																								+		
ОК-9							+					+																	
ОК-10	+		+	+														+			+								
ОК-11																+	+												
ОК-12	+														+								+		+			+	
ОК-13												+								+									
ОК-14				+			+			+					+				+										

Освітні компоненти	Програмні результати навчання																												
	ПР 01	ПР 02	ПР03	ПР 04	ПР 05	ПР 06	ПР 07	ПР 08	ПР 09	ПР 10	ПР11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	ПР 28	ПР 29
ОК-15					+	+					+																		
ОК-16				+	+						+							+											+
ОК-17					+																								+
ОК-18	+						+								+				+										
ОК-19			+									+																	
ОК-20	+			+		+																							
ОК-21	+						+					+											+	+					+
ОК-22	+						+						+																
ОК-23				+				+	+	+																			
ОК-24	+				+	+																							
ОК-25	+													+			+							+					
ІПП	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+		+		+	+				+	+