

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НІЖИНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ МИКОЛИ ГОГОЛЯ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво**

**Спеціальність: G13 Харчові технології**

**Кваліфікація: Бакалавр харчових технологій**

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійна програма розроблена на підставі Закону України «Про вищу освіту» та наказу МОН України від 18.10.2018 р. № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти» та наказом МОН України від 13.06.2024 р. № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність: G13 Харчові технології

### **Група розробників:**

1. **Шейко В.І.** – керівник робочої групи – доктор біологічних наук, професор кафедри біології Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя.
2. **Кучменко О.Б.** – доктор біологічних наук, професор, завідувач кафедри біології Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя.
3. **Гавій В.М.** – кандидат біологічних наук, доцент кафедри біології Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя.
4. **Приплавко С.О.** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри біології Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя.
5. **Лук'яненко Маргарита** – здобувачка вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та харчування людини» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

# 1. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології та харчування людини» бакалавра зі спеціальності G13 Харчові технології

| А                                                                     | Загальна інформація                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</i>    | Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, ННІ природничо-математичних, медико-біологічних та інформаційних технологій                                                                                              |
| <i>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</i>     | Ступінь вищої освіти: бакалавр<br>Спеціальність: G13 Харчові технології<br>Освітня програма: «Харчові технології та харчування людини»<br>Кваліфікація: Бакалавр харчових технологій                                           |
| <i>Офіційна назва освітньої програми</i>                              | Освітньо-професійна програма<br>«Харчові технології та харчування людини»<br>першого (бакалаврського) рівня вищої освіти                                                                                                       |
| <i>Форма здобуття вищої освіти</i>                                    | Інституційна (очна (денна), заочна)                                                                                                                                                                                            |
| <i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i>                        | Диплом бакалавра; одиничний ступінь, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки і 10 місяців                                                                                                                                    |
| <i>Наявність акредитації</i>                                          | -                                                                                                                                                                                                                              |
| <i>Рівень програми</i>                                                | Перший (бакалаврський) рівень: НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень                                                                                                                               |
| <i>Передумови</i>                                                     | Повна загальна середня освіта на підставі відповідного рішення Приймальної комісії НДУ імені Миколи Гоголя на основі показників, які регламентуються Умовами вступу до ЗВО України та Правилами прийому до НДУ (в рік вступу). |
| <i>Мова викладання</i>                                                | Українська мова                                                                                                                                                                                                                |
| <i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i> | <a href="https://salo.li/Ff2a887">https://salo.li/Ff2a887</a>                                                                                                                                                                  |

| В | Мета освітньо-професійної програми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Підготовка фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| С | Характеристика освітньо-професійної програми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1 | <p><i>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</i></p> <p><b>Галузь знань:</b> G Інженерія, виробництво та будівництво<br/> <b>Спеціальність:</b> G13 Харчові технології</p> <p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.<br/> <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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.</p> |

|   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                         | <p><i>Методи, методики та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> |
| 2 | Орієнтація програми     | Освітньо-професійна програма базується на сучасних знаннях в технології переробки харчових продуктів, які застосовуються в галузі Виробництво та технології; її структура передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання. Програма пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері харчових технологій це через навчання та практичну підготовку.                                                                                                                    |
| 3 | Основний фокус програми | Акцент на широкому огляді та глибоких знаннях у галузі знань 18 Виробництво та технології з елементами управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Основною метою освітньо-професійної програми є підготовка висококваліфікованих кадрів, які б мали глибокі міцні знання для виконання професійних завдань в галузі виробництва та технологій, а саме харчових технологій.                                                                                                            |
|   |                         | <i>Ключові слова:</i> харчові технології, виробництво та технології, якість продуктів харчування, критичне мислення, аналіз фахових джерел.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4 | Особливості програми    | Освітньо-професійна програма є практично орієнтованою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| <b>D Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                           | Працевлаштування | <p>Випускники програми можуть займати первинні посади згідно з Національним класифікатором України «Класифікатор 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>- 1221.2 Начальник цеху (зміни);</li> <li>- 1225 Завідувач виробництва, начальник виробництва (на підприємстві харчування);</li> <li>- 1222.2 Майстер виробництва;</li> <li>- 1222.2 Майстер виробничої лабораторії;</li> <li>- 1222.2 Майстер виробничої ділянки;</li> <li>- 2149.2 Інженер з якості;</li> <li>- 3152 Інспектор з контролю якості харчових продуктів;</li> <li>- 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.), фахівець із готельної справи, фахівець із ресторанної справи;</li> <li>- 4222 Адміністратор (господар) залу;</li> <li>- 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні), менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв, менеджер (управитель) ресторану, менеджер (управитель) систем харчової безпеки;</li> <li>- 3152 Інспектор з контролю якості продукції;</li> <li>- 2419.2 Фахівець із якості;</li> <li>- 2411.2 Аудитор з харчової безпеки;</li> <li>- 3119 Технолог;</li> </ul> |

|   |                   |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                   | <ul style="list-style-type: none"> <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> |
| 2 | Подальше навчання | Мають право продовжити навчання на другому рівні вищої освіти «магістр» та набувати додаткові кваліфікації в системі післядипломної освіти.                                                                                                          |

| Е Викладання та оцінювання |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Підходи до викладання та навчання | Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий, компетентнісний та діяльнісний підходи. Лекції, лабораторні заняття, семінари, практичні заняття, самостійна робота з підручниками та в мережі Internet, робота в електронному навчальному середовищі на базі Moodle та інструментів Google, консультації, підготовка кваліфікаційної роботи. Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту організовувати час.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                          | Система оцінювання                | <p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється з використанням Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС), що передбачає оцінювання здобувачів за усіма видами аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності.</p> <p>Підсумкова оцінка з дисциплін виставляється за національною чотирибальною шкалою (відмінно (5), добре (4), задовільно (3), незадовільно (2)); 2-рівневою шкалою (зараховано / незараховано) та за 100-бальною міжнародною шкалою (шкалою ЄКТС).</p> <p>Поточний контроль має на меті встановлення рівня опрацювання студентом навчального матеріалу за окремими темами навчальної програми і здійснюється шляхом перевірки виконаних завдань (аудиторних та позааудиторних).</p> <p>Підсумковий контроль здійснюється шляхом проведення семестрових заліків та екзаменів з дисциплін навчального плану, а також за результатами захисту практик та курсової роботи.</p> <p>Підсумкова атестація випускників передбачає визначення рівня засвоєння освітньо-професійної програми та готовності випускника до виконання професійних функцій.</p> <p>Підсумкова атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> |

| F Програмні компетентності |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Інтегральна компетенція (ІК) | <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.                                                                                                                                                                |
| 2                          | Загальні компетенції (ЗК)    | <p><b>ЗК01.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК02.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК03.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>ЗК04.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК05.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК06.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>ЗК07.</b> Здатність працювати в команді.</p> |

|   |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                       | <p><b>ЗК08.</b> Здатність працювати автономно.</p> <p><b>ЗК09.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК10.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ЗК11.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК13.</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>ЗК14.</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>ЗК14<sup>1</sup>.</b> Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3 | <p><i>Спеціальн<br/>і фахові<br/>компетен<br/>тності<br/>(СК)</i></p> | <p><b>СК01.</b> Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК02.</b> Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p><b>СК03.</b> Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p><b>СК04.</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>СК05.</b> Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p><b>СК06.</b> Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК07.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів..</p> <p><b>СК08.</b> Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p><b>СК09.</b> Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p><b>СК10.</b> Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів</p> <p><b>СК11.</b> Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p><b>СК12.</b> Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> |

|  |                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>СК13.</b> Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>G</b>      | <b>Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН01.</b> | Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій                                                                                                                                                          |
| <b>ПРН02.</b> | Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.                                                                                                                                                 |
| <b>ПРН03.</b> | Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.                                                                                        |
| <b>ПРН04.</b> | Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.                                                                                                    |
| <b>ПРН05.</b> | Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.                              |
| <b>ПРН06.</b> | Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.                                                                                         |
| <b>ПРН07.</b> | Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.                                                   |
| <b>ПРН08.</b> | Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.                                                                                                           |
| <b>ПРН09.</b> | Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.                                                                                                                                                                    |
| <b>ПРН10.</b> | Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.                                                                                                                                                                                 |
| <b>ПРН11.</b> | Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)                                                                                           |
| <b>ПРН12.</b> | Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.                                                                                    |
| <b>ПРН13.</b> | 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. |
| <b>ПРН14.</b> | Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсо-заощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.                                                                                     |
| <b>ПРН15.</b> | Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ПРН16.</b> | Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.                                                                                                    |
| <b>ПРН17.</b> | Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва                                                                                                                                                                  |

|               |                                                                                                                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН18.</b> | Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.                        |
| <b>ПРН19.</b> | Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.                                                                                            |
| <b>ПРН20.</b> | Вміти укладати ділову документацію державною мовою.                                                                                                                          |
| <b>ПРН21.</b> | Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.     |
| <b>ПРН22.</b> | Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.                                                                                          |
| <b>ПРН23.</b> | Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.                                                                |
| <b>ПРН24.</b> | Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. |
| <b>ПРН25.</b> | Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.                                                                                                        |
| <b>ПРН26.</b> | Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо                                                                   |
| <b>ПРН27.</b> | Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя                                                                                     |

| <b>Н</b> | <b>Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | <i>Кадрове забезпечення</i>                             | <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками університету, відповідальні за курси, мають науковий ступінь та/або вчене звання, або підтверджений рівень наукової і професійної підготовки.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітню програму:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються;</li> <li>– мають підтверджений рівень наукової і професійної підготовки;</li> <li>– мають необхідний стаж педагогічної та досвід практичної роботи.</li> </ul> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p> |
| 2        | <i>Матеріально-технічне забезпечення</i>                | <p>Достатнє для забезпечення освітнього процесу у відповідності з цією освітньо-професійною програмою: навчальні корпуси; гуртожитки; лабораторії; комп'ютерні лабораторії; пункти харчування; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека та читальні зали.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3        | <i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i> | <p>Офіційний веб-сайт НДУ <a href="http://ndu.edu.ua/">http://ndu.edu.ua/</a> містить інформацію про:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освітні програми, навчальну, наукову і організаційну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</li> <li>- матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені також на веб-сайті університету <a href="https://salo.li/Ff2a887">https://salo.li/Ff2a887</a></li> </ul> <p>Всі ресурси бібліотеки доступні через сайти університету: <a href="https://library.ndu.edu.ua/">https://library.ndu.edu.ua/</a></p>                                                                                                                                                                                             |



|          |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                   | Читальний зал та навчальні корпуси забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет. Потужним освітнім ресурсом є віртуальне середовище УНІКОМ <a href="http://vle.ndu.edu.ua">http://vle.ndu.edu.ua</a><br>Електронний репозиторій бібліотеки НДУ імені Миколи Гоголя містить наукові та навчально-методичні праці науково-педагогічних працівників університету: <a href="http://lib.ndu.edu.ua/dspace/">http://lib.ndu.edu.ua/dspace/</a>                                                                                                        |
| <b>I</b> | <b>Академічна мобільність</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1        | <i>Національна кредитна мобільність</i>           | Національна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки в межах споріднених спеціальностей університетів України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів.<br>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України за вказаною спеціальністю, за умови відповідності набутих компетентностей. |
| 2        | <i>Міжнародна кредитна мобільність</i>            | На основі двосторонніх договорів між Ніжинським державним університетом та закладами вищої освіти країн-партнерів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3        | <i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i> | Освітня програма є відкритою для іноземних здобувачів вищої освіти на підставах, визначених чинним законодавством України.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

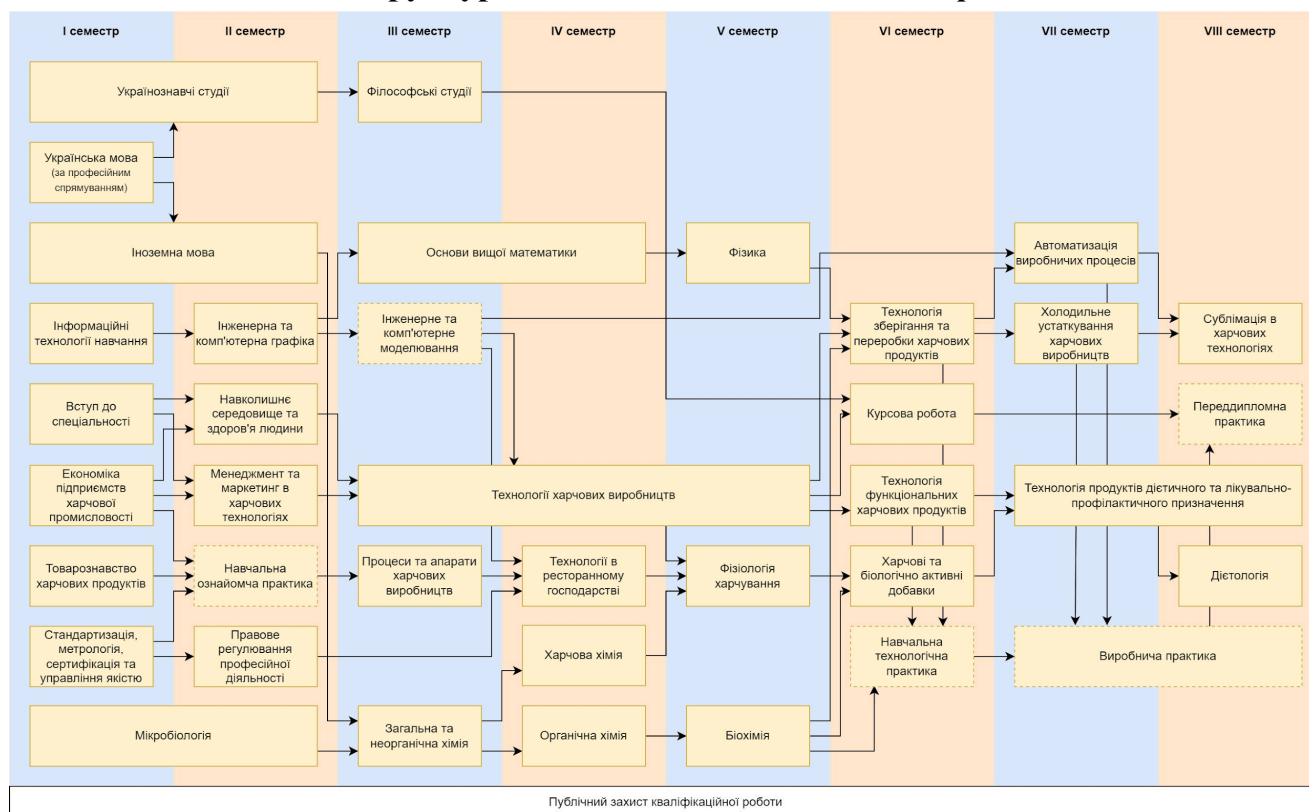
## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонент ОП

| Шифри ОК                                         | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| <b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b> |                                                                                                                 |                    |                             |
| ОК 1                                             | Українська мова (за професійним спрямуванням)                                                                   | 3                  | залік                       |
| ОК 2                                             | Цифрова грамотність та інформаційні технології                                                                  | 3                  | залік                       |
| ОК 3                                             | Навколишнє середовище та здоров'я людини                                                                        | 3                  | залік                       |
| ОК 4                                             | Українознавчі студії                                                                                            | 6                  | залік,                      |
| ОК 5                                             | Іноземна мова                                                                                                   | 8                  | залік, екзамен              |
| ОК 6                                             | Філософські студії                                                                                              | 4                  | екзамен                     |
| ОК 7                                             | Вступ до спеціальності                                                                                          | 3                  | залік                       |
| ОК 8                                             | Товарознавство харчових продуктів                                                                               | 4                  | залік                       |
| ОК 9                                             | Мікробіологія, основи санітарії, гігієни та охорони праці в галузі                                              | 9,5                | екзамен, екзамен            |
| ОК 10                                            | Біохімія з основами харчової хімії                                                                              | 13                 | екзамен, екзамен            |
| ОК 11                                            | Процеси та апарати харчових виробництв                                                                          | 4                  | залік                       |
| ОК 12                                            | Біохімія травлення та харчування в нормі та патології                                                           | 5                  | екзамен                     |
| ОК 13                                            | Основи технологій в ресторанному господарстві                                                                   | 4                  | залік                       |
| ОК 14                                            | Технологічне устаткування в галузі                                                                              | 3                  | залік                       |

|                                                                                                         |                                                                                  |                   |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| ОК 15                                                                                                   | Технології харчових виробництв                                                   | 18                | залік, залік, екзамен |
| ОК 16                                                                                                   | Фізіологія харчування                                                            | 5                 | екзамен               |
| ОК 17                                                                                                   | Основи вищої математики                                                          | 3                 | залік                 |
| ОК 18                                                                                                   | Харчові та біологічно активні добавки                                            | 4                 | екзамен               |
| ОК 19                                                                                                   | Економіка підприємств харчової промисловості                                     | 4                 | залік                 |
| ОК 20                                                                                                   | Фізика                                                                           | 3                 | залік                 |
| ОК 21                                                                                                   | Проектування харчових виробництв                                                 | 4                 | залік                 |
| ОК 22                                                                                                   | Основи технологій функціональних харчових продуктів                              | 5                 | екзамен               |
| ОК 23                                                                                                   | Автоматизація виробничих процесів                                                | 4                 | екзамен               |
| ОК 24                                                                                                   | Курсова робота                                                                   | 3                 | диф.залік             |
| ОК 25                                                                                                   | Менеджмент та маркетинг в харчових технологіях                                   | 4                 | залік                 |
| ОК 26                                                                                                   | Основи технологій продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення | 4                 | екзамен               |
| ОК 27                                                                                                   | Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю                    | 4                 | залік                 |
| ОК 28                                                                                                   | Основи сублімації в харчових технологіях                                         | 3                 | залік                 |
| ОК 29                                                                                                   | Дієтологія                                                                       | 5                 | екзамен               |
| ОК 30                                                                                                   | Правове регулювання професійної діяльності                                       | 3                 | залік                 |
| ОК 31                                                                                                   | Основи проектування та грантової діяльності                                      | 4                 | залік                 |
| ОК 32                                                                                                   | Основи підприємницької діяльності та бухгалтерський облік                        | 4                 | екзамен               |
| Практична підготовка                                                                                    |                                                                                  |                   |                       |
| ОК 33                                                                                                   | Навчальна ознайомча практика                                                     | 4,5               | залік                 |
| ОК 34                                                                                                   | Технологічна виробнича практика                                                  | 16,5              | залік, залік, залік   |
| ОК 35                                                                                                   | Переддипломна практика за фахом                                                  | 4,5               | залік                 |
| Загальний обсяг обов'язкових компонентів                                                                |                                                                                  | 180 кредитів ЄКТС |                       |
| ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ/ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА<br>БАЗОВОЇ ЗАГАЛЬНОВІЙСЬКОВОЇ ПІДГОТОВКИ* |                                                                                  |                   |                       |
| ВК                                                                                                      | Здобувач обирає дисципліни на відповідну кількість кредитів                      | 60                | заліки                |
| Загальний обсяг вибірових компонентів                                                                   |                                                                                  | 60 кредит ЄКТС    |                       |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ                                                                      |                                                                                  | 240 кредитів ЄКТС |                       |

## 2.2. Структурно-логічна схема підготовки фахівців



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

До підсумкової атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які успішно виконали всі вимоги освітньо-професійної програми «Харчові технології та харчування людини» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології і не мають академічної заборгованості.

Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології здійснюється екзаменаційною комісією та проходить у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої теоретичної або практичної задачі харчових технологій (проектного чи дослідницького характеру).

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя.

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології та харчування людини» зі спеціальності G13 Харчові технології завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

[illegible]

**(ПРН) ВІДПОВІДНИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

|       | OK1 | OK2 | OK5 | OK3 | OK4 | 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 | OK31 | OK32 | OK33 | OK34 | OK35 |  |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--|
| 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 |     |     | +   |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |  |