

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор
Національного університету
«Львівська політехніка»

Юрій БОБАЛО

« 29 » травня 2023 р.

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Бакалавр
(назва рівня вищої освіти)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Розглянуто та затверджено
Вченою радою
Національного університету
«Львівська політехніка»
(протокол № 1
від «23» травня 2023 р.)

Львів 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

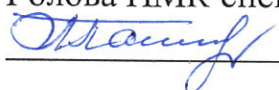
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ Бакалавр з харчових технологій
(код та найменування спеціальності)


РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
спеціальності 181 Харчові технології
Протокол № 6
від « 15 » березня 2023 р.


Голова НМК спеціальності
 Любов ПАЛЯНИЦЯ

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
роботи Національного університету
«Львівська політехніка»


Олег ДАВИДЧАК
« 10 » 04 2023 р.

Начальник Навчально-методичного
відділу університету


Василь ТОМ'ЮК
« 10 » 04 2023 р.

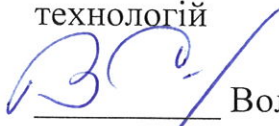
РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною
університету
Протокол № 70
від « 16 » 05 2023 р.

Голова НМР університету


Анатолій ЗАГОРОДНІЙ

радою Директор Навчально-наукового
інституту хімії та хімічних
технологій


Володимир Скорохода
« 28 » березня 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузь знань – 18 Виробництво та технології, спеціальність - 181 Харчові технології, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р., № 1125.

Розроблено робочою групою науково-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології» Національного університету «Львівська політехніка» у складі:

Паляниця Любов Ярославівна	–	гарант освітньо-професійної програми, к.х.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів
Дзіняк Богдан Остапович	–	д.т.н., проф., професор кафедри технології органічних продуктів, завідувач кафедри технології органічних продуктів;
Шевчук Лілія Іванівна	–	д.т.н., проф., професор кафедри технології органічних продуктів;
Косів Руслана Богданівна	–	к.т.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів;
Березовська Наталія Іванівна	–	к.х.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів.
Роговий Юрій Олексійович	–	директор ВП «Львівський жиркомбінат» ТОВ «Щедро»
Цибрівський Ігор Володимирович	–	директор ТОВ «Вузлівський спиртовий завод»
Бережнюк Анастасія Леонідівна	–	член профбюро студентів Навчально-наукового інституту хімії та хімічних технологій, студентка гр. ХР-31

Гарант освітньої програми  Любов ПАЛЯНИЦЯ
(підпис) (ім'я, прізвище)

Проект освітньо-професійної програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради Навчально-наукового інституту хімії та хімічних технологій

Протокол № 9 від « 28 » березня 2023 р.

Голова Вченої ради ІХХТ В.С. Володимир СКОРОХОДА

Проект освітньо-професійної програми обговорений та схвалений на засіданні НМР навчально-наукового інституту хімії та хімічних технологій

Протокол № 7 від « 24 » березня 2023 р.

Голова Вченої ради ІХХТ В.С. Володимир АТАМАНЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

наказом ректора Національного університету «Львівська політехніка»

від «29» травня 2023 р. № 273-1.10

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Національного університету «Львівська політехніка».

1. Профіль програми бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Львівська політехніка», кафедра технології органічних продуктів Інститут хімії та хімічних технологій
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 - Виробництво та технології
Спеціальність	181 - Харчові технології
Назва освітньої програми	Харчові технології Food Technologies
Інтернет-адреса розміщення освітньої програми	
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність - 181 - Харчові технології Освітня програма - Харчові технології
Опис предметної області	<p>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечністі харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Академічні права випускників	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
Обсяг кредитів за Європейською кредитно-трансферною системою, необхідний для здобуття другого	на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).

(магістерського) ступеня вищої освіти	Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим Стандартом. Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик має становити не менше ніж 4 кредити ЄКТС.
Наявність акредитації	Акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодшого бакалавра.
Мова(и) викладання	Українська
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Стандарту вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології.
2 – Мета освітньої програми	
	Підготовка здобувачів вищої освіти, здатних 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ і методів харчових технологій.
3 - Характеристика освітньої програми	
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтована на підготовку конкурентно здатного фахівця, який володіє методологією ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та навичками soft skills з подальшою професійною та науковою кар'єрою.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта в області виробництва харчових продуктів, підготовка конкурентно здатних фахівців в області харчових технологій. Ключові слова: інноваційні харчові технології, підприємства харчової промисловості, якість харчової продукції, безпечність харчових продуктів, експлуатація технологічного обладнання, екологія харчових виробництв, конкурентоспроможність.
Особливості та відмінності програми	Програма передбачає підготовку фахівців для. Можлива академічна мобільність за освітніми програмами та програмами стажування в країнах Європи. Загалом є 2 професійні лінії: Лінія 1. Технології продуктів бродіння і виноробства Програма розвиває перспективні напрями технологічної, проектної та організаційної діяльності в області технологій продуктів бродіння і виноробства. Лінія 2. Технології харчових продуктів з рослинної сировини Програма розвиває перспективні напрями консолідації рослинних ресурсів і притаманних їм виробничих процесів в області технологій харчових продуктів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність на первинних посадах полягає у прийнятті оперативних рішень у межах своєї компетентності та у керівництві підлеглими, компетенція яких не вища за технічних службовців чи молодших бакалаврів. Бакалавр може займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт і виконувати професійну роботу на підприємствах і в організаціях харчового профілю різних видів діяльності та форм власності.

Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Посидання лекцій, практичних і лабораторних занять, курсових робіт і проєктів, дослідницькі лабораторні роботи, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, електронного навчально-методичного комплексу у ВНС; консультації з викладачами, on-line навчальні платформи, підготовка кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Екзамени, заліки, лабораторні звіти, поточний контроль, захист курсових проєктів (робіт) і практик, захист кваліфікаційної (бакалаврської) роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ)	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 і методів харчових технологій.
Загальні компетентності	<p>КЗ 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>КЗ 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>КЗ 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>КЗ 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>КЗ 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>КЗ 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>КЗ 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>КЗ 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>КЗ 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>КЗ 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>КЗ 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>КЗ 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>КЗ 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>КЗ 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>КС 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>КС 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>

**Фахові компетентності
професійного
спрямування (ФКС)**

- КС 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- КС 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.
- КС 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- КС 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- КС 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- КС 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- КС 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
- КС 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- КС 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- КС 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- КС 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- Лінія 1. Технології продуктів бродіння і виноробства**
- 1.1. Здатність прогнозувати зміни властивостей у процесі перероблення, зберігання та одержання харчових продуктів з відповідними властивостями.
- 1.2. Здатність оцінити роль промислових мікроорганізмів у виробництві харчових продуктів та виявляти контамінантну мікрофлору сировини, напівпродуктів і готової продукції харчових виробництв.
- 1.3. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва полісахаридів.
- 1.4. Здатність використовувати та впроваджувати технології продуктів бродіння з метою підвищення їх конкурентоспроможності.
- 1.5. Здатність забезпечувати оптимальні умови ведення біотехнологічного процесу одержання виноградних вин та забезпечення їх стабілізації.
- 1.6. Здатність компонувати обладнання для проведення технологічних процесів одержання продуктів бродіння і виноробства.
- 1.7. Здатність розробляти та проектувати технологічні процеси одержання харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння і виноробства.
- Лінія 2. Технології харчових продуктів з рослинної сировини**
- 2.1. Здатність прогнозувати зміну хімічного складу речовин первинного та вторинного синтезу у рослинній сировині для ефективного використання.
- 2.2. Здатність до організації та проведення технологічного

	<p>процесу виробництва екстрактів і напоїв.</p> <p>2.3. Здатність розробляти та впроваджувати технології крохмалю та продуктів його переробки.</p> <p>2.4. Здатність використовувати та впроваджувати інноваційні технології зберігання та перероблення продукції рослинництва з метою підвищення її конкурентоспроможності.</p> <p>2.5. Здатність вибирати способи заморожування та ефективно використовувати криогенні морозильні апарати для забезпечення високої якості харчових продуктів.</p> <p>2.6. Здатність демонструвати уміння вибору ефективних методів управління якістю харчової продукції.</p> <p>2.7. Здатність створювати технологічні системи підприємств галузі.</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 3. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 4. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 5. Знати і розуміти принципи компонування обладнання і проектування виробництв харчових продуктів.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти принципи керування технологічними процесами одержання харчових продуктів.</p> <p>ПР 7. Знати і розуміти принципи розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій харчових продуктів.</p> <p>ПР 8. Знати основи економіки та управління проектами в харчових технологіях.</p> <p>ПР 9. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 10. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 11. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 12. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 13. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР 14. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР 15. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 16. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем</p>
--	---

автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР 17. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 18. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 19. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 20. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 21. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 22. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Лінія 1. Технології продуктів бродіння і виноробства.

1.1. Прогнозувати закономірності зміни комплексу властивостей у процесі перероблення сировини, одержання та зберігання продуктів бродіння і виноробства.

1.2. Обґрунтовувати вибір ефективних промислових мікроорганізмів у виробництві харчових продуктів та способів виявлення контамінантної мікрофлори сировини, напівпродуктів і готової продукції.

1.3. Використовувати знання та навички для організації та проведення технологічного процесу виробництва полісахаридів.

1.4. Розробляти та впроваджувати конкуренто спроможні технології продуктів бродіння.

1.5. Застосовувати знання для ефективного ведення біотехнологічного процесу одержання виноградних вин та забезпечення їх стабілізації.

1.6. Демонструвати вміння компонувати обладнання для одержання продуктів бродіння та виноробства.

1.7. Інтегрувати теоретичні знання та практичні навички у вироблення стратегії проектування підприємств галузі.

Лінія 2. Технології харчових продуктів з рослинної сировини.

2.1. Знати про зміни хімічного складу речовин первинного та вторинного синтезу у рослинній сировині для їх ефективного використання.

2.2. Проектувати виробництва екстрактів, напоїв і продуктів функціонального значення.

2.3. Розробляти та впроваджувати технології крохмалю та продуктів його переробки.

2.4. Демонструвати знання сучасного рівня технологій зберігання та перероблення продукції рослинництва.

2.5. Застосовувати криогенні технології для покращення властивостей харчових продуктів і подовження терміну їх зберігання.

2.6. Обґрунтовувати вибір ефективних методів управління якістю харчової продукції.

	2.7. Створювати технологічні системи підприємств галузі.
Комунікація (КОМ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. 2. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 3. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. 4. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. 5. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
Автономія і відповідальність (АіВ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. 2. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. 3. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. 4. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. 5. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Основні характеристики кадрового забезпечення	80% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання дисциплін професійного циклу спеціальності 181 «Харчові технології», мають наукові ступені та вчені звання.
Основні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Використання сучасного обладнання провідних компаній, зокрема Agilent Technologies, IKA-WERK, Axis, ProMinent, Sestos.
Основні характеристики інформаційно-методичного забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Національного університету «Львівська політехніка» та авторських розробок науково-педагогічних працівників, зовнішніх платформ дистанційного навчання.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним університетом «Львівська політехніка» та університетами України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Національним університетом «Львівська політехніка» та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе після вивчення курсу української мови.

**2. Розподіл змісту
освітньо-професійної програми
за групами компонентів та циклами підготовки**

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові ком- поненти освітньо- професійної програми	Вибіркові ком- поненти освітньо- професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	2	3	4	5
1.	Цикл загальної підготовки	80/33,3	6/2,5	80/35,8
2.	Цикл професійної підготовки	100/66,7	54/22,5	160/64,2
Всього за весь термін навчання		180/75	60/25	240/100

3. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код	Назва компонента освітньо-професійної програми	Обсяг компонента в кредитах ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
<i>I. Цикл загальної підготовки</i>			
СК1 ✓	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Екзамен
СК2 ✓	Іноземна мова за професійним спрямуванням	9	Екзамен
СК3 ✓	Історія державності та культури України	3	Екзамен
СК4 ✓	Філософія	3	Екзамен
СК5 ✓	Математика	12	Екзамен
СК6 ✓	Фізика	6	Екзамен
СК7 ✓	Неорганічна хімія	6	Екзамен
СК8 ✓	Органічна хімія	7	Екзамен
СК9 ✓	Аналітична хімія	6	Диф. залік
СК10 ✓	Фізична та колоїдна хімія	7	Екзамен
СК11 ✓	Біохімія	8	Екзамен
СК12 ✓	Технічна мікробіологія	7	Екзамен
Всього за цикл:		77	
<i>II Цикл професійної підготовки</i>			
СК13	Технічна комп'ютерна графіка	4	Диф. залік
СК14	Вступ до фаху	3	Диф. залік
СК15	Основи фізіології та гігієни харчування	4	Диф. залік
СК16	Основи інформаційних технологій і моделювання в галузі	4	Диф. залік
СК17	Теоретичні основи харчових технологій	6	Екзамен
СК18	Харчові технології (разом з КП)	16	Екзамен
СК19	Технології жирів	3	Диф. залік
СК20	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	5	Екзамен
СК21	Процеси та апарати харчових виробництв (разом з КП)	11	Екзамен
СК22 ✓	Теплотехніка	3	Диф. залік
СК23	Основи наукових досліджень	3	Диф. залік
СК24	Обладнання харчових виробництв	5	Екзамен
СК25 ✓	Автоматизація виробничих процесів	3	Екзамен
СК26 ✓	Метрологія, стандартизація та сертифікація	3	Диф. залік
СК27	Екологія харчових виробництв	3	Диф. залік
СК28	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	3	Диф. залік
СК29	Економіка підприємств та основи менеджменту	3	Диф. залік
СК30	Навчальна практика	3	Диф. залік
СК31	Технологічна практика	3	Диф. залік
СК32	Практика за темою кваліфікаційної роботи бакалавра	3	Диф. залік
СК33	Виконання та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	12	-
Всього за цикл:		103	

Разом обов'язкові компоненти:		180	
<i>Продовження таблиці</i>			
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			
<i>I. Цикл загальної підготовки</i>			
Всього за цикл:		6	
<i>II Цикл професійної підготовки</i>			
<i>Компоненти вибіркового блоку 1: Технології продуктів бродіння і виноробства</i>			
<i>B11</i>	Харчова хімія	5	Диф. залік
<i>B12</i>	Мікробіологія харчових виробництв	7	Екзамен
<i>B13</i>	Технології полісахаридів	5	Диф. залік
<i>B14</i>	Технологія галузі	9	Екзамен
<i>B15</i>	Хімія та біотехнологія вина	10	Екзамен
<i>B16</i>	Компонування обладнання галузі	6	Диф. залік
<i>B17</i>	Проектування підприємств галузі	6	Диф. залік
Всього за цикл:		48	
<i>Компоненти вибіркового блоку 2: Технології харчових продуктів з рослинної сировини</i>			
<i>B21</i>	Хімія рослинної сировини	5	Диф. залік
<i>B22</i>	Технології екстрактів і напоїв	10	Екзамен
<i>B23</i>	Технології крохмалю та продуктів його переробки	7	Диф. залік
<i>B24</i>	Технології зберігання та перероблення продукції рослинництва	9	Екзамен
<i>B25</i>	Кріогенні технології у харчовій промисловості	5	Екзамен
<i>B26</i>	Управління якістю харчових продуктів із рослинної сировини	6	Диф. залік
<i>B27</i>	Технологічне проектування	6	Диф. залік
Всього за цикл:		48	
<i>Вибіркові компоненти інших освітньо-професійних програм</i>			
Всього:		6	
Разом вибіркові компоненти:		60	
Разом за освітньо-професійну програму:		240	

4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії Національного університету «Львівська політехніка».

Структурно-логічна схема компонент освітньо-о-професійної програми бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології

