МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Білоцерківського національного аграрного університету
протокол № 11 від 30 червня 2026 року
Голова Вченої ради
Ректор Олена ШУСТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ)

Введено в дію з «01» серпня 2026 р.
Наказ №116/с від «30» червня 2026 р.

Біла Церква – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Харчові технології

Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Кваліфікація	Бакалавр харчових технологій

Гарант освітньої програми – к.вет.н. доцент Людмила ЗАГОРУЙ

Розробники програми:

1. к.вет.н., доцент Людмила ЗАГОРУЙ
2. к.т.н., доцент Оксана ГРЕБЕЛЬНИК
3. к.т.н., доцент Галина КАЛІНІНА

Рецензенти:

1. Директор ПП «Троянда Карпат», Ігор НИКОЛИН
2. Директор ТОВ «МІТ МІКС», Віталій ЛОЗОВИЙ
3. Директор ТОВ «МІЛК ПРОДАКТ » Тетяна ЄФІМЕЦЬ
4. Доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені І.Пулюя, гарант освітньої програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня, к.т.н., доцент Ольга КРУПА

Погоджено:

Вчена рада біолого-технологічного факультету
від "11" 05 2026 р., протокол № 7
в.о. декана факультету, доцент Ірина ЛАСТОВСЬКА

Проректор з освітньої, виховної та
міжнародної діяльності, професор Тетяна ДИМАНЬ
«16» 06 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, містить обсяг 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гарант освітньої програми, к.вет.н., доцент Людмила ЗАГОРУЙ
2. к.т.н., доцент Оксана ГРЕБЕЛЬНИК
3. к.т.н., доцент Галина КАЛІНІНА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» №1341 від 23.11.2011 р. (в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 25.06.2020 р.), та Постанова КМУ № 1187 від 30.12.2015 р. "Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти" (в редакції Постанови Кабінету Міністрів України № 365 від 24.03.2021 р.) «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» № 1021 від 30.08.2024 р.; Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1165 від 29.10.2018 р. зі змінами, внесеними відповідно до наказів Міністерства освіти і науки України № 1338 від 15.12.2018 р., № 593 від 28.05.2021 р., № 842 від 13.06.2024 р.

1.ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ОПП)

з надання освітніх послуг для підготовки фахівців зі спеціальності G 13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ галузі знань G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація мовою оригіналу	Бакалавр з харчових технологій
Професійна(і) кваліфікація(ї)	Не регламентується
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Назви спеціалізацій (предметних спеціальностей)	Не регламентується
Форми здобуття вищої освіти (виключно для спеціальностей або освітніх програм із спеціальностей, що передбачають доступ до професій, для яких запроваджено додаткове регулювання)	Очна, заочна
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Національне агентство із забезпечення якості освіти Сертифікат НАЗЯВО про акредитацію освітньої програми № 2661, дата видачі 20.12.2021, строк дії 01.07.27
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ–EHEA – перший цикл, EQF–LL – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою БНАУ
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Денна форма навчання – 3 роки 10 місяців; заочна форма навчання – 4 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://btsau.edu.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівців, здатних розв'язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння знаннями, вміннями та навичками з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-	

економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом з урахуванням цілей сталого розвитку, передусім агросфери та інтеграції у європейський простір	
3 – Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність	G Інженерія, виробництво та будівництво G 13 Харчові технології
Предметна область	Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності: Наукові та інженерні основи харчових технологій, харчові продукти, продовольча сировина, обладнання та технологічні процеси харчової індустрії, системи управління якістю, безпечністю та інноваційним розвитком у сфері харчових технологій, організація харчової промисловості, забезпечення екологічності та енергоефективності виробництва харчових продуктів у контексті сталого розвитку. Цілі навчання для здобувача вищої освіти: набуття здатності успішного розв'язування спеціалізованих завдань у сфері виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: теорії, поняття, концепції, принципи створення та застосування технологій у харчовій індустрії Методи, методики та технології: методи і методики контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, моделювання технологічних процесів і рецептурного складу харчових продуктів, проведення теоретичних та експериментальних досліджень, методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. Інструменти та обладнання: лабораторне і технологічне обладнання, прилади, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Надання здобувачам фундаментальних та прикладних знань у сфері харчових технологій, зокрема здатності здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів високої якості; формування та розвиток м'яких навичок (soft skills), здатності здійснювати практичну, дослідницьку та інноваційну діяльність, а також уміння впроваджувати ефективні методи організації роботи підприємств харчової промисловості, спрямовані на забезпечення сталого розвитку галузі. Ключові слова: харчові технології, безпечність харчових продуктів, інновації, наукові дослідження, планування експериментів, експертиза, інтелектуальна власність, екологізація, сталий розвиток галузі
Особливості програми	Унікальність програми полягає в екологічній складовій сталого розвитку харчової галузі, що узгоджується з місією і стратегією Білоцерківського НАУ. Особливість програми в орієнтуванні на галузевий та регіональний контекст майбутньої професійної діяльності здобувачів, що ґрунтується на знаннях сучасних інноваційних технологій переробки продукції аграрного сектору, проведення наукових досліджень і створення нових технологій, спрямованих на підвищення ефективності використання сировини

	та вирішення ряду проблем сучасної харчової промисловості. Досягається через поєднання освітніх компонентів ОП, практичної підготовки з інноваційними методами навчання, участю в міжнародних проєктах, тренінгах, воркшопах; гостьових лекціях іноземних фахівців та успішних вітчизняних практиків. Отримання знань та вмінь організації та роботи підприємств харчової промисловості, вирішення прикладних завдань та практичних ситуацій формує лідерські якості, навички критичного мислення, спроможність до швидкої адаптації в умовах сучасного бізнес-середовища та соціальної і екологічної орієнтованості майбутнього фахівця з харчових технологій
4 – Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Працевлаштування у сфері виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості, закладах ресторанного господарства різної потужності та установах будь-якої організаційно-правової форми Випускники освітньої програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810), зокрема: 2471 Професіонали з контролю за якістю. 3152 Інспектори з безпеки та якості 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м’ясних продуктів 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Академічні права випускників	Здобуття вищої освіти другого (магістерського) рівня (FQ-EHEA, 7 рівня, EQF-LLL та 7 рівня НРК) або суміжною: (освітньо-наукові/ освітньо-професійні) програми вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Ґрунтується на принципах студентоцентризму, посиленої уваги до якості навчання та індивідуального підходу до кожного здобувача вищої освіти. Реалізується через формування індивідуальної траєкторії навчання здобувача з акцентом на посилену практичну підготовку, творчу спрямованість у формі комбінації лекцій, практичних занять (в т.ч. виїзних в органах публічної влади), самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, гостьових лекцій за участю практиків харчової промисловості, інтерактивних методів навчання, навчальної та виробничої практик, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра. Впроваджується проблемно-орієнтований підхід до навчання з фокусом на формування професійних компетентностей здобувачів, здатних до ініціативного, критичного, конструктивного, системного мислення та прийняття стратегічних рішень у сфері харчових технологій. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових

	видань та мережі Internet, дистанційних технологій та запровадження принципів цілеспрямованості і бінарності, що полягає у безпосередній участі викладача та здобувача вищої освіти Основні форми викладання: *пасивні* (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); *активні* (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці, навчання на основі досліджень); - застосовуються інноваційні технології електронного навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальні заняття, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з фахівцями промисловості; виконання курсових проектів та робіт; технологічної та переддипломної практик; виконання кваліфікаційної роботи
Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС. Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 07. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Здатність працювати автономно. ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

	ЗК 14[1] Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Спеціальні компетентності (СК)	**Обов'язкові фахові компетентності**: СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту **Вибіркові фахові компетентності**: СК 28. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 29. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв. СК 30. Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. СК 31. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень
7 – Програмні результати навчання	
Знання	ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

	ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально, відповідально та свідомо. ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя **Вибіркові результати навчання**:

	ПРН 28. Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН 30. Вміти змінювати асортимент готової продукції та технологічний режим виробництва в залежності від наявної сировини та її якості. ПРН 31. Вміти розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, залучені до освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Білоцерківського НАУ, мають науковий ступінь, вчене звання та підтверджений рівень наукової та професійної активності. Кадрове забезпечення відповідає ліцензійними вимогам. В процесі організації навчального процесу залучаються також професіонали з досвідом дослідницької, управлінської та інноваційної роботи та роботи за фахом
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1187 від 30.12.2015 р. зі змінами, внесеними згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 365 від 24.03.2021 р. і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, спортивні майданчики; бібліотека, читальні зали; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін. Наявний безкоштовний доступ до мережі Інтернет через WI-FI.;
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформація про освітній процес, наукову, міжнародну діяльність, структурні підрозділи, нормативні документи, правила прийому та контакти висвітлена на офіційному веб-сайті http://btsau.edu.ua/. Комп'ютеризовані робочі місця у науковій бібліотеці забезпечують користувачам доступ до мережі Інтернет та можливість користуватися усіма електронними ресурсами бібліотеки (веб-навігатором фахово-орієнтованого контенту відкритого доступу з інституційних репозитаріїв ЗВО та наукових установ України; електронним каталогом з понад 76 тис. документів бібліотечного фонду; Інституційний репозитарієм БНАУ/iRBNAU http://rep.btsau.edu.ua/ . З 2016 р. в БНАУ відкрито доступ до наукометричної бази даних Web of Science, з 2018 року – Scopus. Наявний доступ до таких баз даних як SpringerLink, Elsevier Science Direct, Zenodo, re3data.org , Springer Open, DOAJ (Довідник журналів відкритого доступу), Google Scholar, ELibUkr, Наукова періодика України, Scimago Journal & Country Rank, WoS Group Master Journal List, BASE, Open Edition Journals. З 2020 р. університету надано доступ до CulOnline – повнотекстового збірника електронних книг та навчальної літератури видавництва ТОВ «Центр навчальної літератури», доступ до повнотекстових електронних ресурсів видавництва Bentham Science. Інформаційний центр ЄС пропонує безкоштовний доступ до публікацій і матеріалів установ, Агенцій та інших офіційних органів ЄС. Електронна бібліотека використовує програмне забезпечення «УФД. Бібліотека». Інформаційні та навчально-методичні матеріали з дисциплін розміщені на платформі Moodle (https://teach.btsau.net.ua/).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність здобувачів вищої освіти (отримання наукових консультацій, засвоєння додаткових компонентів в рамках виконання освітньо-професійної програми) здійснюється згідно договорів між Білоцерківським національним

	аграрним університетом та закладами вищої освіти України про встановлення науково-освітянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом у рамках програми ЄС Еразмус+ та закладами вищої освіти країн-партнерів https://btsau.com.ua/Programa-Erasmus/ Підписано угоди про співпрацю щодо академічних обмінів з такими університетами як: Afyon Kocatepe University (Туреччина), Ondokuz Mayıs University (Туреччина), Czech University of Life Sciences, Prague (Чехія), University of Debrecen (Угорщина), Lazarski University in Warsaw (Польща), University of Agriculture in Krakow (Польща), University of Helsinki (Фінляндія), Estonian University of Life Sciences (Естонія), Поморська Академія (м. Слупськ, Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до “Правил прийому до Білоцерківського національного аграрного університету”, затверджених Вченою радою Білоцерківського НАУ, https://btnau.edu.ua/Navchannya-inozemciv/

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

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ОК 01	Вища математика	4	екзамен
ОК 02	Хімія	8	залік, екзамен
ОК 03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік, екзамен
ОК 04	Фізика	4	екзамен
ОК 05	Вступ до фаху (практика навчальна 2 кр)	4	залік
ОК 06	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 07	Аграрні технології (навчальна практика 1)	4	залік
ОК 08	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОК 09	Історія Української державності і національної культури	3	залік
ОК 10	Правознавство	3	залік
ОК 11	Філософія	3	залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	залік
ОК 13	Основи національного спротиву	5	залік, залік
ОК 14	Тепло- та електротехніка харчових виробництв	4	залік
ОК 15	Теоретичні основи технології харчових виробництв (практика навчальна 2 кр)	8	залік, екзамен
ОК 16	Харчова хімія	8	екзамен
ОК 17	Основи наукових досліджень (практика навчальна 1 кр)	5	залік
ОК 18	Технічна мікробіологія	5	екзамен
ОК 19	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	залік
ОК 20	Контрольно-вимірювальні технології	4	залік
ОК 21	Загальна технологія харчових продуктів	7	залік, екзамен
ОК 22	Технологічне обладнання харчових виробництв	7	залік, екзамен
ОК 23	Екотрофологія	4	екзамен
ОК 24	Контроль якості харчових продуктів	4	екзамен
ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 26	Проектування підприємств з основами САПР	4	залік
ОК 27	Економіка харчових виробництв	3	екзамен
ОК 28	Харчова біотехнологія	7	залік, екзамен
ОК 29	Управління якістю харчової продукції	5	екзамен
ОК 30	Безпека харчових продуктів	4	екзамен
ОК 31	Організація та управління виробництвом	4	екзамен
ОК 32	Екологізація харчового виробництва	4	залік
ОК 33	Технологія продуктів функціонального призначення	4	екзамен
ОК 34	Автоматизація виробничих процесів	3	екзамен
ОК 35	Продовольча політика та регулювання	3	залік
ОК 36	Фізичне виховання	3	залік
ОК 37	Навчальна практика (Вступ до фаху 2кр, Аграр.техн 1кр)	3	захист
ОК 38	Навчальна практика (ТОТХВ 2 кр, ОНД 1кр)	3	захист
ОК 39	Виробнича практика	6	захист
ОК 40	Переддипломна практика	3	захист
ОК 41	Підготовка і захист кваліфікаційної роботи	3	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**180**	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ВК 01	Культура ментального здоров'я	4	залік
ВК 02	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	екзамен
ВК 03	Харчова токсикологія	4	екзамен
ВК 04	Матеріалознавство	4	залік

ВК 05	Етика ділових відносин	4	залік
ВК 06	Правові засади регулювання продовольчої безпеки	4	залік
ВК 07	Прикладна механіка	4	залік
ВК 08	Нутриціологія	4	залік
ВК 09	Лабораторна справа	4	залік
ВК 10	Основи товарознавства (продовольчі товари)	4	залік
ВК 11	Технологія переробки продукції тваринництва	8	залік, екзамен
ВК 12	Технологія переробки рослинної сировини	4	екзамен
ВК 13	Технологія води та водопостачання	4	екзамен
ВК 14	Технологічні розрахунки	4	залік
ВК 15	Основи холодильних технологій	4	залік
ВК 16	Основи промислового будівництва та сантехніки	4	залік
ВК 17	Технологія пакування харчових продуктів	4	залік
ВК 18	Освітній компонент з інших ОП	4	залік
ВК 19	Технологія переробки вторинної сировини	4	екзамен
ВК 20	Технологія хліба і виробів із борошна	4	екзамен
ВК 21	Спеціальні харчові технології	4	екзамен
ВК 22	Санітарія і гігієна харчових виробництва	4	екзамен
ВК 23	Добавки та інгредієнти в харчових продуктах	4	залік
ВК 24	Управління проєктами в харчовій галузі	4	залік
ВК 25	Екологічна експертиза та утилізація відходів	4	залік
ВК 26	Бухгалтерський облік	4	залік
ВК 27	Бізнес-планування харчових підприємств	4	залік
ВК 28	Облік, оподаткування та звітність у харчовій галузі	4	залік
ВК 29	Інноваційний менеджмент харчових продуктів	4	залік
ВК 30	Цифрова трансформація та AI в харчових технологіях	4	залік
ВК 31	Цифрові технології в харчовій промисловості	4	залік
ВК 32	Продовольча політика та регулювання	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

*

2.2. Форми випускної атестації здобувачів вищої освіти

Випускну атестацію здобувачів вищої освіти за освітньою програмою проводять у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність G13 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології».

Умовою допуску до захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи є виконання здобувачем навчального плану в повному обсязі. Робота має продемонструвати здобуті впродовж навчання компетентності. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії БНАУ. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно

2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

КУРСИ ТА СЕМЕСТРИ АКАДЕМІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ							
I		II		III		IV	
1	2	3	4	5	6	7	8
I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП							
Вища математика	Правознавство	Теоретичні основи технології харчових виробництв	Теоретичні основи технології харчових виробництв	Загальна технологія харчових продуктів	Загальна технологія харчових продуктів	Харчова біотехнологія	Харчова біотехнологія
Іноземна мова (за професійним спрямування)	Іноземна мова (за професійним спрямування)	Харчова хімія	Харчова хімія	Технологічне обладнання харчових виробництв	Технологічне обладнання харчових виробництв	Управління якістю харчових продуктів	Безпека харчових продуктів
Хімія Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Хімія Фізика	Технічна мікробіологія	Основи наукових досліджень		Екотрофологія	Автоматизація виробничих процесів	Організація та управління виробництвом
Вступ до фаху Основи національного спротиву	Інформаційні системи та технології	Контрольно-вимірювальні технології	Стандартизація, сертифікація та метрологія		Процеси і апарати харчових виробництв	Технологія продуктів функціонального призначення	Екологізація харчового виробництва
Українська мова (за професійним спрямуванням)	Електротехніка	Тепло- та електротехніка харчових виробництв			Проектування підприємств з основами САПР		
Історія української державності та національної культури	Аграрні технології Основи національного спротиву				Економіка підприємств		
Філософія					Контроль якості харчових продуктів		
Фізичне виховання	Фізичне виховання						

ІІ. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП							
		$ВК_1$–$ВК_5$	$ВК_6$–$ВК_9$	$ВК_{10}$–$ВК_{14}$	$ВК_{15}$–$ВК_{20}$	$ВК_{21}$–$ВК_{26}$	$ВК_{27}$–$ВК_{32}$
⇩							
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА							
	Навчальна практика Вступ до фаху Аграрні технології		Навчальна практика. ТОТХВ ОНД		Виробнича практика		Переддипломна практика
⇩							
ПУБЛІЧНИЙ ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ							

3. ОПИС СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В Білоцерківському національному аграрному університеті діє система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://education.btsau.edu.ua/node/8, яка відповідає вимогам стандарту ESG-2015 та національного законодавства у сфері вищої освіти.

4. Матриця зв’язку програмних компетентностей та результатів навчання

4.1. Матриця зв'язку програмних компетентностей та результатів навчання

Програмні результати навчання (РН)	ІК	Загальні компетентності (ЗК)														Спеціальні фахові компетентності (СК)																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ПРН 01		+				+						+	+			+						+							+			
ПРН 02			+	+				+	+						+										+	+						
ПРН 03					+								+																			
ПРН 04									+																	+						
ПРН 05									+						+											+						
ПРН 06																		+	+	+				+	+							
ПРН 07				+									+							+			+	+	+							
ПРН 08							+				+							+					+	+		+						
ПРН 09																		+					+	+			+					+
ПРН 10								+							+										+	+						
ПРН 11											+						+	+					+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 12											+	+			+				+	+				+		+	+					+
ПРН 13		+				+	+			+				+		+						+							+			
ПРН 14						+						+		+		+	+					+						+		+		
ПРН 15							+							+									+		+		+				+	+
ПРН 16	+						+										+		+													
ПРН 17									+					+						+				+	+	+		+		+		+
ПРН 18						+					+						+			+			+			+						+
ПРН 19			+						+		+			+						+	+			+	+	+		+				
ПРН 20										+		+		+						+	+					+		+		+		+
ПРН 21											+										+									+		
ПРН 22																	+						+	+							+	
ПРН 23		+														+									+	+			+			+
ПРН 24			+	+				+		+																			+			
ПРН 25						+										+					+								+			
ПРН 26				+									+													+						
ПРН 27								+							+								+	+		+						
ПРН 28			+									+												+	+							
ПРН 29							+		+	+		+		+	+		+							+								
ПРН 30							+		+	+		+		+	+		+							+								
ПРН 31							+		+	+		+		+	+		+							+								

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОПП

Компетентності		Компоненти ОПП																																														
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	0К 27	0К 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41
Загальні компетентності (ЗК)	1	+	+		+			+	+		+		+		+	+	+			+	+		+	+		+			+			+	+	+	+	+										
	2	+	+	+	+		+		+	+							+	+						+	+		+			+	+		+	+		+										
	3					+			+								+											+				+				+	+										
	4		+	+			+			+								+																+				+	+	+	+	+					
	5					+	+				+		+					+						+			+						+				+		+	+	+	+	+					
	6																	+							+					+	+	+	+					+										
	7			+			+		+	+								+	+					+													+	+	+	+	+	+	+				
	8	+		+	+		+			+								+						+														+	+	+	+	+	+					
	9							+	+					+	+		+	+	+			+	+		+	+	+			+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+				
	10		+			+			+					+			+		+					+	+					+	+		+			+	+	+	+	+	+	+				
	11									+	+	+	+																																		
	12			+							+	+	+																																			
	13					+					+	+	+																								+										
	14								+		+		+																								+										
Спеціальні фахові компетентності (СК)	15		+													+	+					+		+					+						+			+	+	+	+	+	+				
	16						+	+	+								+						+			+										+	+		+	+	+	+	+				
	17		+															+	+						+					+	+															
	18																+		+	+					+					+	+		+					+	+	+	+	+				
	19							+							+									+		+			+				+	+	+				+	+	+	+				
	20	+			+		+			+		+								+								+										+	+	+	+	+				
	21							+							+						+		+			+	+								+				+	+	+	+	+				
	22		+		+	+												+	+					+	+					+	+					+		+	+	+	+	+				
	23						+	+													+		+				+								+			+	+	+	+	+				
	24											+								+																			+	+	+	+				
	25													+					+									+		+		+							+	+	+	+				
	26					+						+																			+				+	+	+	+	+	+	+				
	27								+																		+				+				+										
	28		+																										+	+	+		+	+				+	+	+	+	+				
	29															+						+				+												+	+	+	+	+				
	30																					+			+				+		+							+	+	+	+	+				
	31																						+							+	+		+					+	+	+	+	+				

4.3. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідним обов'язковим компонентам ОПП

Програмні результати навчання (ПРН)	Компоненти ОПП																																															
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	0К 27	0К 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41
ПРН 1					+										+								+									+	+		+		+	+	+	+	+
ПРН 2			+					+	+	+		+					+						+																			
ПРН 3	+	+				+	+	+											+													+		+								
ПРН 4	+	+		+		+					+						+													+				+								
ПРН 5		+		+	+										+	+	+	+					+		+			+				+	+		+		+	+	+	+	+
ПРН 6														+	+	+		+					+					+		+			+		+		+	+	+	+	+
ПРН 7						+	+														+			+	+	+			+					+								
ПРН 8																	+		+		+		+					+					+									
ПРН 9																			+																							
ПРН 10																			+					+					+	+		+									
ПРН 11		+														+		+			+			+					+	+												
ПРН 12						+	+							+						+		+				+								+			+	+	+	+	+
ПРН 13								+						+						+		+			+	+								+								
ПРН 14							+	+							+					+		+				+	+					+		+			+	+	+	+	+
ПРН 15																											+				+			+			+	+	+	+	+
ПРН 16				+	+		+	+					+	+	+							+				+				+			+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН 17		+						+							+									+					+		+	+			+		+	+	+	+	+
ПРН 18	+	+		+	+						+						+																	+								
ПРН 19			+		+				+	+	+	+											+											+								
ПРН 20									+																				+						+	+	+	+	+	+	+
ПРН 21																	+													+												
ПРН 22			+						+																										+								
ПРН 23																											+		+													
ПРН 24	+													+			+									+	+									+	+	+	+	+	+
ПРН 25																									+		+															
ПРН 26					+				+	+	+	+																				+									
ПРН 27										+		+																													
ПРН 28		+													+	+		+			+							+					+			+					
ПРН 29																					+				+																
ПРН 30																					+			+																	
ПРН 31																													+							+					