

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ _____ **Перший (бакалаврський)**
(назва рівня вищої освіти)

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ _____ **Бакалавр**
(назва ступеня вищої освіти)

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

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ _____ **181 Харчові технології**
(код та найменування спеціальності)

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «Ресторанні технології»
(найменування освітньої програми)

Схвалено
Вченою радою
Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»
22 березня 2019 року, протокол № 4
Затверджено
наказом по університету
від 22 березня 2019 року № 60-Н
Ректор _____ **О.О. Нестуля**

Полтава 2019



І ПРЕАМБУЛА

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

| | |
|-------------------------|---|
| галузь знань | <u>18 Виробництво та технології</u> |
| спеціальність | (шифр та назва галузі знань) <u>181 Харчові технології</u> (код та найменування спеціальності) |
| освітня програма | <u>«Ресторанні технології»</u> (найменування освітньої програми) |

1 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ

Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» 22 березня 2019 року, протокол № 4
Наказом Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 22 березня 2019 року № 60-Н
Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125

2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ 2016 р.
переглянуто 2018 р.
переглянуто 2019 р.

3. РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО

проектною групою в складі науково-педагогічних працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Члени проектної групи:

Тюрікова І.С., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

Положишникова Л.О., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

Горобець О.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»


 H.Bom

II ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

| | | |
|--|-------|--|
| Рівень освіти | вищої | Перший (бакалаврський) рівень |
| Ступінь освіти | вищої | Бакалавр |
| Галузь знань | | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | | 181 Харчові технології |
| Освітня програма | | Бакалавр з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні технології» |
| Обмеження щодо форм навчання | | Відсутні |
| Освітня кваліфікація | | Перший (бакалаврський) рівень |
| Професійна(і) кваліфікація(ї) (тільки для регульованих професій) | | - |
| Кваліфікація в дипломі | | Ступінь вищої освіти: Бакалавр Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма: «Ресторанні технології» |
| Опис предметної області | | <p>Об'єкти вивчення та діяльності: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організація та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів їхнього виробництва, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології включають систему загальнонаукових й спеціальних методів, професійних методик та технологій, застосування яких дозволяє вирішувати практичні завдання щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку підприємств,</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>методики і методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи та технології, прилади та технологічне і лабораторне обладнання, необхідні для формування професійних компетентностей бакалавра з харчових технологій</p> |
| Академічні права випускників | Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на другому рівні вищої освіти «Магістр» з харчових технологій за спеціалізаціями відповідно до галузей харчової промисловості України |
| Працевлаштування випускників (для регульованих професій обов'язково) | <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 3570 Фахівці з технології харчування – 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 – 5122 Виробник харчових напівфабрикатів – 7432 Контролер якості продовольчими товарами – 7441 Контролер сировини та напівфабрикатів – 8211 Контролер спеціальних виробів |

III ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ВІДПОВІДНОГО СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

| |
|--|
| <p>Для бакалавра Обсяг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 4 роки становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого з терміном навчання 2 роки становить 120 кредитів ЄКТС; <p>Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених цим стандартом вищої освіти.</p> <p>Мінімальний обсяг навчальних і виробничих практик - 4 кредити ЄКТС.</p> |
|--|

IV ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

| | |
|--|--|
| Інтегральна компетентність | За основу використовується опис відповідного кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) бакалавр (рівень 7): 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 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. 2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 7. Здатність працювати в команді. 8. Здатність працювати автономно 9. Навички здійснення безпечної діяльності. 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 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. 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 |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | <ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів. 2. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, |

| | |
|--|---|
| | <p>інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>3.Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.</p> <p>4.Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечністю на основі системи знань про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та під час зберігання харчових продуктів</p> <p>5.Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.</p> <p>6.Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>7.Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>8.Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>9.Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням іншої законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>12. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>15. Здатність проведення контролю якості сировини і готової продукції у процесі виробництва продукції ресторанного господарства</p> |
|--|---|

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей, зазначених у Стандарті, з класифікацією компетентностей НРК у процесі розроблення Стандарту використовується матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком до Стандарту (таблиця 1 Додатку А).

V Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання
2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.
3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.
4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.
5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.
6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.
9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.
10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.
11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.
12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.
14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.

16. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.

17. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

З метою співвіднесення визначених результатів навчання та компетентностей, зазначених у Стандарті у процесі розроблення Стандарту використовується матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей (таблиця 2 Додатку Б).

VI Форми атестації здобувачів вищої освіти

| Форми здобувачів освіти | атестації вищої | Атестація здійснюється у формі: - публічного захисту бакалаврського дипломного проекту |
|--------------------------------------|-----------------|--|
| Вимоги кваліфікаційної роботи | до | <p>У бакалаврському дипломному проекті наведуться результати самостійно виконаної роботи відповідно до виданого завдання на проектування (реконструкцію, технічне переоснащення) з таких питань: загальна характеристика і структура підприємства (з виділенням цехів або відділень, або ділянок, які підлягають проектуванню або реконструкції), техніко-економічне обґрунтування вибору асортименту продукції та способів її виробництва, схема напрямку переробки сировини, розрахунки продуктів, характеристика основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується, принципова та апаратурно-технологічна схеми виробництва обраного асортименту продукції, вибір і обґрунтування способів і режимів її виробництва, опис технологічного процесу, розрахунки і підбір обладнання, розрахунки площ приміщень, компонування обладнання, технохімічний і мікробіологічний контроль, промислова санітарія, екологічна частина, охорона праці, економічна частина, висновки, список використаної літератури, додатки (за необхідності).</p> <p>У бакалаврському дипломному проекті дослідницького характеру мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>дослідної роботи прикладного характеру з реальними пропозиціями щодо їх впровадження в умовах діючих підприємств харчової промисловості, зокрема: аналіз існуючих розробок за темою роботи, обґрунтування мети і задач досліджень, вибір об'єктів і методів досліджень, результати досліджень з відповідним логічним аналізом і висновками, пропозиції щодо впровадження наукових результатів з характеристикою основної сировини, допоміжних матеріалів, продукції, що проектується принципова технологічна схема, обґрунтування вибору способів і режимів виробництва, опис апаратурно-технологічної схеми, заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища, соціально-економічна ефективність від очікуваного впровадження наукових результатів, загальні висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки.</p> <p>Обов'язковою складовою частиною бакалаврського дипломного проекту є графічна частина (схема напрямків переробки сировини, компонування обладнання, апаратурно-технологічна схема та ін.).</p> <p>Бакалаврський дипломний проект зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у паперовому вигляді в архіві університету і можуть бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на плагіат.</p> <p>Кваліфікаційні роботи можуть бути оприлюднені на офіційному сайті кафедри або в депозитарії.</p> |
| <p>Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)</p> | <p>-</p> |
| <p>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</p> | <p>Публічний захист бакалаврського дипломного проекту передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи; - попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту; |

| | |
|--|--|
| | <p>- відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.</p> <p>Під час захисту бакалаврського дипломного проекту студенти повинні:</p> <p>знати: основні технологічні поняття і визначення; сутність технологічних процесів харчових виробництв; схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу; правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання.</p> <p>вміти: обгрунтовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових технічних і технологічних рішень; обгрунтовувати вибір певного способу виробництва і технологічного обладнання (для кваліфікаційної роботи проектного характеру) або схеми проведення досліджень (для кваліфікаційної роботи наукового характеру); доводити економічну доцільність прийнятих у кваліфікаційній роботі рішень.</p> <p>мати навички: самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування, організації, планування та проведення виробничої і наукової діяльності; використання нормативної і технічної документації; проведення розрахунків продуктів; аналізу виробничих ситуацій з обгрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення технологічних процесів і технологій в цілому; оформлення кваліфікаційної роботи.</p> <p>Студент, який не захистив бакалаврський дипломний проект, допускається до повторного захисту впродовж трьох років після закінчення університету.</p> |
|--|--|

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості),

яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

У вересні 2009 року університет отримав Міжнародний Сертифікат 440030QM08 Міжнародної мережі сертифікації (IQNet) і Німецького органу сертифікації системи управління якістю (DQS GmbH) про відповідність системи управління якістю діяльності міжнародним стандартам якості серії ISO 9001:2008 (сертифікат додається).

Під час ресертифікації (зовнішнього аудиту) системи управління якістю діяльності університету у травні 2012 року, травні 2015 року підтверджено відповідність стандартам ISO 9001:2008.

Щорічно під час проведення наглядних аудитів, які проводяться в період між ресертифікаційними аудитами система оцінюється зовнішніми аудиторами Української Асоціації Якості за дорученням Німецького органу сертифікації системи управління якістю (DQS GmbH).

VIII Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

IX Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 21556-VII (із змінами та доповненнями);
2. ESG 2015: Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG). – К.: ТОВ «ЦС»,

2015. – 32 с.
3. ISCED (МСКО) 2011: International Standard Classification of Education.
 4. Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти галузі освіти і навчання ISCED-F (МСКО-Г) 2013: ISCED Fields of Education and Training.
 5. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187;
 6. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266.
 7. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341.
 8. Про затвердження Положень про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту): Постанова Кабінету Міністрів України від 20.01.1998 р. № 65.
 9. Про внесення змін до Закону України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності»: Закон України від 31.05.2007 р. № 1107-V.
 10. Національний класифікатор України ДК 003 : 2010 «Класифікатор професій»: Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 р. № 327 (із змінами відповідно до наказу Мінекономрозвитку України № 923 від 16.08.2012 р.);
 11. Національний класифікатор України ДК 009 : 2010 «Класифікація видів економічної діяльності»: Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 р. № 457 (із змінами і доповненнями).
 12. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти»
 13. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / В.М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / за ред. В. Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
 14. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти / Науково-методична рада № 3 від 29.03.2016 р.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Опис програми навчання

Термін навчання за освітньо-професійною програмою підготовки магістра складає 4 роки.

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих кадрів вищої кваліфікації зі спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Ресторанні технології», котрі здатні вирішувати конкретні завдання у сфері харчових технологій та виробництва.

Освітньо-професійна програма передбачає розвиток інтегральної, загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей у їх взаємодії та взаємозв'язку.

Освітньо-професійна програма передбачає виділення дисциплін циклів: гуманітарної та соціально-економічної підготовки, соціально-гуманітарної підготовки, математичної та природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки, серед яких: обов'язкові та вибіркові навчальні дисципліни; практична підготовка та підсумкова атестація (кваліфікаційна робота – бакалаврський дипломний проект).

Загальний обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів.

У даній освітньо-професійній програмі одному семестру відповідає 30 кредитів ЄКТС, навчальному року – 60 кредитів ЄКТС. Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 годин загального навчального навантаження здобувача вищої освіти.

Матриця відповідності визначених Стандартом (освітньо-професійною програмою) компетентностей дескрипторам НРК

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| Загальні компетентності (ЗК) | | | | |
| 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності | + | | | + |
| 2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. | | + | + | |
| 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість | | + | | + |
| 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо | | | + | + |
| 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел | + | + | + | |
| 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт | + | + | | + |
| 7. Здатність працювати в команді | | | + | |
| 8. Здатність працювати автономно | | | | + |
| 9. Навички здійснення безпечної діяльності | + | + | + | + |
| 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. | + | + | | + |
| 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово | | + | + | |
| 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. | | + | + | |
| 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 | + | | | + |

| Класифікація компетентностей за НРК громадянина в Україні. | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| 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 | + | + | | + |
| Спеціальні (фахові) компетентності (СК) | | | | |
| 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів | + | + | | + |
| 2. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення | + | + | + | + |
| 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень | + | + | | + |
| 4. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечністю на основі системи знань про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та під час зберігання харчових продуктів | + | + | | + |

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|--|--------|--------|-------------|-------------------------------|
| 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування | + | + | + | + |
| 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки | + | + | | + |
| 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів | + | + | | |
| 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач | + | + | + | + |
| 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) | + | + | | + |
| 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів | + | + | + | |
| 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб | + | + | + | + |
| 12. Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію | | + | + | |
| 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту | + | + | + | + |
| 14. Здатність організувати проведення контролю якості сировини і готової продукції | + | + | + | + |

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння | Комунікація | Автономія та відповідальність |
|---|---------------|---------------|--------------------|--------------------------------------|
| 15. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства | + | + | + | + |

Розподіл змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки

| Цикл підготовки | Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів) |
|--|--|
| 1. Обов'язкові навчальні дисципліни | 3555/119 |
| 1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | 450/15 |
| 1.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки | 930/31 |
| 1.3. Цикл професійної та практичної підготовки | 2175/72,5 |
| 2. Вибіркові навчальні дисципліни | 2085/69,5 |
| 2.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | 360/12 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Вибірковий блок 2 | |
| Вибірковий блок 3 | |
| Вибірковий блок 4 | |
| 2.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки | 120/4 |
| Вибірковий блок 1 | |
| 2.3. Цикл професійної та практичної підготовки | 1605/53,5 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Вибірковий блок 2 | |
| Вибірковий блок 3 | |
| Вибірковий блок 4 | |
| Вибірковий блок 5 | |
| Вибірковий блок 6 | |
| Вибірковий блок 7 | |
| Вибірковий блок 8 | |
| Вибірковий блок 9 | |
| Вибірковий блок 10 | |
| 3. Практична підготовка | 1200/40 |
| 4. Підсумкова атестація | 360/12 |
| Разом | 7200/240 |

Перелік навчальних дисциплін освітньо-професійної програми за циклами

| Цикл підготовки | Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів) |
|---|---|
| Обов'язкові навчальні дисципліни | 3555/119 |
| Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | 450/15 |
| Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 150/5 |
| Основи лідерства | 90/3 |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | 90/3 |
| Фізичне виховання | 120/4 |
| Цикл математичної та природничо-наукової підготовки | 930/31 |
| Вища математика | 150/5 |
| Фізика | 90/3 |
| Екологія харчових виробництв | 90/3 |
| Мікробіологія харчових виробництв | 150/5 |
| Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія | 90/3 |
| Харчова хімія (харчова хімія та біохімія) | 120/4 |
| Хімія | 210/7 |
| Цикл професійної та практичної підготовки | 2175/72,5 |
| Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм | 90/3 |
| Інженерна і комп'ютерна графіка | 150/5 |
| Основи автоматизованого проектування | 180/6 |
| Процеси і апарати харчових виробництв | 90/3 |
| Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво | |
| Автоматизація виробничих процесів | 90/3 |
| Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці | 90/3 |
| Технологічне обладнання галузі | 210/7 |
| Проектне навчання з курсу Технологічне обладнання галузі | 15/0,5 |
| Харчові технології | 300/10 |
| Основи наукових досліджень | 90/3 |
| Методи контролю якості продукції в галузі | 90/3 |
| Харчові добавки | 90/3 |
| Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю | 150/5 |
| Теоретичні основи харчових технологій | 90/3 |

| Цикл підготовки | Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів) |
|--|---|
| Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення | 90/3 |
| Формування сировинних ресурсів | 90/3 |
| Вибіркові навчальні дисципліни | 1860/62 |
| Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | 360/12 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Історія та культура України | 90/3 |
| Історія українського державотворення | |
| Вибірковий блок 2 | |
| Практична психологія | 90/3 |
| Вікова психологія | |
| Вибірковий блок 3 | |
| Господарське право | 90/3 |
| Підприємницьке право | |
| Вибірковий блок 4 | |
| Філософія | 90/3 |
| Логіка та релігієзнавство | |
| Цикл математичної та природничо-наукової підготовки | 120/4 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Сучасні інформаційні та комунікаційні технології | 120/4 |
| Інформаційні комунікації | |
| Цикл професійної та практичної підготовки | 1605/53,5 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Сучасні інформаційні та комунікаційні технології | 120/4 |
| Інформаційні комунікації | |
| Цикл професійної та практичної підготовки | 1605/53,5 |
| Вибірковий блок 1 | |
| Технологія продукції ресторанного господарства | 420/14 |
| Технологія напоїв з основами барної справи | 90/3 |
| Технологія борошняних кондитерських виробів | 90/3 |
| Прогресивні ресторанні технології | 150/5 |
| Технологія галузі | |
| Вибірковий блок 2 | |
| Проектне навчання з курсу Технологія продукції ресторанного господарства | 15/0,5 |
| Проектне навчання з курсу Технологія галузі | |

| Цикл підготовки | Максимальний навчальний час за циклами (акад. год./кредитів) |
|---|---|
| Вибірковий блок 3 | |
| Менеджмент персоналу | 90/3 |
| Організація роботи з персоналом | |
| Вибірковий блок 4 | |
| Організація підприємницької діяльності | 90/3 |
| Бізнес-планування | |
| Вибірковий блок 5 | |
| Маркетинговий аналіз діяльності харчових виробництв | 90/3 |
| Маркетинг | |
| Вибірковий блок 6 | |
| Економіка в закладах ресторанного господарства | 90/3 |
| Економіка харчових виробництв | |
| Вибірковий блок 7 | |
| Проектування закладів ресторанного господарства | 210/7 |
| Проектування підприємств харчових виробництв | |
| Вибірковий блок 8 | |
| Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства | 15/0,5 |
| Проектне навчання з курсу Проектування підприємств харчових виробництв | |
| Вибірковий блок 9 | |
| Організація ресторанного господарства | 150/5 |
| Організація виробництва | |
| Вибірковий блок 10 | |
| Облік і звітність в ресторанному господарстві | 105/3,5 |
| Облік і оподаткування | |
| Практична підготовка | 1200/40 |
| Виробнича практика | 1080/36 |
| Передбакалаврська виробнича практика | 90/3 |
| Університетська освіта | 30/1 |
| 4. Підсумкова атестація | 360/12 |
| Дипломне проектування та Підсумкова атестація | 360/12 |
| Разом | 7200/240 |