

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара


Сергій ОКОВИТИЙ
«26» 01 2023 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 181 Харчові технології

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Схвалено:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара
від 26.01 2023 р., протокол № 6

Дніпро
2023

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедрою харчових технологій хімічного факультету

2. Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:

- від «26» січня 2023р., пр. № 6.

3. Розробники (проектна група):

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедрою харчових технологій;

2. Пешук Людмила Василівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри харчових технологій;

3. Мацук Юлія Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій;

4. Фарісеєв Андрій Геннадійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій;

5. Савченко Аліна Миколаївна, асистент кафедри харчових технологій;

6. Тютюник Софія Олексіївна, здобувачка вищої освіти, 3 курс, перший (бакалаврський) рівень, спеціальність 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

4. При розробці враховані вимоги:

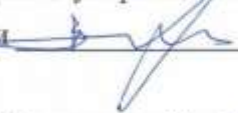
1. Освітнього стандарту спеціальності:

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології **затверджений** наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, **вводиться в дію** з 2018/2019 навчального року.

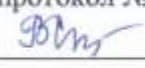
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

1. Вчена рада факультету: протокол № 3 від « 20 » грудня 2022 р.

Голова вченої ради  (Віктор ВАРГАЛІЮК)

2. Рада з якості ДНУ: протокол № 6 від « 01 » січня 2023 р.

Голова РЗЯВО  (Валентина СИЛІЧ-БАЛІГАЄВА)

Рецензій-відгуки стейкхолдерів додаються:

1. Роботодавці:

1. Сидоренко Віктор Петрович, директор, ТОВ «Веста-Лідер»
2. Петухов Микита Олегович, директор, ТОВ «Біо-Лайт»

2. Здобувачі вищої освіти:

1. Карпенко Сергій Олександрович, ДНУ, студент групи ХТ-19-4; 4 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Здоровенко Катерина Олександрівна, ДНУ, студентка групи ХТ-21-1; 2 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Шибілист Вероніка Сергіївна, ДНУ, студентка групи ХТ-22у-1; 1 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

3. Випускники-стейкхолдери

1. Артеменко Юлія Євгенівна, випускниця 2018 року, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Федянович Ганна Віталіївна, випускниця 2022 року, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Коган Аліса Борисівна, випускниця 2021 року, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

файла), робите скріншот та зберігаєте його, потім треба провести засідання кафедр

ри 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and Professional Program « Restaurant and craft healthy food technologies »
Ступінь вищої освіти та освітня кваліфікація мовою оригіналу	Бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: бакалавр Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма: Ресторанні та крафтові технології здорового харчування
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: bachelor Speciality: 181 Food Technologies Educational program: Restaurant and craft healthy food technologies
Професійна кваліфікація	не надається
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	повна загальна середня освіта
Форми навчання	денна
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До проходження первинної акредитації ОП
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентноспроможних фахівців, які володіють концептуальними теоретичними та практичними знаннями і професійними компетентностями з виробництва харчової продукції та здатні застосовувати новаторські підходи для розв’язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері виробництва кулінарної продукції ресторанного господарства та харчових крафтових технологій за невизначених умов національної та європейської стратегії розвитку і сучасного бізнес-середовища.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Об’єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти професійних та особистісних компетентностей, необхідних для

	професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. 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 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 безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма прикладної орієнтації, спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва кулінарної та харчової крафтової продукції здорового харчування. Програма відповідно до вимог стейкхолдерів-роботодавців, формує у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної кулінарної та харчової крафтової продукції для здорового харчування.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі виробництва та технологій. Ключові слова: ресторанны технології, харчові крафтові технології, технологічний процес, якість та безпека харчування, ресторанне господарство, здорове харчування, харчові крафтові виробництва.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців-технологів з виробництва кулінарної та харчової крафтової продукції для (або з метою) здорового харчування, відповідно до вимог ринку праці, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної та європейської стратегії розвитку та сучасного бізнес-середовища. ОП забезпечує набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у сфері виробництва якісної конкурентоспроможної кулінарної та харчової крафтової продукції, у тому числі і для (або з метою) здорового харчування. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом застосування новаторських підходів та інноваційних ідей. Програма реалізується з використанням сучасного лабораторного та комп'ютерного обладнання і програмного забезпечення. Практичний професійний аспект програми реалізовано шляхом організації комплексу різних видів практики на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства, крафтових виробництвах. Обсяг практичної

	підготовки становить не менше 18 кредитів ЄКТС. Програма передбачає інтерактивні й виїзні практичні заняття із залученням фахівців ресторанного бізнесу, харчових крафтових технологій та установ з управління якістю харчування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Зміни № 10 від 25.11.21р. « 810-21 Мінекономіки України): 2 Професіонали 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи: 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); 2213 Інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.2 Фахівець із ресторанної справи Можуть виконувати обов'язки осіб, керуючих підприємствами харчування, ресторанами (кафе, їдальнями і т. ін.), керівників виробничих та інших основних підрозділів у закладах ресторанного господарства, начальників виробництва (на підприємстві харчування) та ділянок ресторану (кафе, їдальнями і т. ін.), малих підприємств без апарату управління та закладів ресторанного господарства без апарату управління, рестораторів, менеджерів (управителів) підприємств з приготування та постачання готових страв а також менеджерів систем харчової безпеки.
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лабораторну та виробничу практику тощо.
Оцінювання	Екзамени, заліки, диференційовані заліки, есе, презентації, лабораторні роботи, опитування, експрес-контроль, контрольні роботи, розрахункові роботи, графічно-розрахункові роботи, індивідуальні завдання, захист курсових робіт та проєктів, тестовий контроль, звіти з практики, випускна кваліфікаційна робота
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)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді.

	ЗК 8. Здатність працювати автономно ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. 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.
Фахові компетентності (ФК)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 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. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. <i>Компетентності, визначені закладом вищої освіти:</i> ФК 14. Здатність аналізувати і розробляти раціони спеціального та оздоровчого призначення з метою розширення асортименту продукції закладів ресторанного господарства та крафтових виробництв, у тому числі для здорового харчування.

	ФК 15. Здатність осмислювати, критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проектів харчових крафтових виробництв з урахуванням сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва якісної харчової продукції для здорового харчування, ефективній інноваційній діяльності, у тому числі з використанням сучасних систем автоматизованого проектування.
7 – Програмні результати навчання	
	<i>Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти:</i> ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати

	екологічну чистоту виробництва. ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. <i>Результати навчання, визначені закладом вищої освіти</i> ПР 28. Вміти аналізувати, критично оцінювати існуючі технології, теорії харчування та впроваджувати їх у закладах ресторанного господарства та харчові крафтові виробництва. ПРН 29. Вміти моделювати полікомпонентні харчові продукти та раціони харчування спеціального та оздоровчого призначення.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності; обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має власний веб-сайт за адресою http://dnu.dp.ua, де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: загально університетських та кафедральних бібліотек, мережі Internet з вільним доступом, колекцій цифрового репозитарію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмах практичної підготовки за спеціальністю. В наявності

	завдання для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт, пакети завдань для проведення ректорських робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного та семестрового контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації за спеціальністю.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Після акредитації освітньої програми.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти:				
I Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Фізична культура	<i>позакредитна</i>	залік	2, 4, 5 (1-5)
ОК 1.2	Історія та культура України	5,0	залік	2
ОК 1.3	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4,0	залік	6
ОК 1.4	Філософія	3,0	екзамен	4
ОК 1.5	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	диф. залік	2
ОК 1.6	Іноземна мова (англійська/німецька/ французька)	6,0	залік, диф. залік	2, 3
ОК 1.7	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	3,0	залік	4
ОК 1.8	Вступ до спеціальності	3,0	залік	1
ОК 1.9	Психологія спілкування	3,0	залік	1
ОК 1.10	Охорона праці в галузі	3,0	залік	7
II Цикл професійної підготовки				
<i>Базові</i>				
ОК 2.1	Вища математика	3,0	екзамен	1
ОК 2.2	Загальна та органічна хімія	5,0	екзамен	1
ОК 2.3	Інформаційні технології та інженерна графіка	4,0	екзамен	1
ОК 2.4	Теплотехніка	3,0	диф. залік	1
ОК 2.5	Електротехніка	3,0	екзамен	2
ОК 2.6	Аналітична хімія	4,0	екзамен	2
ОК 2.7	Основи менеджменту	3,0	екзамен	2
<i>Фахові (спільні для ОП за спеціальністю)</i>				
ОК 2.8	Харчова хімія	6,0	екзамен	1
ОК 2.9	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	диф. залік	1
ОК 2.10	Основи фізіології та гігієна харчування	6,0	екзамен	2
ОК 2.11	Основи наукових досліджень та технічної творчості	3,0	екзамен	2
ОК 2.12	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен	3
ОК 2.13	Економіка підприємств	3,0	екзамен	3
ОК 2.14	Устаткування в галузі	8,0	диф. залік, екзамен	4, 5
ОК 2.15	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування в галузі»	2,0	диф. залік	5
ОК 2.16	Харчові технології	6,0	диф. залік, екзамен	5, 6

ОК 2.17	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	3,0	екзамен	7
ОК 2.18	Громадське будівництво в галузі	3,0,	екзамен	7
ОК 2.19	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	4,0	екзамен	8
ОК 2.20	Мерчандайзинг	3,0	екзамен	8
<i>Фахові (за спрямуванням ОП))</i>				
ОК 2.21	Технології кулінарної продукції ресторанного господарства	6,0	екзамен	3
ОК 2.22	Основи броматології	4,0	екзамен	3
ОК 2.23	Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4,0	екзамен	4
ОК 2.24	Курсова робота з дисципліни «Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства»	1,0	диф. залік	4
ОК 2.25	Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування	6,0	екзамен	5
ОК 2.26	Аюрведичне харчування	4,0	екзамен	5
ОК 2.27	Технології здорового харчування та крафтових виробництв	6,0	екзамен	6
ОК 2.28	Курсова робота з дисципліни «Технології здорового харчування та крафтових виробництв»	1,0	диф. залік	6
ОК 2.29	Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв	4,0	екзамен	7
ОК 2.30	Курсовий проект з дисципліни «Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв»	2,0	диф. залік	7
ОК 2.31	Технології органічної продукції	3,0	екзамен	8
ОК 2.32	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф. залік	4
ОК 2.33	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	6
ОК 2.34	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	8
ОК 2.35	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної роботи	8
Вибіркові компоненти:				
2 курс				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	3
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	4
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
3 курс				
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	5
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5

ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	6
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	6
4 курс				
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	7
ВК 10	Дисципліна 10	5,0	диф. залік	7
ВК 11	Дисципліна 11	5,0	диф. залік	7
ВК 12	Дисципліна 12	5,0	диф. залік	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент				180 (75%)
Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)				60 (25%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				240

Примітка: здобувачам вищої освіти пропонується провести вибір навчальних дисциплін на основі двох переліків вибірових компонент:

- **університетський вибіровий каталог (УВК)**, що складається із загальноуніверситетського переліку дисциплін, на основі якого здійснюється вибір дисциплін для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету.
- **факультетський вибіровий каталог (ФВК)** – навчальні дисципліни галузево-професійного спрямування зі спеціальностей факультету, що дозволяють отримати професійні навички з певної галузі знань та навчальні дисципліни професійного спрямування, що дозволяють отримати поглиблену підготовку за освітньою програмою й закріплюють набуті фахові компетентності. На основі засвоєння дисциплін із факультетського каталогу формуються загально-професійні або фахові компетентності. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету/ факультету.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 1.9, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.8, ОК 2.9	9	18
	2	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.10, ОК 2.11	9	
2	3	ОК 1.1, ОК 1.6, ОК 2.12, ОК 2.13, ОК 2.21, ОК 2.22, ВК 1, ВК 2	8	16
	4	ОК 1.1, ОК 1.4, ОК 1.7, ОК 2.14, ОК (2.23, 2.24), ОК 2.32, ВК 3, ВК 4	8	
3	5	ОК 1.1, ОК (2.14, 2.15), ОК 2.16, ОК 2.25, ОК 2.26, ВК 5, ВК 6	7	13
	6	ОК 1.3, ОК 2.16, ОК (2.27, 2.28), ОК 2.33, ВК 7, ВК 8	6	
4	7	ОК 1.10, ОК 2.17, ОК 2.18, ОК (2.29, 2.30), ВК 9, ВК 10, ВК 11	7	13
	8	ОК 2.19, ОК 2.20, ОК 2.31, ОК 2.34, ОК 2.35, ВК 12	6	

Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП

I курс		II курс		III курс		IV курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Фізична культура							
Українська мова за професійним спрямуванням	Історія та культура України	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Філософія				
Психологія спілкування	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)						
Вступ до спеціальності				Безпека життєдіяльності та цивільний захист		Охорона праці в галузі	
Загальна та органічна хімія	Аналітична хімія						
Вища математика	Основи менеджменту	Економіка підприємств					Мерчандайзинг
Інформаційні технології та інженерна графіка	Електротехніка	Процеси і апарати харчових виробництв	Устаткування в галузі			Громадське будівництво в галузі	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку
	Теплотехніка						
Мікробіологія харчових продуктів	Основи фізіології та гігієна харчування	Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства	Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Харчові технології		Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Технології органічної продукції
Харчова хімія	Основи наукових досліджень та технічної творчості	Основи броматології		Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування	Технології здорового харчування та крафтових виробництв	Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв	
				Аюрведичне харчування			
			Курсова робота з дисципліни «Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства»	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування в галузі»	Курсова робота з дисципліни «Технології здорового харчування та крафтових виробництв»	Курсовий проект з дисципліни «Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв»	
			Виробнича практика: виробнича		Виробнича практика: технологічна		Виробнича практика: переддипломна
						ВК9	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
		ВК1	ВК3	ВК5	ВК7	ВК10	
		ВК2	ВК4	ВК6	ВК8	ВК11	ВК12
Позначено кольором компоненти:							
Дисципліни циклу загальної підготовки	Базові дисципліни	Спільні фахові дисципліни ОП за спеціальністю	Фахові дисципліни за спрямуванням ОП	Курсові роботи та курсові проекти	Практики	Атестація	Вибіркові компоненти

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи – <u>дипломної роботи бакалавра</u> .
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв’язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. із застосуванням теоретичних основ та методів харчових технологій У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна робота або її реферат має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 1.10	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	ОК 2.14	ОК 2.15	ОК 2.16	ОК 2.17	ОК 2.18	ОК 2.19	ОК 2.20	ОК 2.21	ОК 2.22	ОК 2.23	ОК 2.24	ОК 2.25	ОК 2.26	ОК 2.27	ОК 2.28	ОК 2.29	ОК 2.30	ОК 2.31	ОК 2.32	ОК 2.33	ОК 2.34	ОК 2.35						
ЗК 1							•	•		•	•			•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•					
ЗК 2						•		•		•	•		•			•			•	•				•	•	•	•				•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ЗК 3	•						•	•	•												•	•		•	•	•	•				•	•		•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ЗК 4										•			•									•		•									•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 5												•	•									•		•									•				•					•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 6	•				•		•	•		•	•											•		•				•		•			•	•							•	•		•	•	•	•	•	•		
ЗК 7	•			•		•	•	•	•	•	•	•										•	•					•		•			•	•							•	•		•	•	•	•	•	•		
ЗК 8				•	•		•	•	•		•	•	•			•						•	•	•								•				•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 9			•							•		•		•	•				•										•	•			•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 10										•				•																			•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 11		•			•																					•											•					•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 12						•																													•	•							•	•	•	•	•	•	•		
ЗК 13			•	•			•		•																										•	•															
ЗК 14	•	•		•	•		•		•																										•	•		•													
ФК 1												•						•	•	•	•		•				•					•					•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 2													•		•		•						•													•				•	•		•	•	•	•	•	•	•		
ФК 3														•		•		•		•									•								•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 4															•			•		•								•									•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 5														•				•			•			•				•						•			•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 6								•			•											•					•		•								•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 7														•	•										•	•		•									•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 8															•	•	•				•	•			•	•										•				•	•		•	•	•	•	•	•	•		
ФК 9															•	•	•					•			•	•										•				•	•		•	•	•	•	•	•	•		
ФК 10										•																								•								•	•		•	•	•	•	•	•	
ФК 11									•																•										•								•	•		•	•	•	•	•	
ФК 12								•	•												•							•									•				•	•		•	•	•	•	•	•		
ФК 13														•	•		•						•	•										•		•				•	•		•	•	•	•	•	•	•		
ФК 14																																						•				•	•		•	•	•	•	•	•	
ФК 15																											•	•		•							•	•					•	•		•	•	•	•	•	•

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 1.10	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	ОК 2.14	ОК 2.15	ОК 2.16	ОК 2.17	ОК 2.18	ОК 2.19	ОК 2.20	ОК 2.21	ОК 2.22	ОК 2.23	ОК 2.24	ОК 2.25	ОК 2.26	ОК 2.27	ОК 2.28	ОК 2.29	ОК 2.30	ОК 2.31	ОК 2.32	ОК 2.33	ОК 2.34	ОК 2.35						
ПР 1		•						•		•											•						•	•					•					•													
ПР 2		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•		•	•	•	•					•					•	•						•		•	•	•	•	•	•										
ПР 3													•									•		•							•					•															
ПР 4													•												•																										
ПР 5												•			•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•																								
ПР 6																•			•	•	•			•			•									•	•	•													
ПР 7																											•				•						•	•													
ПР 8																					•						•	•								•	•			•											
ПР 9																											•	•									•	•													
ПР 10																				•							•	•									•	•													
ПР 11																	•		•				•					•	•								•	•													
ПР 12														•	•	•								•	•	•								•	•	•			•	•											
ПР 13															•	•								•	•	•								•	•	•			•	•											
ПР 14																	•								•	•						•				•	•			•	•										
ПР 15																	•																	•		•		•	•												
ПР 16			•							•																										•															
ПР 17																	•		•				•																•	•											
ПР 18															•	•	•	•									•										•	•													
ПР 19	•			•			•	•	•			•			•	•	•	•				•						•				•	•				•														
ПР 20					•																		•										•				•														
ПР 21			•	•				•	•									•				•					•										•														
ПР 22					•	•	•		•									•			•						•								•	•	•														
ПР 23									•									•																	•	•	•														
ПР 24											•		•	•	•		•	•									•	•	•							•	•														
ПР 25																	•										•																								
ПР 26		•		•			•		•																		•								•	•															
ПР 27	•	•	•	•			•	•	•											•							•							•	•	•	•	•	•	•	•			•							
ПР 28																				•							•										•	•	•	•	•	•	•								
ПР 29																							•				•											•	•	•	•	•	•	•							