

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

рівень вищої освіти	<i>перший (бакалаврський)</i>
спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
галузь знань	<i>G Інженерія, виробництво та будівництво</i>

ЗАТВЕРДЖЕНО:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара
протокол № 42 від 26.06.2025 р.

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара
Сергій ОКОВИТИЙ
(наказ № 190 від 30.06.2025 р.)

Дніпро
2025

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедрою харчових технологій хімічного факультету

2. Розробники (робоча група):

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри 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, завідувач кафедрою харчових технологій;
5. Савченко Аліна Миколаївна, асистент кафедри харчових технологій;
6. Карпенко Вікторія Олександрівна, ДНУ, здобувачка вищої освіти, 1 курс, перший (бакалаврський) рівень, спеціальність G13 Харчові технології, ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»

3. При розробці враховані вимоги:

Освітнього стандарту спеціальності:

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

Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами).

4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються):

Роботодавці:

1. Цуман Денис Петрович, директор, ФОП Цуман

Здобувачі вищої освіти:

1. Стецко Олександр Володимирович, ДНУ, 2023, G13 Харчові технології, ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
2. Бойченко Катерина Юріївна, ДНУ, 2023, G13 Харчові технології, ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
3. Курсов Костянтин Михайлович, ДНУ, 2024, G13 Харчові технології, ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Рекомендовано:

вчена рада хімічного факультету:
протокол № 8 від «25» квітня 2025 р.

Голова вченої ради  (Віктор Варгалоук)

Погоджено:

Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ:
протокол № 8 від «14» квітня 2025 р.

Голова РЗЯВО  (Валентина Сіліч-Балгабаєва)

Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:
від 14 . 04 . 2025 р., протокол № 12 (редакція №1 для набору 2025/2026 н.р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 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»
Спеціальність	G13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація мовою оригіналу	бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: бакалавр Спеціальність: G13 Харчові технології Освітня програма: Ресторанні та крафтові технології здорового харчування
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: bachelor Speciality: G13 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 освітньої програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних фахівців у сфері ресторанного господарства та крафтових виробництв, які володіють теоретичними знаннями та практичними навичками для організації технологічних процесів виробництва безпечної та якісної харчової продукції оздоровчої дії, здатних розв'язувати спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у середовищі виробничої діяльності підприємств малого бізнесу (або у виробничому середовищі підприємств малого та середнього бізнесу) харчової промисловості та ресторанного господарства, з урахуванням сучасних вимог національного й європейського розвитку галузі та трансформацій бізнес-середовища.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність G13 Харчові технології Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: 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: 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.
Відповідна деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма бакалавра має прикладну орієнтацію. 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 ресторанних та харчових крафтових технологій. Ключові слова: ресторанні технології, харчові крафтові технології, технологічний процес, якість та безпека харчування, ресторанне господарство, здорове харчування, харчові крафтові виробництва.
Особливості програми	Освітня програма спрямована на підготовку фахівців-технологів, здатних розробляти, впроваджувати та адаптувати інноваційні технології кулінарної та харчової крафтової продукції для здорового харчування. Особливу увагу приділено вивченню функціональних інгредієнтів, нутрицевтичних рішень, принципів аюрведичного, геродієтичного та дитячого харчування.

	Програма передбачає тісну інтеграцію з практикою ресторанного господарства, акцентуючи на поєднанні технологічного мислення та сервісної культури. Використовуються сучасні технології проектування та інжинірингу виробництв, у тому числі екодизайн і автоматизовані системи. Практична складова охоплює різні види практики (виробнича, технологічна, переддипломна) загальним обсягом не менше 18 кредитів ЄКТС і реалізується на підприємствах ресторанного господарства та крафтових виробництвах з акцентом на виробництво інноваційної та оздоровчої продукції. Освітній процес забезпечується сучасною лабораторною та комп'ютерною базою, використовується програмне забезпечення для автоматизованого проектування, хімічного аналізу та технологічного моделювання. Передбачено виїзні практичні заняття, майстер-класи від експертів крафтових виробництв і представників ресторанного бізнесу. Упроваджено кейсовий підхід та міждисциплінарні модулі з циклу компонент професійної підготовки.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними Національним класифікатором України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (зі змінами): 2 Професіонали 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи: 2149.2 Інженери (харчові технології); 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 ділень ресторану (кафе, їдальні 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	Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти для здобуття ступеня магістра. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лабораторну практику тощо.
Оцінювання	Екзамени, заліки, диференційовані заліки, есе, презентації, лабораторні роботи, опитування, експерес-контроль,

	контрольні роботи, розрахункові роботи, графічно-розрахункові роботи, індивідуальні завдання, курсові роботи та проекти, тестовий контроль, звіти з практики, випускна кваліфікаційна робота Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою.
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. ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК\ФК)	Компетентності, визначені стандартом вищої освіти: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

	СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 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. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 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. СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту Компетентності, визначені закладом вищої освіти: СК 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. СК 15. Здатність осмислювати, критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проєктів 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 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	

- ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР 09. 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 ресурсоощадних 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.
- ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПР 21. 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.
- ПР 23. 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.

Результати навчання, визначені закладом вищої освіти:

- ПР 28. Вміти аналізувати, критично оцінювати існуючі технології, теорії харчування та

впроваджувати їх у закладах ресторанного господарства та харчові крафтові виробництва.
 ПР 29. Вміти моделювати полікомпонентні харчові продукти та раціони харчування спеціального та оздоровчого призначення.
 ПР 30. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності

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. У разі використання технологій дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365.
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: бібліотеки (з вільним доступом до різноманітних джерел інформації, також до наукометричних баз Scopus, Web of Science Core Collection), мережі Internet з вільним доступом, цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених робочих програмах для кожного освітнього компоненту, а також програмах практичної підготовки. В наявності завдання для самостійної (індивідуальної) роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного та семестрового контролю з кожного освітнього компоненту, а також для підсумкової атестації. Для формування та дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі застосовується академічна антиплагіатна система відповідно до діючої угоди.

9 – Академічна мобільність

Національна (внутрішня) кредитна мобільність	На основі угод/договорів між ДНУ та університетами України
---	--

Міжнародна кредитна мобільність	На основі угод/договорів між ДНУ та університетами інших країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

2.1. Перелік компонент ОП

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

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:				
І Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Фізичне виховання та здоровий спосіб життя	3,0	залік	1, 2, 3
ОК 1.2	Безпека праці та життєдіяльності	3,0	диф. залік	6
ОК 1.3	Історія та культура України	4,0	диф. залік	2
ОК 1.4	Філософія та етика	3,0	екзамен	4
ОК 1.5	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)	6,0	залік	2, 3
ОК 1.6	Сучасна українська мова	3,0	диф. залік	2
ОК 1.7	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	3,0	залік	4
ОК 1.8	Інформаційні та комунікаційні технології	3,0	залік	1
Всього І		28		
ІІ Цикл професійної підготовки				
Базові:				
ОК 2.1	Вища математика	3,0	екзамен	1
ОК 2.2	Загальна та органічна хімія	5,0	екзамен	1
ОК 2.3	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	диф. залік	1
ОК 2.4	Основи менеджменту	3,0	екзамен	1
ОК 2.5	Фізика	4,0	екзамен	2
Загально-професійні, спільні для всіх ОП за спеціальністю				
ОК 2.6	Вступ до спеціальності	3,0	залік	1
ОК 2.7	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен	1
ОК 2.8	Товарознавство продовольчих товарів	4,0	диф. залік	1
ОК 2.9	Харчова хімія	6,0	екзамен	2
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	Устаткування в галузі	8,0	екзамен	5, 6
ОК 2.14	Курсовий проєкт з дисципліни «Устаткування в галузі»	2,0	диф. залік	6
ОК 2.15	Проектування підприємств галузі	4,0	екзамен	8
За спрямуванням ОП:				

ОК 2.16	Основи броматології	4,0	екзамен	3
ОК 2.17	Технології кулінарної продукції ресторанного господарства	7,0	екзамен	3, 4
ОК 2.18	Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5,0	екзамен	4
ОК 2.19	Курсова робота з дисципліни "Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства"	1,0	диф. залік	4
ОК 2.20	Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування	5,0	екзамен	5
ОК 2.21	Аюрведичне харчування	5,0	екзамен	5
ОК 2.22	Технології здорового харчування та крафтових виробництв	5,0	екзамен	5
ОК 2.23	Курсова робота з дисципліни "Технології здорового харчування та крафтових виробництв"	1,0	диф. залік	5
ОК 2.24	Технології виробництва харчової продукції	5,0	екзамен	6
ОК 2.25	Екодизайн у ресторанных та крафтових технологіях	4,0	екзамен	7
ОК 2.26	Технології органічної продукції	3,0	екзамен	7
ОК 2.27	Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв	5,0	екзамен	7
ОК 2.28	Курсовий проєкт з дисципліни "Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв"	2,0	диф. залік	7
ОК 2.29	Стандарти харчової безпеки у ресторанных та крафтових технологіях	4,0	екзамен	8
ОК 2.30	Економіка та бізнес-процеси в індустрії харчування	3,0	екзамен	8
ОК 2.31	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф. залік	4
ОК 2.32	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	6
ОК 2.33	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	8
ОК 2.34	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної роботи	8
Всього II		149		
Разом		177		
Вибіркові компоненти:				
2 курс				
ВК 1	Дисципліна 1 Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка) / Цивільний захист та	3,0	диф. залік	3

	основи медичних знань*			
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	3
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	4
3 курс				
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5
ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	5
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	6
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	6
4 курс				
ВК 10	Дисципліна 10	5,0	диф. залік	7
ВК 11	Дисципліна 11	5,0	диф. залік	7
ВК12	Дисципліна 12	5,0	диф. залік	7
ВК13	Дисципліна 13	5,0	диф. залік	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент				177 (74%)
Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)				63 (26%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				240

Примітка:

- здобувачі вищої освіти обирають дисципліни за вибором відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ» (перелік дисциплін розміщується на сайті університету);
- здобувачі, які обирають можливості академічної чи національної мобільності та/або поновлюються/переводяться мають право у сукупності набирати кількість кредитів з вибірових компонентів на рік (семестр) навчання у відповідності до визначеної кількості кредитів у ОП.

* - позначені вибірові компоненти, які обираються з урахуванням вимог виконання відповідно до пункту 8 Порядку проведення базової загальної підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8	9	17
	2	ОК 1.1, ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 2.5, ОК 2.9, ОК 2.10, ОК 2.11	8	
2	3	ОК 1.1, ОК 1.5, ОК 2.12, ОК 2.16, ОК 2.17, ВК 1, ВК 2, ВК 3	8	15
	4	ОК 1.4, ОК 1.7, ОК 2.17, ОК (2.18, 2.19), ОК 2.31, ВК 4, ВК 5	7	
3	5	ОК 2.13, ОК 2.20, ОК 2.21, ОК (2.22, 2.23), ВК 6, ВК 7	6	12
	6	ОК 1.2, ОК (2.13, 2.14), ОК 2.24, ОК 2.32, ВК 8, ВК 9	6	
4	7	ОК 2.25, ОК 2.26, ОК (2.27, 2.28), ВК 10, ВК 11, ВК 12	6	12
	8	ОК 2.15, ОК 2.29, ОК 2.30, ОК 2.33, ОК 2.34, ВК 13	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
Фізичне виховання та здоровий спосіб життя							
Інформаційні та комунікаційні технології	Історія та культура України		Філософія та етика		Безпека праці та життєдіяльності		
Основи менеджменту	Сучасна українська мова		Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України				
Вища математика	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)						
Інженерна та комп'ютерна графіка	Фізика	Процеси і апарати харчових виробництв		Устаткування в галузі			Проектування підприємств галузі
Загальна та органічна хімія	Харчова хімія	Основи броматології		Технологія продукції для дитячого та геродітичного харчування	Технології виробництва харчової продукції	Технології органічної продукції	Стандарти харчової безпеки у ресторанних та крафтових технологіях
Мікробіологія харчових продуктів	Основи фізіології та гігієна харчування	Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства		Аюрведичне харчування		Екодизайн у ресторанних та крафтових технологіях	Економіка та бізнес-процеси в індустрії харчування
Товарознавство продовольчих товарів			Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Технології здорового харчування та крафтових виробництв		Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв	
Вступ до спеціальності	Основи наукових досліджень та технічної творчості		Курсова робота з дисципліни «Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства»	Курсова робота з дисципліни «Технології здорового харчування та крафтових виробництв»	Курсовий проєкт з дисципліни «Устаткування в галузі»	Курсовий проєкт з дисципліни «Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв»	
			Виробнича практика: виробнича		Виробнича практика: технологічна		Виробнича практика: переддипломна
							Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
Позначено кольором компоненти:							
Дисципліни циклу загальної підготовки	Базові дисципліни	Загально-професійні дисципліни, спільні для всіх ОП за спеціальністю		Дисципліни за спрямуванням ОП	Курсові роботи та курсові проєкти	Практики	Атестація

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру із застосуванням теоретичних основ та методів виробництва харчової продукції У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

[illegible]

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

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

	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 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								
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																																																		
ПР 30							•												•																															