

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань 18 Виробництво та технології  
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація Бакалавр з харчових технологій  
(освітня програма «Ресторанні технології»)  
(назва кваліфікації)

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою ПУЕТ Вищого навчального  
закладу Укоопспілки «Полтавський університет  
економіки і торгівлі»

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_ О.О. НЕСТУЛЯ

(протокол № \_\_\_\_\_

від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.)

Освітньо-професійна програма / ОНП  
вводиться в дію з 2020 р

Ректор \_\_\_\_\_ О.О. НЕСТУЛЯ

(наказ № \_\_\_\_\_

від \_\_\_\_\_ 2020 р.)

**Полтава 2020**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми

**ПОГОДЖЕНО**

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Голова науково-методичної групи зі спеціальності із забезпечення якості вищої освіти	Хомич Галина Панасіна	д.т.н., професор	
3.	Голова науково-методичної комісії навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу із забезпечення якості вищої освіти	Миронов Денис Анатолійович	к.т.н.	

**Розроблено проектною групою:**

1. Горобець Олександра Михайлівна – керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Положишникова Людмила Олександрівна – доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
3. Чоні Інна Володимирівна - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. Якименко Дана Миколаївна – випускниця спеціальності 2016 року, приватна підприємниця, власниця бренду імбирно-медових пряників ручної роботи «Princess cookies». Організатор кулінарних майстер-класів.
2. Діденко Юрій Олександрович – випускник спеціальності «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів (2007 р.), шеф-повар ресторану при готелі «Park Hotel 4\*» м. Дніпро, організатор кулінарних майстер-класів та навчально-практичних модулів в галузі інноваційних ресторанних технологій.

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедра харчових технологій і ресторанного господарства
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва за кваліфікаційною вимогою мовою оригіналу</b>	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня кваліфікація – бакалавр з харчових технологій (освітня програма «Ресторанні технології»)
<b>Офіційна освітньо-професійної програми назва</b>	«Ресторанні технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Тип диплому бакалавра – одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитаційна комісія. Україна. УП № 17007077 від 11.08.2018 р. Термін дії сертифіката до 01.07.2023 р.
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 6 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – перший цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) – 6 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність атестату про повну загальну освіту, сертифікат ЗНО. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в 2020 році.
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська, російська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	На період дії сертифікату – до 01.07.2023 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/">https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/</a> <a href="http://puet.edu.ua/sites/default/files/242_turyzm_opp_bakalavr_2019.pdf">http://puet.edu.ua/sites/default/files/242_turyzm_opp_bakalavr_2019.pdf</a>

<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців для отримання практичних навичок, наукових знань для управління складними технологічними та професійними проектами, здатних нести відповідальність при розв'язанні складних задач і практичних проблем у сфері ресторанних технологій. За рахунок використання досвіду професіоналів та практико-орієнтованого навчання ОП дає можливість оволодіти знаннями для оцінки якості харчових продуктів, їх безпеки і ввести в практику наукові методи та рекомендації щодо екологічно-безпечних та інноваційних технологій.</p> <p>Виконання поставленої мети забезпечується у відповідності до національної рамки кваліфікації та стандарту освіти для ступеня бакалавр спеціальності 181 Харчові технології.</p> <p>Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (<a href="http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf">http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf</a>).</p>	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p><i>Галузь знань</i> – 18 Виробництво та технології</p> <p><i>Спеціальність</i> – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів: математичної та природничо-наукової підготовки; гуманітарний та соціально-економічний; професійний та практичної підготовки.</p> <p>Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС, у тому числі:</p> <p><i>цикл математичної та природничо-наукової підготовки</i> – 16 кредитів ЄКТС, 7 %;</p> <p><i>цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i> – 20 кредитів ЄКТС, 8,5 %;</p> <p><i>цикл професійної та практичної підготовки</i> – 97 кредитів ЄКТС, 40 %;</p> <p>вибіркові компоненти – 60 кредитів ЄКТС, 25 %;</p> <p>практична підготовка – 35 кредитів ЄКТС, 14,5 %;</p> <p>підсумкова атестація – 12 кредитів ЄКТС, 5 %.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна. Спрямована на формування концептуальних наукових та практичних знань для розв'язання складних професійних завдань, пов'язаних із забезпеченням технологічного процесу в закладах ресторанного господарства. Вивчення методів і понять у сфері професійної діяльності для ухвалення рішень у непередбачуваних робочих ситуаціях.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та</b>	Професійна освіта в галузі ресторанних технологій. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, ресторан, фахівець, інноваційність, практичний досвід.

<b>спеціалізації</b>	
<b>Особливості програми</b>	Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю закордонного стажування та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів ресторанного бізнесу. Наявність значної практичної складової (36 кредити) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринках праці. Широкий перелік вибіркового навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного вибору.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за ДК 009:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</li> <li>– 56.20 Постачання готових страв</li> <li>– 56.30 Обслуговування напоями</li> </ul> <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену (і) професійну (і) роботу (и) за ДК 003:2010:</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p><i>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):</i></p> <p>4322 Production Clerks</p> <p>5120 Cooks</p>
<b>Подальше навчання</b>	Випускник може продовжувати навчання на другому рівні освітньо-професійного або освітньо-наукового циклу вищої освіти – 7-му кваліфікаційному рівні НРК; підвищувати свій науковий рівень у магістратурі й вищих навчальних закладах України та за кордоном.

<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle ( <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a> )
<b>Оцінювання</b>	<p>Види контролю: поточний модульний, підсумковий, самоконтроль знань</p> <p>Форми контролю: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, заліки (ПМК) й екзамени (усні та письмові), презентації, виконання поточних модульних робіт, захист звітів з навчальної та виробничої практик, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p> <p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускової кваліфікаційної роботи – дипломний проект.</p> <p>Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p>

	<p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах</p>



	<p>спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Додаткові компетентності</b></i></p> <p>ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>ФК 15. Здатність проведення контролю якості сировини і готової продукції у процесі виробництва продукції ресторанного господарства</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів

підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

**Додаткові програмні результати навчання**

ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук

ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації

**8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі ресторанних технологій до освітнього процесу.</p> <p>Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріальна база та технічні ресурси відповідають потребам навчального процесу, зокрема:</p> <p>в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП.</p> <p>Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м<sup>2</sup>):</p> <p>1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6, №107/42,0, №107a/32,0, №108/40,6, №109/100, №227/60,7, №327/40,9, №329/48,9, №338/52,6;</p> <p>2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним</p>

	<p>боксом);</p> <p>3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7;</p> <p>4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6;</p> <p>5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4,</p> <p>6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9;</p> <p>7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4;</p> <p>8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1;</p> <p>9) музей університету №343/66,3;</p> <p>10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114;</p> <p>11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0;</p> <p>12) медіатека № (136)/140,7</p> <p>13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4.</p> <p>Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення.</b></p>	<p>Викладання навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі ресторанних технологій.</p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна академічна мобільність.</b></p>	<p>Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про</p>

	академічну мобільність.
<b>Міжнародна академічна мобільність.</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ КА1 на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів та University of Foggia (Італія); Wyszczka Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща).
<b>Навчання іноземців та осіб без громадянства</b>	Передбачено викладання освітніх складових на англійській та російській мовах за наявності студентів-іноземців

## 2. Загальна характеристика освітньої програми

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	<b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>	<b>3990/133</b>	
	<b>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>	<b>480/16</b>	
ОК 1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Історія та культура України	90/3	екзамен
ОК 3	Практична психологія	90/3	ПМК
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3	екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	60/2	
	<b>Цикл математичної та природничо-наукової підготовки</b>	<b>600/20</b>	
ОК 6	Вища математика	150/5	екзамен
ОК 7	Сучасні інформаційні та комунікаційні технології	120/4	екзамен
ОК 8	Фізика	120/4	екзамен
ОК 9	Хімія	210/7	екзамен
	<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>	<b>2910/97</b>	
ОК 10	Автоматизація виробничих процесів	90/3	екзамен
ОК 11	Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	90/3	екзамен
ОК 12	Економіка харчових виробництв	90/3	екзамен
ОК 13	Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5	ПМК

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 14	Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	90/3	ПМК
ОК 15	Культура харчування	90/3	ПМК
ОК 16	Методи контролю якості продукції в галузі	90/3	ПМК
ОК 17	Мікробіологія харчових виробництв	120/4	екзамен
ОК 18	Організація ресторанного господарства	150/5	екзамен
ОК 19	Основи автоматизованного проектування	90/3	ПМК
ОК 20	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	90/3	ПМК
ОК 21	Проектування закладів ресторанного господарства	210/7	ПМК, екзамен
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	90/3	екзамен
ОК 23	Стандартизація, метрологія, сертифікація, експертиза та управління якістю	90/3	екзамен
ОК 24	Теоретичні основи харчових технологій	90/3	екзамен
ОК 25	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	180/6	екзамен
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	390/13	ПМК, екзамен
ОК 28	Формування сировинних ресурсів	90/3	екзамен
ОК 29	Харчові добавки	90/3	ПМК
ОК 30	Харчові технології	240/8	екзамен
ОК 31	Прогресивні ресторани технології	90/3	ПМК
ОК 32	Технологія напоїв з основами барної справи	90/3	ПМК
	<b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>	<b>1800/60</b>	
	Навчальні дисципліни загальноуніверситетського вибору*	<b>600/20</b>	ПМК
	Навчальні дисципліни професійного вибору**	<b>800/40</b>	ПМК
	<b>Практична підготовка</b>	<b>1050/35</b>	
ПП1	Виробнича практика	960/32	ПМК
ПП2	Передбакалаврська виробнича практика	60/2	ПМК
ПП3	Університетська освіта	30/1	ПМК
	<b>Підсумкова атестація</b>	<b>360/12</b>	

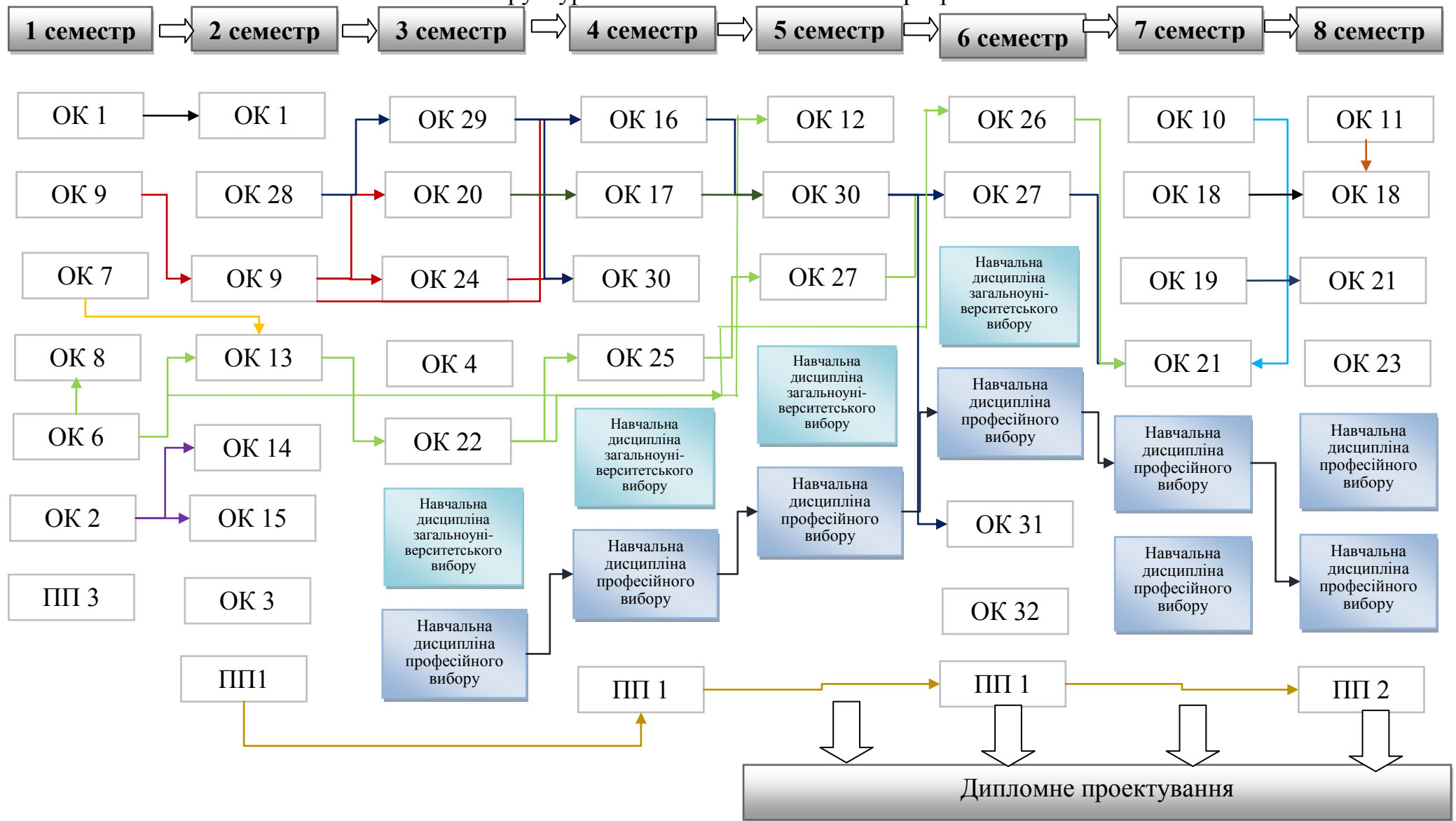
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Дипломне проектування та Підсумкова атестація	360/12	
Загальний обсяг вибірових компонентів		1800/60	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		5400/180	

*\*Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін» <https://el.puet.edu.ua/vybir-kovi-dystsypliny/>*

*\*\*Перелік навчальних дисциплін професійного вибору:*

1. Основи наукових досліджень
2. Харчова хімія
3. Культура гостинності
4. Екологія харчових виробництв
5. Основи кріогенних і сушильних технологій
6. Устаткування в ресторанному господарстві
7. Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення
8. Управління якістю і системи безпеки харчових продуктів
9. Основи кондитерської майстерності
10. Енологія і наука про напої

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми





## 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми здобувачів освіти атестації вищої освіти</b>	Атестація здійснюється відкрито у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи – бакалаврського дипломного проекту
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота – це самостійна кваліфікаційна робота, що поєднує теоретичну та практичну підготовку в межах складових ОП підготовки студентів. Ця робота є формою контролю набутих студентом у процесі навчання умінь, знань, навичок, необхідних для подальшої роботи. Виконання кваліфікаційної роботи є етапом навчання, що підтверджує вміння застосовувати студентами фундаментальні та прикладні знання, узагальнювати результати проходження практики на підприємствах ресторанного господарства. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого екзаменаційна комісія (далі – ЕК) визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома.</p> <p>Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат (<a href="http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf">http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf</a>) та оприлюднюється у репозитарії університету (<a href="http://dspace.puet.edu.ua/">http://dspace.puet.edu.ua/</a>).</p>
<b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b>	<p>У процесі публічного захисту здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинен показати вміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.</p> <p>Ухвалення ЕК рішення про присудження ступеня бакалавра з харчових технологій та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань ЕК.</p>
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	ОК-26	ОК-27	ОК-28	ОК-29	ОК-30	ОК-31	ОК-32	ПП-1	ПП-2	ПП-3	
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		+	+																																	

	OK-1	OK-2	OK-3	OK-4	OK-5	OK-6	OK-7	OK-8	OK-9	OK-10	OK-11	OK-12	OK-13	OK-14	OK-15	OK-16	OK-17	OK-18	OK-19	OK-20	OK-21	OK-22	OK-23	OK-24	OK-25	OK-26	OK-27	OK-28	OK-29	OK-30	OK-31	OK-32	ПП-1	ПП-2	ПП-3	
3K 14		+			+									+	+																					
CK 1																									+			+								
CK 2						+	+	+		+			+						+		+															+
CK3																+																				
CK 4																							+							+						
CK 5																				+						+		+	+	+	+					+
CK 6				+								+																								+
CK 7										+									+		+	+				+	+			+					+	
CK 8									+							+								+									+			
CK 9																			+		+													+	+	
CK 10																							+													
CK 11																			+														+	+		
CK 12																														+						
CK 13																			+																+	
CK 14																+					+		+				+	+		+			+	+		
CK 15															+					+													+	+		

### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної (освітньонаукової) програми

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	ОК-26	ОК-27	ОК-28	ОК-29	ОК-30	ОК-31	ОК-32	ПП-1	ПП-2	ПП-3			
ПРН 1															+						+																	
ПРН 2						+		+	+																													
ПРН 3							+						+						+		+																	
ПРН 4															+								+												+			
ПРН 5								+	+								+			+				+											+	+		
ПРН 6									+											+				+				+	+									
ПРН 7										+								+	+								+			+								
ПРН 8														+													+		+	+						+		
ПРН 9																							+			+											+	
ПРН 10																							+												+			
ПРН 11																	+						+															
ПРН 12										+										+	+	+													+			
ПРН 13											+									+	+	+	+				+	+	+			+		+				
ПРН 14												+						+							+											+		

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	ОК-26	ОК-27	ОК-28	ОК-29	ОК-30	ОК-31	ОК-32	ПП-1	ПП-2	ПП-3	
ПРН 15																		+											+							
ПРН 16										+											+														+	
ПРН 17																													+							
ПРН 18																+	+									+										
ПРН 19			+															+																		
ПРН 20				+																															+	
ПРН 21																																			+	
ПРН 22	+		+	+																																
ПРН 23																		+																	+	
ПРН 24												+									+						+	+								
ПРН 25												+																							+	
ПРН 26		+	+																																	
ПРН 27		+			+									+	+																					
ПРН 28																		+			+										+			+	+	
ПРН 29																		+								+		+		+	+			+	+	

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_

(підпис)

Олександра Горобець \_\_\_\_\_

(ім'я, прізвище)

