

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології ресторанного бізнесу»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

Богдан ЄГОРОВ

(протокол № 15 від «08» 06 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» 07 2021 р.

Ректор

Богдан ЄГОРОВ

(наказ № 169 від «08» 06 2021 р.)

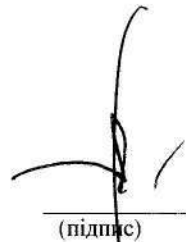
Одеса – 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Технології ресторанного бізнесу

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
спеціалізація	-
рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
ступінь вищої освіти	Бакалавр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

02 06 2021 р.



Федір ТРИШИН

(підпис)

Директор НЦООП

02 06 2021 р.

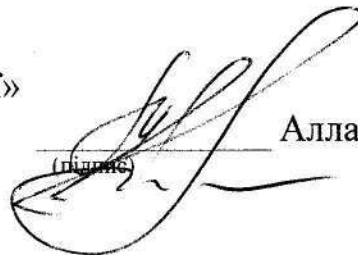


Надія ДЕЦ

(підпис)

Заст. Голови Методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

05 05 2021 р.

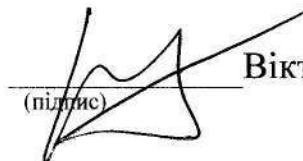


Алла МАКАРИНСЬКА

(підпис)

Декан факультету
Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

02 04 2021 р.



Вікторія ТКАЧ

(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Калугіна Ірина Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

2. Член робочої групи: Тележенко Любов Миколаївна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

3. Член робочої групи: Бурдо Алла Костянтинівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри ресторанного і оздоровчого харчування.

4. Салавеліс Алла Дмитрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри ресторанного і оздоровчого харчування.

5. Член робочої групи: Дзюба Надія Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

6. Член робочої групи: Драчук Андрій Сергійович, здобувач СВО «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу», 3-й рік навчання, ОНАХТ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Подорога Валентин Ігорович, Директор Одеської філії ТОВ «ХЕЛСФУД» – мережа ресторанів «Пузата Хата», м. Одеса

Зовнішній стейкхолдер 2: Вельвер Лілія Василівна Завідувач кафе ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД»

Зовнішній стейкхолдер 3: Коханівська Олена Олегівна, Завідувач виробництвом їдальні ПП «Олімпія – сервіс», м. Одеса

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технології ресторанного бізнесу» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015 р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03.03.2020 р. № 180, в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Одеська національна академія харчових технологій Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології ресторанного бізнесу
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі ступеня «Молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «Молодший спеціаліст») / освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою. Термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ступеня «Молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «Молодший спеціаліст») / освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою.
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 1 липня 2025 року.
Інтернет-адреса постійного	http://nv.onaft.edu.ua/osvitab

розміщення опису освітньої програми	
2. Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих, соціальносвідомих фахівців з технології ресторанного бізнесу, які володіють необхідними компетенціями для успішної практичної діяльності в галузі, конкурентоспроможних на ринку праці, здатних мислити інноваційно, фахово вирішувати професійні, організаційно-управлінські й дослідні завдання, знаходити ефективні рішення й розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах для забезпечення сталого розвитку та ефективної діяльності закладів ресторанного господарства і суб'єктів харчової промисловості та розробки, запровадження і розвитку технологій страв і харчових продуктів для здорового й тривалого життя людини.</p>	
3. Характеристика освітньої програми	
<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси, харчові продукти і страви. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва і ресторанному бізнесі та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування і функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність і 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. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних фахівців, охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє студентам зрозуміти сутність та параметри технологічних</p>

	<p>процесів і харчових технологій, принципів розробки нових харчових продуктів, спрямована на набуття необхідних компетенцій й навичок для вирішення широкого спектру виробничих, технологічних, наукових й організаційних завдань у сфері харчових технологій і технології ресторанного бізнесу для забезпечення виробництва якісної та безпечної харчової продукції.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів, здатних до виробничої діяльності на підприємствах харчової промисловості і закладах ресторанного господарства, здібних до виробничої, науково-практичної та організаційно-управлінської діяльності, які здатні вирішувати задачі різного ступеня складності у виробничих умовах, впроваджувати нові та удосконалювати існуючі технології страв та харчових продуктів.</p> <p>Ключові слова освітньої програми: харчові технології, технології продукції ресторанного господарства, організація виробництва, проектування закладів ресторанного господарства, етнічні кухні, якість та безпечність продукції</p> <p><i>Галузь знань</i> – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Кваліфікація</i> – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Кваліфікаційна робота</i> – це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття певного рівня вищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти.</p> <p><i>Кваліфікаційний рівень</i> – структурна одиниця Національної рамки кваліфікації, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікації даного рівня.</p> <p><i>Компетентність</i> – динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Інтегральна компетентність</i> – узагальнений опис</p>

	<p>кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентності – характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності.</p> <p><i>Загальні компетентності</i> – універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача в різних галузях та для його особистісного розвитку.</p> <p><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i> – компетентності, що залежать від предметної області, та є важливими для успішної професійної діяльності за певною спеціальністю.</p> <p><i>Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС)</i> – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма</i> – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Результати навчання</i> – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p> <p><i>Спеціальність</i> – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка (частина перша статті 1 Закону України «Про вищу освіту»).</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма спрямована на підготовку високопрофесійних кадрів, здатних до успішної виробничої діяльності у закладах ресторанного господарства та сфері харчових виробництв. Основний акцент робиться на ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку з врахуванням специфіки особливостей ресторанного бізнесу, наданні базових фундаментальних та універсальних професійно-орієнтованих знань. Підготовка професійних кадрів здійснюється у тісному взаємозв'язку з передовими ресторанными закладами України, що</p>

	впроваджують інноваційні технології, із залученням до навчального процесу представників виробництва - успішних відомих фахівців галузі. Практична підготовка здійснюється в закладах ресторанного господарства України і за кордоном.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3436 Помічники керівників</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>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>

Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, навчання на основі досліджень. Використання методу ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій, проектна робота.</p> <p>Навчання проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з використанням методів інформаційних технологій: ситуаційні завдання, кейс-методи, методи мозкового штурму, ділові ігри, тренінги, створення презентацій із використанням сучасних ІТ-технологій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт (проектів), практик (ознайомчої, технологічної та переддипломної), підготовки кваліфікаційної роботи з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та інтернет-ресурсів, електронних навчальних курсів в системі Moodle.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості навчання здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний, підсумковий контроль знань і підсумкова атестація.</p> <p>Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/ диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю).</p> <p>Підсумкова атестація – виконання та захист кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризується 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)	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>K13. 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>K14. 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 технології, використовувати різні форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. 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>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>K28*. Здатність формувати асортимент продукції та послуг відповідно до попиту, розробляти нові технології харчових продуктів, страв та раціони харчування.</p> <p>K29*. Здатність планувати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання і споживання основних та додаткових послуг закладів ресторанного господарства.</p> <p>K30*. Здатність розробляти нові стратегії для розвитку технологій у ресторанному бізнесі, проявляти підприємливість.</p>
<p>Програмні результати навчання (ПР)</p>	<p><i>7. Програмні результати навчання</i></p>
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p>

- ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР13. 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.
- ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

	<p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН 28*. Використовувати сучасні досягнення науки у розробці нових технологій харчових продуктів, страв та раціонів харчування, забезпечувати виробництво продукції та послуг високої якості у відповідності до норм і попиту споживачів.</p> <p>ПРН 29*. Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва у закладах ресторанного господарства, організовувати надання основних та додаткових послуг.</p> <p>ПРН 30* Застосовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку закладів ресторанного господарства.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: доктора та кандидати наук, професор, доценти; є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями: студенти, професіонали-практики з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах півдня України та у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.</p>

Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожний освітній компонент забезпечений комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками/навчальними посібниками, силабусами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних лабораторних, курсових робіт/проектів, самостійної роботи тощо). Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНАХТ(https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (http://trioh.ontu.edu.ua/) та у модульному дистанційному середовищі (http://moodle.onaft.edu.ua/).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеською національною академією харчових технологій та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНАХТ» (https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf)
Міжнародна кредитна мобільність	ОНАХТ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.onaft.edu.ua/)
Навчання іно-земних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНАХТ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та Статуту університету.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

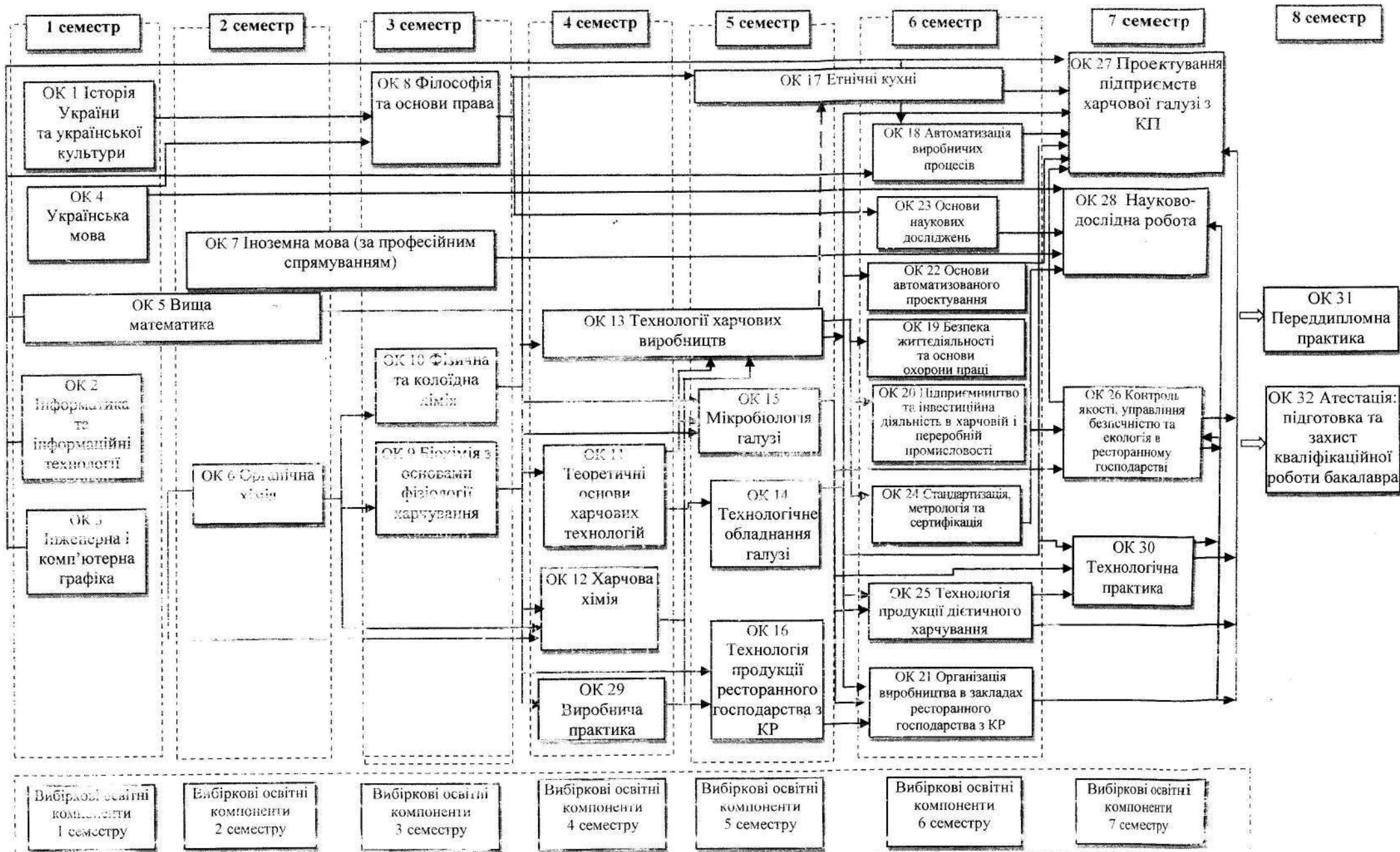
Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
Обов'язкові освітні компоненти				
Загальної підготовки				
OK01	Історія України та української культури	90	3,0	Екзамен
OK02	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	Екзамен
OK03	Інженерна і комп'ютерна графіка	120	4,0	Диф.залік
OK04	Українська мова	90	3,0	Диф. залік
OK05	Вища математика	210	7,0	Диф.залік, екзамен
OK06	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
OK07	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0	Диф.залік, екзамен
OK08	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
OK09	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
OK10	Фізична та колоїдна хімія	120	4,0	Екзамен
	Разом	1380	46,0	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK11	Теоретичні основи харчових технологій	90	3	Диф. залік
OK12	Харчова хімія	90	3	Екзамен
OK13	Технології харчових виробництв	600	20,0	Екзамен, екзамен
	Технологія цукрового виробництва			
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби			
	Технологія молока і молочних продуктів			
	Технологія бродильних виробництв			
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв			
	Технологія зберігання і переробки зерна			
Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів				

	Технологія жирів та жирозамінників			
	Технологія консервування плодів та овочів			
OK14	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
OK15	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
OK16	Технологія продукції ресторанного господарства з КР	120	4,0	Диф. залік
OK17	Етнічні кухні	270	9,0	Диф.залік, Екзамен
OK18	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
OK19	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	Екзамен
OK20	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій та переробній промисловості	180	6,0	Екзамен
OK21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР	120	4,0	Диф. залік
OK22	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф. залік
OK23	Основи наукових досліджень	90	3,0	Диф. залік
OK24	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф. залік
OK25	Технологія продукції дієтичного харчування	90	3,0	Диф. залік
OK26	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в ресторанному господарстві	120	4,0	Екзамен
OK27	Проектування підприємств галузі з КП	150	5,0	Диф. Залік
OK28	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
OK29	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
OK30	Технологічна практика	180	6,0	Диф. залік
OK31	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
OK32	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	Разом	3630	121,0	
	РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5010	167,0	

ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	270	9,0	Екзамен / диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	630	21,0	Екзамен / диф. залік
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру	330	11,0	Диф. залік
ВК 4	Вибіркова освітні компонента 4 семестру	420	14,0	Диф. залік
ВК 5	Вибіркова освітні компонента 5 семестру	90	3,0	Диф. залік
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру	0	0,0	Диф. залік
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру	450	15,0	Диф. залік
	РАЗОМ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ	2190	73,0	-
	РАЗОМ ЗА ОП	7200	240	-

*Є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП «ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	<p>Атестація здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p> <p>Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання спеціалізованого завдання або проблеми проєктового, технологічного і технічного, дослідницького характеру у сфері технологій ресторанного бізнесу, для чого проводяться дослідження та пропонуються інновації.</p> <p>Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію (https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-1.pdf).</p>
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційною роботою є робота бакалавра, що виконується на завершальному етапі першого рівня вищої освіти для встановлення відповідності набутих результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти.</p> <p>Кваліфікаційна робота бакалавра виконується за тематикою, визначеною ОНАХТ та обов'язково перевіряється на плагіат. Кваліфікаційна робота бакалавра допускається до захисту перед атестаційною комісією за умови, якщо рівень її унікальності (оригінальності) відповідає нормативу, який офіційно затверджений ОНАХТ.</p> <p>Зміст кваліфікаційної роботи визначається її темою. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами й положеннями ОНАХТ.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p>

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНАХТ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНАХТ та регулярне оприлюднення результатів таких

оцінювань на офіційному веб-сайті ОНАХТ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНАХТ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНАХТ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

Перелік використаних документів, на яких базується освітньо-професійна програма


1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125).
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.

Додатковий перелік документів:

1. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
2. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
3. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
4. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>.

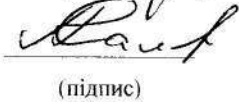
5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.
6. International Standard Classification of Education (ISCED 2011) <https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%20developed%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20comparisons>

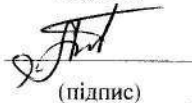
Керівник проектної групи
(гарант ОПП)


« 02 » 04 2021 р.  Ірина КАЛУГІНА
(підпис)

Члени робочої групи:

« 02 » 04 2021 р.  Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис)

« 02 » 04 2021 р.  Алла САЛАВЕЛІС
(підпис)

« 02 » 04 2021 р.  Алла БУРДУС
(підпис)

« 02 » 04 2021 р.  Надія ДЗЮБА
(підпис)

« 02 » 04 2021 р.  Андрій ДРАЧУК
(підпис)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП

20.06.2021 