

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Ресторанні технології здорового харчування»

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 № ____ від «____» _____ 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «____» _____ .2021 р.

Ректор _____ **Богдан ЄГОРОВ**

(наказ № _____ від «____» _____ 2021 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Ресторанні технології здорового харчування

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

_____ 2021 р.

_____ Ф.А. Трішин
(підпис)

Директор НЦООП

_____ 2021 р.

_____ Н.О. Дец
(підпис)

Голова Науково-методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

_____ 2021 р.

_____ К.Г. Іоргачова
(підпис)

Декан факультету
Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

_____ 2021 р.

_____ В.О. Ткач
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Козонова Юлія Олександрівна, 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: Дзюба Надія Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

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

5. Член робочої групи: Ярошевська Аліна Олегівна, здобувач СВО «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології здорового харчування», 3-й рік навчання, ОНАХТ.

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1. Пихтєєв Олександр Сергійович, шеф-кухар ресторану «Пивной сад», м. Одеса

Зовнішній стейкхолдер 2. Подорога Валентин Ігорович, директор ТОВ «ХЕЛСФУД», м. Одеса

Зовнішній стейкхолдер 3. Геращенко Євгеній Вікторович, генеральний директор ФОП «Пирогофф здобна лавка», м. Одеса

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Ресторанні технології здорового харчування» 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

1. Загальна інформація	
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	Ресторанні технології здорового харчування
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	Акредитація спеціальності до 1 липня 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 2026 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nv.onaft.edu.ua/osvita
2. Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих, конкурентоздатних та соціально мобільних фахівців з технологій здорового харчування та харчової промисловості, у яких сформовано та розвинуто загальні та професійні компетентності.</p> <p>Метою освітньої програми є надати та сформувати фундаментальні теоретичні знання та практичні уміння і навички для успішної роботи при виконанні професійних обов'язків в сфері технологій здорового харчування і харчових виробництв, а також підготувати здобувачів для ефективного застосування знань у виробництві харчових продуктів та наукової діяльності.</p>	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси, харчові продукти, функціональні інгредієнти.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва харчової продукції, управління якістю і безпечністю виробництва харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування і функціонування підприємств харчової промисловості і закладів, що виробляють продукти здорового харчування, комплексна система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність і параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів оздоровчої дії, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази.</p> <p><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 і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне устаткування, прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до виробничої діяльності на підприємствах харчової промисловості, орієнтованих на виробництво харчової продукції оздоровчої дії.</p> <p><i>Ключові слова:</i></p> <p><i>Об'єкт:</i> біотехнологічні та технологічні процеси; полікомпонентні харчові продукти направленої, оздоровчої та спеціальної дії, функціональні продукти харчування.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> формування принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості; вміння управляти якістю та безпечністю харчових продуктів на всіх технологічних етапах; вміння аналізувати сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів оздоровчої дії.</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, чка 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 певної сукупністю компетентностей ,які є типовими для кваліфікації даного рівня.</p> <p><i>Компетентність</i> – динамічна комбінація знань, вмінь і практичних</p>

	<p>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 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>
Особливості та відмінності	<p>Проходження практики, стажування та підвищення кваліфікації на підприємствах галузі в Україні та за кордоном з отриманням відповідних сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття на підприємствах галузі. Залучення представників роботодавців та представників галузі до навчального процесу.</p> <p>Професійний аспект програми вимагає організації комплексу різних видів практики (ознайомча, виробнича, переддипломна) на підприємствах харчової промисловості.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	<p>Бакалавр Ресторанні технології здорового харчування має високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може працювати на підприємствах, в закладах, установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008(ISCO-08) та</p>

	<p>відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за галуззю знань 18 «Виробництво та технології».</p> <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>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>3111 Лаборанти та техніки ,пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями</p> <p>3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки</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>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p>
Подальше навчання	<p>Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра можуть продовжувати навчання для здобуття вищої освіти за другим (магістерським) рівнем другого циклу вищої освіти (НРК – 7 рівень, FQ-EHEA – другий рівень, EQF-LLL – 7 рівень)</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Навчання проблемно-орієнтоване з набуттям загальних та професійних компетентностей, достатніх для формування нових ідей, розв'язання комплексних проблем системи управління та адміністрування діяльності підприємства. Оволодіння методологією проведення наукової роботи, навичками презентації результатів рідною і іноземною мовами, зокрема за допомогою комп'ютерних технологій. Проведення самостійного наукового дослідження з використанням ресурсної бази ОНАХТ та партнерів.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний пізнавально-науковий характер. Лабораторні та практичні заняття проводяться в сучасних лабораторіях, оснащених новітнім устаткуванням. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою електронних ресурсів: MOODLE.</p>
Оцінювання	<p>Проміжний модульний контроль, контроль у формі семестрової сесії, що дозволяє оцінити набуті компетентності.</p> <p>Апробація результатів досліджень на наукових семінарах, конференціях тощо. Публікація результатів досліджень у фахових наукових виданнях..</p> <p>Захист звіту з практики, захист курсових робіт (проектів) та публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру різного рівня складності, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості, орієнтованих на виробництво продукції оздоровчої дії, та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p>

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. 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>ЗК14. 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>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК03. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p>

	<p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>СК14*. Вміння оптимізувати хімічний склад оздоровчих продуктів і технологічні процеси їх виробництва.</p> <p>СК15*. Здатність складати рецептурні композиції страв та кулінарних виробів з урахуванням фізіологічних потреб споживача та механізмів функціонування і регулювання процесів травлення.</p> <p>СК16*. Вміти розраховувати втрати сировини та продуктів із врахуванням технологічних втрат харчових речовин, що відбуваються під час технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>СК17*. Здатність розуміти та використовувати отримані знання з фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій.</p>
7. Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> <p>ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН13. 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.</p>

	<p>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН21. 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>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН28*. Вміти розробляти нові рецептури, складати технологічні карти, удосконалювати параметри приготування ресторанної кулінарної продукції.</p> <p>ПРН29*. Вміти аналізувати існуючі технології, теорії харчування та впроваджувати на підприємствах харчування, в закладах ресторанного господарства та рекреаційних комплексах.</p> <p>ПРН30*. Вміти забезпечувати відповідність заданих параметрів технологічного процесу на окремих стадіях виробництва кулінарної продукції оздоровчої дії.</p> <p>ПРН31*. Розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості орієнтованих на виробництво оздоровчих продуктів.</p> <p>ПРН32*. Володіти навиками оптимізації хімічного складу і технологічних процесів виробництва нових харчових продуктів та дієтичних добавок.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Робоча група: 1 професор, 3 доцента</p> <p>Гарант освітньої програми (керівник проектної групи): кандидат технічних наук Козонова Ю.О., має стаж науково-педагогічної роботи 18 років, має 100 наукових праць в сфері виробництва продукції оздоровчого та функціонального призначення.</p>

	Всі науково-педагогічні, педагогічні, наукові працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ОНАХТ та підтверджений рівень наукової і професійної активності.
Матеріальне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними класами, мультимедійним устаткуванням відповідає потребі навчального процесу. В ОНАХТ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступ до мережі Інтернет через Wi-Fi. Користування Інтернет-мережею безлімітне у всіх учбових приміщеннях ОНАХТ. Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 1286 від 19.09.2017 р., з 01.11.2017 р. Одеській національній академії харчових технологій надано доступ до бібліографічної і реферативної бази даних Scopus. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Всі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт ОНАХТ https://onaft.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на освітньому порталі «Центр дистанційного навчання»: https://www.dlc.onaft.edu.ua . Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (http://trioh.ontu.edu.ua/metodichni-materiali/) та у модульному дистанційному середовищі (http://moodle.ontu.edu.ua/).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ОНАХТ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проекту Ерасмус+ та подвійних дипломів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Навчання відбувається на загальних умовах, та засвоєнні дисципліни Методика викладання української мови.

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	Вища математика	210	7,0	Диф.залік, екзамен
OK04	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
OK05	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	Диф. залік
OK06	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0	Диф. Залік, екзамен
OK07	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
OK08	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
OK09	Фізична та колоїдна хімія	120	4	Екзамен
OK10	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
OK11	Загальна та неорганічна хімія	180	6	Екзамен
OK12	Інженерна та комп'ютерна графіка	120	4	Екзамен
	Разом	1665	55,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK13	Харчова хімія	90	3	Екзамен
OK14	Основи наукових досліджень	90	3	Диф. залік
OK15	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			
	Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування	90	3	Екзамен
OK16	Технологічне обладнання галузі з КП	90	3,0	Екзамен
OK17	Мікробіологія галузі	90	3,0	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	Технологія продукції ресторанного господарства	270	9,0	Диф. залік
OK22	Технологія продукції ресторанного господарства з КР	30	1,0	КР
OK23	Етнічні кухні	180	5,5	Екзамен
OK24	Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства	90	3,0	Екзамен
OK25	Технологія продуктів дієтичного харчування	90	3,0	Диф. залік
OK26	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф. залік
OK27	Контроль якості, управління безпеки та екологія галузі	90	3,0	Екзамен
OK28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР	120	4,0	Диф. залік
OK29	Проектування підприємств галузі з КП	120	4,0	Диф. залік
OK30	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
	Разом	2580	85,5	
	Разом	4245	141	
OK31	Ознайомча практика	180	6	Диф. залік
OK32	Виробнича практика	180	6	Диф. залік
OK33	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
	Разом	495	16,5	
OK34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5415	180	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	90	3,0	Екзамен / диф. залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру	450	15,0	Екзамен / диф. залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 3 семестру	330	11,0	Диф. залік
ВК 4	Вибіркова компонента 4 семестру	405	13,5	Диф. залік
ВК 5	Вибіркова компонента 5 семестру	90	3,0	Диф. залік
ВК 6	Вибіркові компоненти 6 семестру	120	4,0	Диф. залік
ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру	315	10,5	Диф. залік
	РАЗОМ	1800	60	-
	РАЗОМ ЗА ОП	7215	240	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Ресторанні технології здорового харчування» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань. Кваліфікаційна робота бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНАХТ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОПП та внутрішніми документами й положеннями ОНАХТ. Випускна атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей, зазначених у розділі 1 ОПП. Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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. Кваліфікаційна роботи бакалавра виконується за тематикою, визначеною вищим навчальним закладом 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. Зміст кваліфікаційної роботи визначається її темою. Деталізація вимог до кваліфікаційної роботи регламентується внутрішніми документами й положеннями ОНАХТ. Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт та запобігання академічного плагіату кваліфікаційні роботи розміщуються на офіційному сайті ОНАХТ або його структурного підрозділу.

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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти освітньої програми	Компетентності																																
	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14*	СК15*	СК16*	СК17*		
ОК 01		+					+	+			+			+																			
ОК 02	+	+		+	+		+	+								+					+				+						+		
ОК 03		+					+	+													+											+	
ОК 04	+	+					+	+							+		+	+	+				+					+	+				
ОК 05	+	+					+	+			+			+							+				+			+	+				
ОК 06	+	+					+	+				+		+							+				+			+	+				
ОК 07	+	+					+	+							+		+	+	+				+					+	+			+	
ОК 08	+	+					+	+							+		+	+	+				+				+	+	+				
ОК 09	+	+					+	+							+		+	+	+				+				+	+					
ОК10	+	+					+	+		+					+		+	+	+				+				+	+					
ОК11	+	+					+	+									+	+	+				+				+	+					
ОК12	+	+					+	+																			+	+				+	
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	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 33	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ОК 34	+	+	+	+	+	+	+	+					+					+	+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																																			
	ПРН01	ПРН02	ПРН03	ПРН04	ПРН05	ПРН06	ПРН07	ПРН08	ПРН09	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН24	ПРН25	ПРН26	ПРН27	ПРН28*	ПРН29*	ПРН30*	ПРН31*	ПРН32*				
OK 01							+						+																							
OK 02			+																														+			
OK 03					+																															
OK 04					+																															
OK 05																					+	+	+													
OK 06							+															+	+													
OK 07																+																				
OK 08					+	+																									+			+		
OK 09					+																														+	
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	+	+							+																										
OK 33	+	+							+																							+	+		
OK 34	+	+	+						+																								+	+	+

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. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
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. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsezu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>

Додатковий перелік документів:

8. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>)
9. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетеностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.)
10. 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. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsezu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>
11. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3->

materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=82:bolonskyi-protsestu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80

12. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>
13. 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 робочої групи
(гарант ОПП)

20__ р.

Ю.О. Козонова

(підпис)

Члени робочої групи:

20__ р.

Л.М. Тележенко

(підпис)

20__ р.

І.Р. Біленька

(підпис)

20__ р.

А.К. Бурдо

(підпис)

20__ р.

А.О. Ярошевська

(підпис)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП

Хронологія перегляду освітньої програми