

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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 № 14 від «14» 06 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з «01» 07.2022 р.

Ректор _____ **Богдан ЄГОРОВ**

(наказ № 227-01 від «15» 06 2022 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

_____ 2022 р.

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

Директор НЦООП

_____ 2022 р.

_____ Надія ДЕЦ
(підпис)

Заступник голови методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

_____ 2022 р.

_____ Алла МАКАРИНСЬКА
(підпис)

В.о. декана факультету
Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

_____ 2022 р.

_____ Тетяна НІКІТЧИНА
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Дзюба Надія Анатоліївна, 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 технології ресторанного і оздоровчого харчування.

4. Член робочої групи: Дубина Аліна Анатоліївна, аспірант, старший лаборант 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», 4-й рік навчання, ОНТУ.

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

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Бакалавр з харчових технологій
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	Приєм здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. 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	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab

програми	
2. Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих та конкурентоздатних фахівців з ресторанних технологій здорового харчування та сфери Ногеса . Формування та розвиток загальних та професійних компетентностей, що направлені на отримання здобувачем вищої освіти знань, вмінь і навичок успішної роботи на підприємствах харчової промисловості, в сфері ресторанних технологій здорового харчування та рекреаційних комплексах; розвиток відповідальності при вирішенні складних фахових задач; формування соціально активних з чіткої громадською позицією випускників; вмінь та здатності вирішувати на високопрофесійному рівні типові завдання у галузі харчових, ресторанних та оздоровчих технологій.</p>	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p>Галузь знань – 18 «Виробництво та технології». Спеціальність – 181 «Харчові технології». Обов’язкові компоненти – 71,46 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 18,13%, дисципліни професійної підготовки – 40,00 %, практична підготовка – 3,96 %, кваліфікаційна робота – 9,38 %. Дисципліни вільного вибору студента – 28,54%.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоздатних фахівців для підприємств харчової промисловості, ресторанного та рекреаційного комплексу, здатних на високому рівні вирішувати складні задачі в організації та впровадженні оздоровчого харчування.</p>
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p><i>Об’єкт:</i> біотехнологічні та технологічні процеси; полікомпонентні харчові продукти направленої, оздоровчої та спеціальної дії, функціональні продукти харчування. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, які необхідні для професійної діяльності у сфері харчових виробництв та сфери Ногеса для виробництва продукції здорового харчування з урахуванням фізіологічних потреб сучасної людини. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> формування принципів проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, закладів ресторанного господарства та підприємств рекреаційної спрямованості; вміння контролювати та управляти якістю та безпечністю харчових продуктів на всіх технологічних етапах; вміння аналізувати сутність та параметри технологічних процесів виробництва полікомпонентних харчових продуктів направленої та оздоровчої дії; вміння розробляти та оптимізувати рецептури функціональних харчових продуктів та удосконалення існуючих технологій їх виробництва. <i>Методи, методика та технології, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та рекреаційних комплексів; методика та методи контролю якості та безпечності харчових продуктів; планування і</p>

	<p>розрахунок потреби у матеріальних фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне устаткування та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення. <i>Ключові слова:</i> харчові технології; якість та харчова безпека; експлуатаційна діяльність; виробнича діяльність; заклади ресторанного господарства; заклади рекреаційної спрямованості; розробка технології продукції ресторанного господарства; розробка технологій продуктів функціонального призначення; організація виробництва; проектування харчових підприємств, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів; наукові дослідження; практична діяльність.</p>
<p>Особливості та відмінності</p>	<p>Освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоздатних фахівців, здатних до професійної діяльності на виробничих підприємствах, закладах ресторанного господарства та підприємствах рекреаційного спрямування. Освітня програма є міждисциплінарною та багатoproфільною, яка дозволяє врахувати специфіку технологій виробництва харчової продукції направленої та оздоровчої дії, організацію діяльності підприємств та вирішення практичних завдань із забезпечення якості і безпечності харчової продукції та підвищення її функціональних властивостей.</p> <p>Підготовка кваліфікованих кадрів здійснюється відповідно до вимог харчової галузі з урахуванням досвіду сучасних підприємств харчування, закладів ресторанного господарства та рекреаційних комплексів, із залученням до навчального процесу представників виробництва – успішних і відомих фахівців галузі.</p> <p>Практична складова освітнього процесу здійснюється на сучасних підприємствах харчової галузі, в закладах ресторанного господарства, на підприємствах рекреаційного спрямування України та за кордоном. Реалізована програма академічної мобільності (Erasmus+), яка передбачає проходження здобувачами вищої освіти міжнародної практики.</p> <p>Підготовка здобувачів вищої освіти поєднується з формуванням фахового, культурного, фізичного розвитку в симбіозі з формуванням лідерських та комунікаційних якостей, активної соціальної мобільності, адаптивності до динамічних умов сучасного світу.</p>
<p>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Працевлаштування</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): 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в</p>

	<p>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> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5122 Кухарі</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p> <p>5129 Укрупнені професії доглядачів будинків та працівників закладів ресторанного господарства</p>
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на другому(магістерському) рівні вищої освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Навчання проводиться у формі лекцій, практичних та лабораторних занять, семінарів, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт (проектів), практик (ознайомчої, технологічної та переддипломної), підготовки дипломного проекту.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний пізнавально-науковий характер. Лабораторні та практичні заняття проводяться в сучасних лабораторіях, оснащених новітнім устаткуванням, в групах не більш ніж 16 осіб з використанням методів інформаційних технологій: ситуаційні завдання, кейс-методи, методи мозкового штурму, ділові ігри, тренінгів, створення презентацій із використанням сучасних ІТ-технологій.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою електронних ресурсів: MOODLE та CLASS ROOM з використанням електронних підручників, конспектів лекцій, методичних вказівок.</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 проходять шляхом усного опитування або письмового контролю, звіти з лабораторних і практичних робіт, тестових контролів, звітів з практики, презентацій, індивідуальних завдань тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік.</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.</p>
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК9. 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>ЗК15*. Вміння проводити літературний пошук, аналізувати отриману інформацію та робити висновки.</p> <p>ЗК16*. Вміння моделювати рецептурні композиції продуктів харчування і раціонів та забезпечувати їх рівень якості.</p>

	ЗК17*. Здатність використовувати навички soft skills в подальшій професійній роботі.
Спеціальні компетентності	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. 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>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. 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*. Здатність аналізувати і розробляти нові види продуктів харчування та раціонів спеціального та оздоровчого призначення з метою розширення асортименту продукції підприємств харчування, закладів ресторанного господарства та рекреаційних комплексів.</p> <p>СК15*. Здатність аналізувати технологічні процеси та вміння впроваджувати системи контролю якості продукції відповідно до вітчизняних та міжнародних стандартів.</p> <p>СК16*. Здатність аналізувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів на засадах біотехнологічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів.</p>

	СК17*. Здатність розуміти та використовувати отримані знання з фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> <p>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН5. 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>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН7. 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>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН9. 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*. Використовувати знання біотехнологічних, фізико-хімічних, мікробіологічних процесів під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових виробництв.</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 розв'язувати проблеми і задачі виробництва харчових продуктів завдяки розумінню основ комбінаторики з проведенням теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ПРН31*. Вміти моделювати полікомпонентні харчові продукти та раціони харчування спеціального призначення.</p> <p>ПРН32*. Використовувати сучасні досягнення науки і технології в дослідженнях з розробки харчових продуктів спеціального призначення, розробляти та використовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку підприємств харчування, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: кандидати наук, професор, доценти; є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.

	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, професіонали-практики, студенти 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	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>Всі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. В наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, Навчально-виробнича лабораторія «Навчальний ресторан 112», санаторій-профілакторій, бази відпочинку («Дружба» (м. Одеса), «Південний Буг» (с.м.т. Саврань, Одеської обл.)) та ін.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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).</p> <p>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/).</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf)</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.ontu.edu.ua/)</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ 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.</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

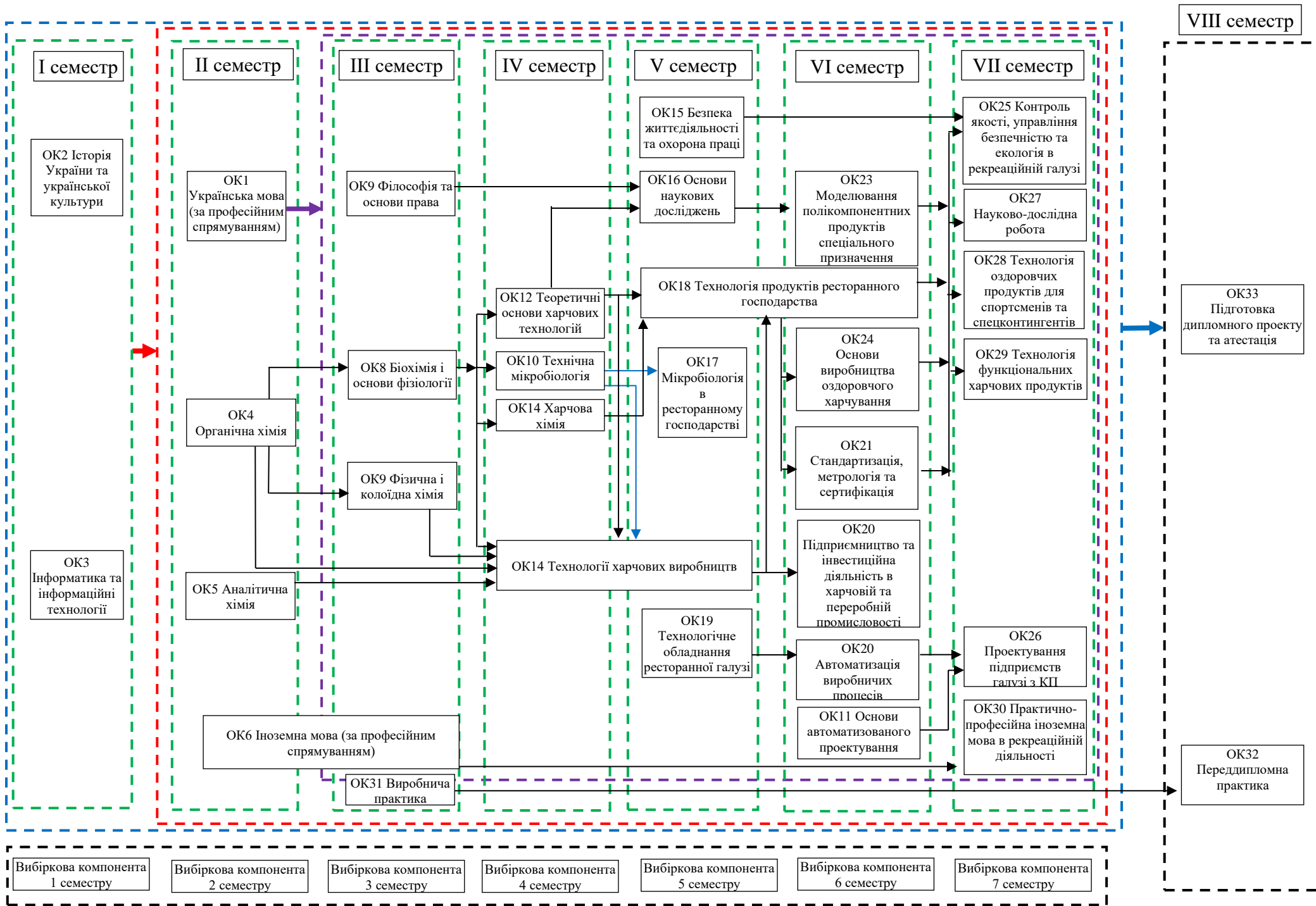
Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK1	Українська мова	90	3	Диф. залік
OK2	Історія України та української культури	90	3	Екзамен
OK3	Інформатика та інформаційні технології	120	4	Екзамен
OK4	Органічна хімія	180	6	Екзамен
OK5	Вища математика	210	7	Екзамен
OK6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6	Диф. залік
OK7	Загальна та неорганічна хімія	180	6	Екзамен
OK8	Інженерна та комп'ютерна графіка	120	4	Диф. залік
OK9	Філософія та основи права	90	3	Екзамен
OK10	Біохімія і основи фізіології харчування	180	6	Екзамен
OK11	Фізична та колоїдна хімія	120	4	Екзамен
OK12	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	1665,0	55,5	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK13	Основи автоматизованого проектування	90	3	Екзамен
OK14	Теоретичні основи харчових технологій	90	3	Диф. залік
OK15	Харчова хімія	90	3	Екзамен
OK16	Технології харчових виробництв:	690	23	Екзамен
	Технологія молока і молочних продуктів			
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби			
	Технологія бродильних виробництв			
	Технології цукрового виробництва			
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв			
	Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування			
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів			
	Технологія консервування плодів та овочів			
	Технологія жирів та жирозамінників			
Технологія зберігання та переробки зерна				

OK17	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3	Екзамен
OK18	Основи наукових досліджень	90	3	Диф.залік
OK19	Мікробіологія у ресторанному господарстві	90	3	Екзамен
OK20	Технологія продуктів ресторанного господарства з КР	180	6	Диф. залік (КР), Екзамен
OK21	Технологічне обладнання ресторанної галузі	90	3	Екзамен
OK22	Автоматизація виробничих процесів	90	3	Екзамен
OK23	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3	Диф. залік
OK24	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій та переробній промисловості	180	6	Екзамен
OK25	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в рекреаційній галузі	90	3	Екзамен
OK26	Проектування підприємств галузі з КП	150	5	Диф. залік, КП
OK27	Основи виробництва оздоровчого харчування	150	5	Диф. залік, КР
OK28	Науково-дослідна робота	120	3	Диф. залік
OK29	Технологія оздоровчих продуктів для спортсменів та спецконтингентів	90	3	Екзамен
OK30	Технологія функціональних харчових продуктів	180	6	Екзамен
OK31	Разом	2640	87	-
	Разом	4305	142,5	-
OK 32	Виробнича практика	90	3	Диф. залік
OK 33	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
	Разом	225	7,5	-
OK 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5205	172,5	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	180	6,0	Екзамен / диф. залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру	540	18,0	Екзамен / диф. залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 3 семестру	225	7,5	Диф. залік
ВК 4	Вибіркова компонента 4 семестру	330	11,0	Диф. залік
ВК 5	Вибіркова компонента 5 семестру	90	3,0	Диф. залік
ВК 6	Вибіркові компоненти 6 семестру	270	9,0	Диф. залік

ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру	390	13,0	Диф. залік
	РАЗОМ	2055	67,5	-
	РАЗОМ ЗА ОП	7230	240	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПІ «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Ресторанні технології здорового харчування» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері ресторанного та рекреаційного бізнесу, для чого проводяться наукові дослідження, розробляються та пропонуються інноваційні підходи для розвитку підприємств галузі та розробки нових продуктів та раціонів здорового харчування.

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://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОПП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується «Кодексом академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>).

Кваліфікаційна робота (або її реферат) має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (Регламентується стандартом) та в електронному архіві, що регламентовано відповідним «Положенням про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>).

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>, 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 ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, 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 ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ 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																																					
	Інтегральна	Загальні															Спеціальні (фахові)																					
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15*	ЗК16*	ЗК17*	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	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		+																+	+																	+		

**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-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеського національного технологічного університету на період до 2027 року – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>)
10. 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>.)
11. 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-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vidannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>
12. 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-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>
13. 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-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>

14. 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.

(підпис)

Надія ДЗЮБА

Члени робочої групи:

— _____

20__ р.

(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО

— _____

20__ р.

(підпис)

Геннадій ДІДУХ

— _____

20__ р.

(підпис)

Алла БУРДО

— _____

20__ р.

(підпис)

Аліна ЯРОШЕВСЬКА

— _____

20__ р.

(підпис)

Аліна ДУБИНА

— _____

20__ р.

(підпис)

Олександр ПИХТЄЄВ

— _____

20__ р.

(підпис)

Валентин ПОДороГА

— _____

20__ р.

(підпис)

Євгеній ГЕРАЩЕНКО

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП

Хронологія перегляду освітньої програми