Проект-2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

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

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

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

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

Голова вченої ради
_____О.О. НЕСТУЛЯ
(протокол № ___
від «_____»_____2022 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2022 р

Ректор_____О.О. НЕСТУЛЯ
(наказ № _____
від_____2022 р.)

Полтава 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім’я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор Навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4..	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Хомич Галина Панасіна	д. т. н., професор	
5..	Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»	Горобець Олександра Михайлівна	к. т. н., доцент	

Розроблено проектною групою:

1. Горобець Олександра Михайлівна – керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Левченко Юлія Вікторівна - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
3. Бородай Анжела Борисівна – доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.вет.н., доцент
4. Чоні Інна Володимиріна - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10. 2018р. № 1125).

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

2 - Мета освітньо-професійної програми	
ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців для отримання практичних навичок, наукових знань для управління складними технологічними та професійними проектами, здатних нести відповідальність при розв'язанні складних задач і практичних проблем у сфері ресторанних технологій За рахунок використання досвіду професіоналів та практико-орієнтованого навчання ОП дає можливість оволодіти знаннями для оцінки якості харчових продуктів, їх безпеки і ввести в практику наукові методи та рекомендації щодо екологічно-безпечних та інноваційних технологій. Виконання поставленої мети забезпечується у відповідності до національної рамки кваліфікації та стандарту освіти для ступеня бакалавр спеціальності 181 Харчові технології. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf).	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – 18 Виробництво та технології *Спеціальність* – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів: математичної та природничо-наукової підготовки; гуманітарний та соціально-економічний; професійний та практичної підготовки. Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 240 кредитів ЄКТС, у тому числі: *цикл загальної підготовки* – 32 кредити ЄКТС, 13,3 %; *цикл професійної підготовки* – 100 кредитів ЄКТС, 41,7 %; *вибіркові компоненти* – 60 кредитів ЄКТС, 25 %; *практична підготовка* – 36 кредитів ЄКТС, 15 %; *підсумкова атестація* – 12 кредитів ЄКТС, 5 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування концептуальних наукових та практичних знань для розв'язання складних професійних завдань, пов'язаних із забезпеченням технологічного процесу в закладах ресторанного господарства. Вивчення методів і понять у сфері професійної діяльності для ухвалення рішень у непередбачуваних робочих ситуаціях.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Професійна освіта в галузі ресторанних технологій. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, ресторан, фахівець, інноваційність, практичний досвід.
Особливості програми	Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю закордонного стажування та отримання

	міжнародного практичного досвіду у сфері ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів ресторанного бізнесу. Наявність значної практичної складової (36 кредити) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринках праці. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загально університетського та професійного вибору.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за ДК 009:2010: – 10.85 Виробництво готової їжі та страв – 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів – 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування – 56.20 Постачання готових страв – 56.30 Обслуговування напоями Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену (і) професійну (і) роботу (и) за ДК 003:2010: 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів харчування 3570 Фахівці з технології харчування *International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):* *1120 Managing Directors and Chief Executives* *2320 Vocational Education Teachers* *4322 Production Clerks* *5120 Cooks*

Подальше навчання	Випускник може продовжувати навчання на другому рівні освітньо-професійного або освітньо-наукового циклу вищої освіти – 7-му кваліфікаційному рівні НРК; підвищувати свій науковий рівень у магістратурі закладів вищої освіти України та за кордоном.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/)
Оцінювання	Види контролю: поточний модульний, підсумковий, самоконтроль знань Форми контролю: опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування, заліки (ПМК) й екзамени (усні та письмові), презентації, виконання поточних модульних робіт, захист звітів з навчальної та виробничої практик, публічний захист кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускової кваліфікаційної роботи – дипломний проект. Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

	ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та

	інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ***Додаткові компетентності*** ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

7 – Програмні результати навчання
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у

харчуванні людини.
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),
ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести

облік, витрат матеріальних ресурсів. ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. ***Додаткові програмні результати навчання*** ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі ресторанних технологій до освітнього процесу. Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріальна база та технічні ресурси відповідають потребам навчального процесу, зокрема: в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6,

	№107/42,0, №107а/32,0, №108/40,6, №109/100, № 227/60,7, №327/40,9, № 329/48,9, № 338/52,6; 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6; 5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4, 6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 9) музей університету №343/66,3; 10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 12) медіатека № (136)/140,7 13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення.	Викладання навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі ресторанних технологій. Здобувачі вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та викладачі можуть використовувати

	бібліотеку університету, електронний читальний зал, інституційний репозитарій ПУЕТ. Інформаційні ресурси бібліотеки ПУЕТ за освітньою програмою формуються відповідно до предметної області та сучасних тенденцій наукових досліджень у цій галузі. Здобувачі вищої освіти можуть отримати доступ до всіх друкованих видань різними мовами, включаючи монографії, навчальні посібники, підручники, словники, тощо. Бібліотека забезпечена вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується платформа Moodle, на якій розміщуються матеріали дистанційних курсів.
9 – Академічна мобільність	
Національна академічна мобільність.	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна академічна мобільність.	У рамках програми ЄС Еразмус+ КА1 на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів та University of Foggia (Італія); Wyszcza Szkola Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща)**.**
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Передбачено викладання освітніх складових на англійській та російській мовах за наявності студентів-іноземців

2. Загальна характеристика освітньої програми

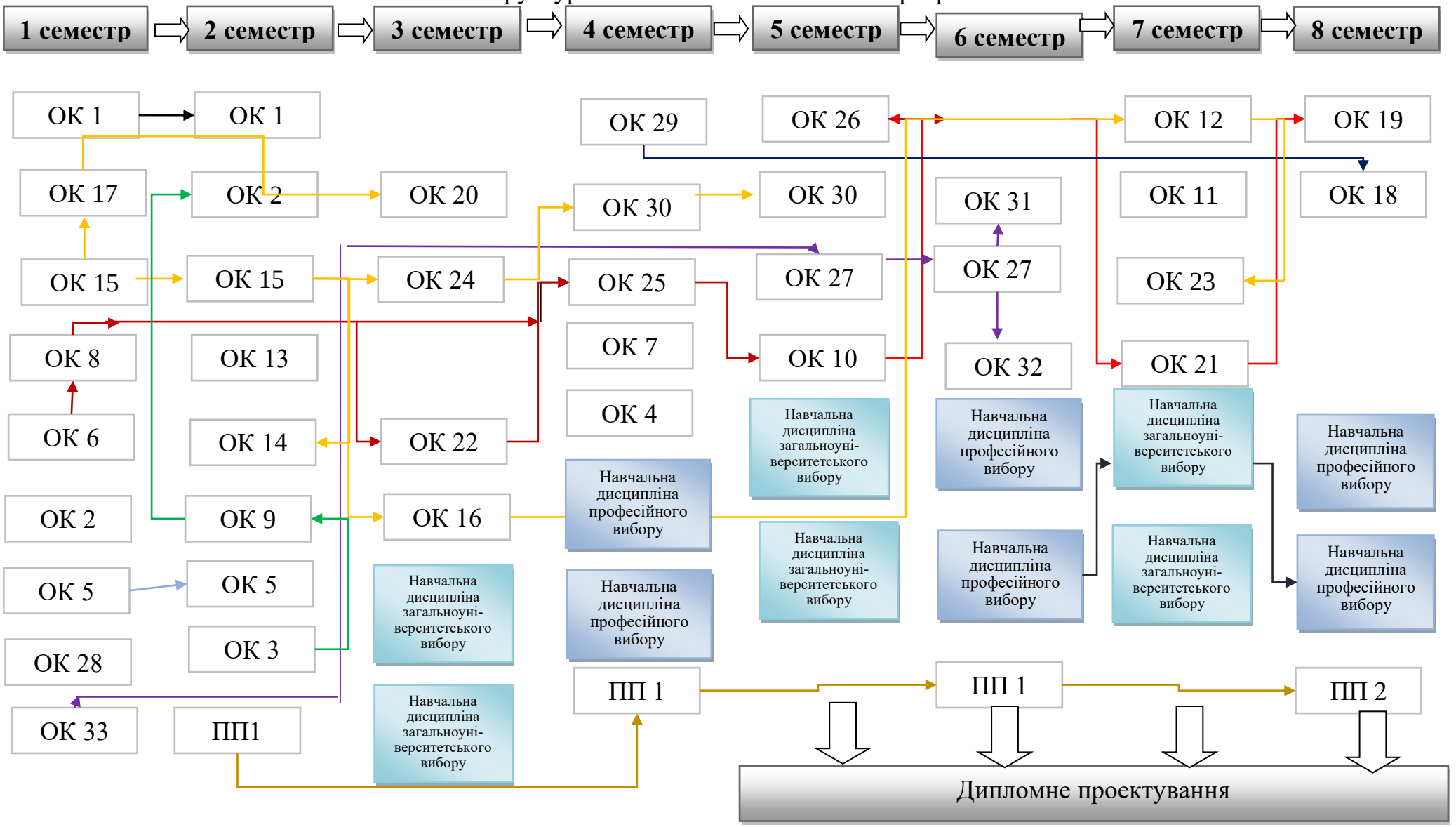
2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові навчальні дисципліни	**3960/132**	
	Цикл загальної підготовки	**990/31**	
ОК 1	Іноземна мова	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм	90/3	екзамен
ОК 3	Практична психологія	90/3	ПМК
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3	екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	90/3	ПМК
ОК 6	Вища математика	150/5	екзамен
ОК 7	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	120/4	екзамен
ОК 8	Фізика	120/4	екзамен
ОК 9	Культура харчування	90/3	ПМК
	Цикл професійної підготовки	**2970/99**	
ОК 10	Автоматизація виробничих процесів	90/3	екзамен
ОК 11	Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці	90/3	екзамен
ОК 12	Управління якістю і НАССР харчової продукції	90/3	екзамен
ОК 13	Інженерна і комп`ютерна графіка	150/5	ПМК
ОК 14	Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях	90/3	ПМК
ОК 15	Хімія	210/7	екзамен
ОК 16	Методи контролю якості продукції в галузі	90/3	ПМК
ОК 17	Мікробіологія харчових виробництв	120/4	екзамен
ОК 18	Організація планування і управління в ресторанному господарстві	150/5	екзамен
ОК 19	Основи автоматизованного проектування	90/3	ПМК
ОК 20	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	90/3	ПМК
ОК 21	Проектування закладів ресторанного	210/7	ПМК,

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	господарства		екзамен
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	90/3	екзамен
ОК 23	Стандартизація, метрологія, сертифікація.	90/3	екзамен
ОК 24	Теоретичні основи харчових технологій	90/3	екзамен
ОК 25	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	180/5	екзамен
ОК 27	Технологія продукції ресторанного господарства	390/13	ПМК, екзамен
ОК 28	Основи класичної кулінарії	90/3	екзамен
ОК 29	Організація виробництва	90/3	ПМК
ОК 30	Харчові технології	240/8	екзамен
ОК 31	Прогресивні ресторанні технології	90/3	ПМК
ОК 32	Технологія напоїв з основами барної справи	90/3	ПМК
	Вибіркові освітні компоненти	**1800/60**	
	Цикл загальної підготовки	**900/30**	
	Вибіркова дисципліна 1	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 3	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 4	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 5	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 6	150/5	ПМК
	Цикл практичної підготовки	**900/30**	
	Дисципліна професійного вибору 1	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 4	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 5	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 6	150/5	ПМК
	Практична підготовка	**1080/36**	
ПП1	Виробнича практика	960/32	ПМК
ПП2	Передбакалаврська виробнича практика	120/4	ПМК
	Підсумкова атестація	**360/12**	
	Кваліфікаційна робота та Захист кваліфікаційної роботи	360/12	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		1800/60	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		5400/180	

Примітки: Перелік вибіркових компонент формується щороку та розміщується на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

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

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньопрофесійної програми

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

	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОК-19	ОК-20	ОК-21	ОК-22	ОК-23	ОК-24	ОК-25	ОК-26	ОК-27	ОК-28	ОК-29	ОК-30	ОК-31	ОК-32	ПП-1	ПП-2
ФК 1														+	+					+				+			+			+	+	+		
ФК 2						+	+	+		+			+						+		+					+							+	
ФК3												+		+		+													+					
ФК 4												+											+							+				
ФК 5							+													+					+		+	+		+	+			
ФК 6				+														+					+				+							
ФК 7										+									+		+	+			+	+	+			+				
ФК 8							+								+	+	+							+									+	
ФК 9																		+	+		+					+	+				+	+		
ФК 10												+											+				+				+	+		
ФК 11												+						+											+				+	+
ФК 12		+							+																		+			+				
ФК 13												+						+																+
ФК 14												+					+						+				+	+		+			+	+

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

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

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

Гарант освітньої програми _____ Олександра Горобець

(підпис) (ім’я, прізвище)