МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Початкового (короткого) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр

спеціальність «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

_____ /А.А. Мазаракі/

(протокол № __ від "___"_____ 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____2019 р.

Ректор_____ /А.А. Мазаракі/

(наказ № __ від "___"_____ 2019 р.)

Київ 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. **Кравченко Михайло Федорович**, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету
2. **Гніцевич Вікторія Альбертівна**, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету
3. **Антонюк Ірина Юріївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету
4. **Медведєва Анжеліка Олександрівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету
5. **Ткаченко Любов Володимирівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Чуницька Л.П., Експерт із харчових технологій та міжнародного сервісу у закладах HoReCa, суддя міжнародних, національних та регіональних кулінарних конкурсів
2. Сластін В.В. Президент Ліги фітнес-дієтологів та нутриціологів України

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитовано
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня молодшого бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	З 01.09.2020 р. до 01.09.2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і фаховими компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності**))**	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Обов'язкові навчальні модулі – 72.5%, з них: дисципліни загальної підготовки – 34.5 %, професійної підготовки – 65.5%, практична підготовка – 5,0%, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 2.5%. Дисципліни вільного вибору студента – 27.5%, з них, що розширюють: загальні компетентності – 36,0%, професійні – 64,0%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна Академічною орієнтацією освітньо-професійної програми слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і фахові компетентності майбутнього молодшого бакалавра
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, а саме набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

	Ключові слова: виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанні технології, ресторанний сервіс
Особливості програми	Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних лабораторій (кабінетів), виробничих підприємств, підприємств сфери обслуговування згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до освітнього процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	1222.2 – Майстер виробництва 3340 – Майстер виробничого навчання 3570 – Технік-технолог з технології харчування 5122 – Кухар 5123 – Виробник харчових напівфабрикатів; Метрдотель; Член бригади ресторану 5129 – Майстер ресторанного обслуговування
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою першого циклу FQ-EHEA, 6 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України. Можливість отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентсько-центроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Використання інноваційних та інтерактивних педагогічних технологій. Здійснення освітнього процесу в активному навчально-дослідницькому та реальному професійному середовищі.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних творчих завдань, кваліфікаційний екзамен
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі різного рівня складності в галузі ресторанного господарства під час професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своє діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність спілкуватись державною мовою як усно так і письмово, володіння професійною термінологією у сфері ресторанного господарства. ЗК 2. Володіння комунікаційними вміннями та навичками при роботі зі споживачами. ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною (професійною) мовою. ЗК 4. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення, духовної культури та культурної спадщини, збереження культурно-історичних, етносоціальних цінностей.

	ЗК 5. Знання філософських категорій та понять і уміння оперувати ними. ЗК 6. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи. ЗК 7. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту. ЗК 8. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичного самовдосконалення. ЗК 9. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність. ЗК 10. Здатність використовувати фізичні методи дослідження для вимірювання різних властивостей матеріалів, сировини, дослідження фізичних процесів для виконання виробничих функцій. ЗК 11. Знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації. ЗК 12. Знання особливостей етикету під час обслуговування в закладах ресторанного господарства, міжнародного етикету обслуговування та стандартів етикету обслуговуючого персоналу.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 2. Здатність використовувати знання й практичні навички з харчової хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування. ФК 3. Здатність використовувати знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками. ФК 4. Знання основних мікробіологічних процесів під час виробництва та зберігання харчової продукції. ФК 5. Знання впливу екологічних факторів на мікроорганізми з метою цілеспрямованого регулювання мікробіологічних процесів під час виробництва продуктів харчування та їх зберігання. ФК 6. Вміння визначати якість харчових продуктів у відповідності вимогам нормативної документації. ФК 7. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 8. 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 9. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов’язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції.

	ФК 10. Здатність розробляти виробничу програму, бути учасником виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. ФК 11. Знання щодо основ організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу. ФК 12. Знати структуру технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому. ФК 13. Здатність надавати пропозиції щодо розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів із метою забезпечення їх якості, поживності та безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впроваджування сучасних технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини. ФК 14. Здатність вносити пропозиції щодо вибору та удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства. ФК 15. Знання базових уявлень про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач. ФК 16. Знання основ економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності. ФК 17. Здатність до розроблення та вдосконалення технологій виробництва та реалізації харчової продукції і напоїв у закладах ресторанного господарства з використанням сучасних технологій, технологічних операцій та прийомів; формування відповідних знань, вмінь, навичок щодо роботи сомельє. ФК 18. Вміння виконувати роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в закладах ресторанного господарства. 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. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 7. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів із врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

	ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН 10. 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 запропонованого асортименту. ПРН 11. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН 12. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства. ПРН 13. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН 14. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПРН 15. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПРН 16. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН 17. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки в закладах ресторанного господарства. ПРН 18. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним і санітарним нормам; забезпеченість навчально-лабораторними приміщеннями, лабораторно-технічним обладнанням, комп’ютерними робочими місцями, SMART-дошками, мультимедійним обладнанням та прикладними комп’ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів; соціальна інфраструктура, що включає спортивний зал, спортивні майданчики, пункти харчування, медпункт відповідно до потреби; повне забезпечення гуртожитком; доступність навчальних приміщень для маломобільних груп населення.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки навчально-методичних комплексів дисциплін.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Продовження навчання в Київському національному торговельно-економічному університеті. Продовження навчання на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

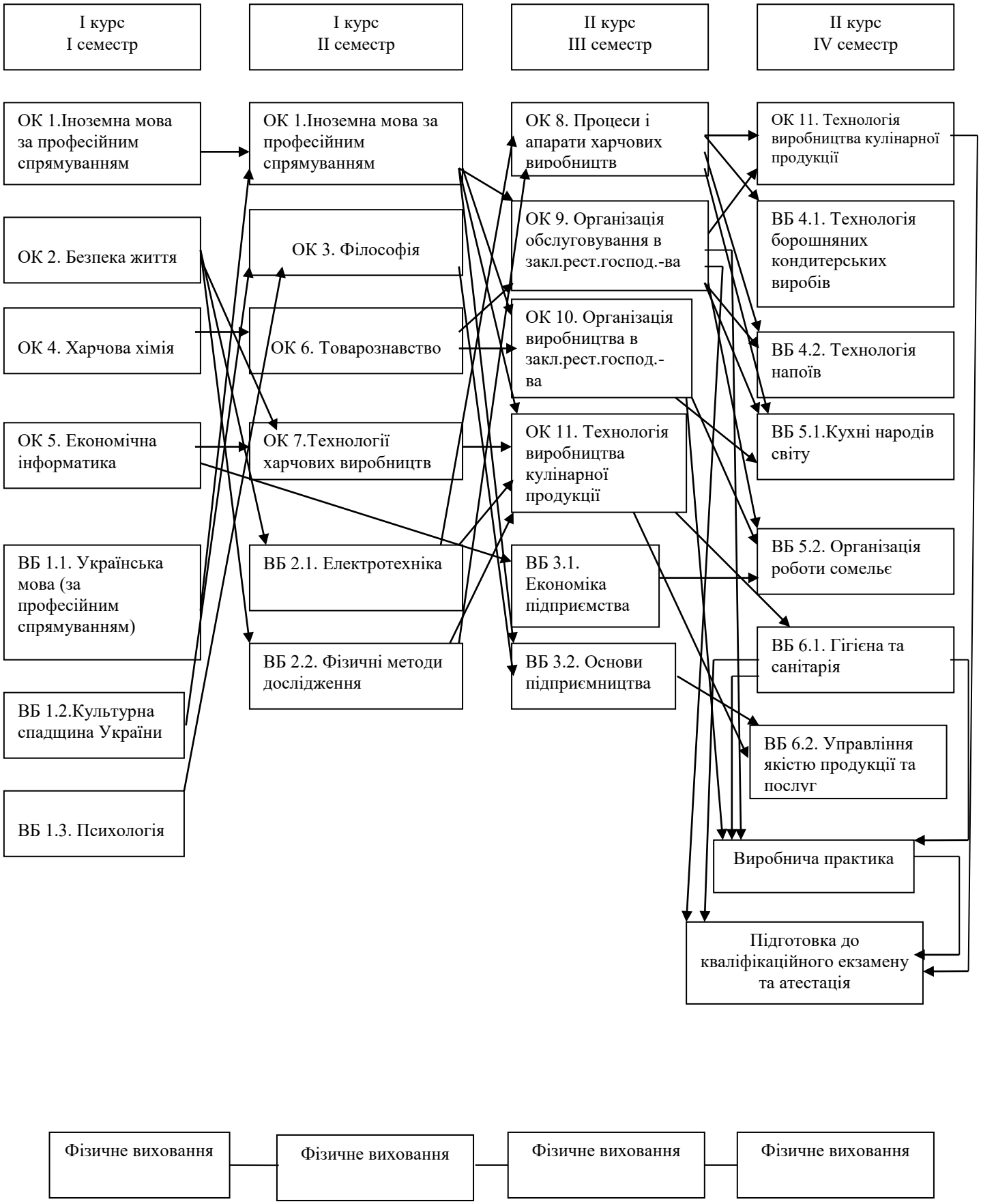
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Екзамен письмовий
ОК 2.	Безпека життя	6	Диференційований залік
ОК 3.	Філософія	6	Екзамен письмовий
ОК 4.	Харчова хімія	6	Екзамен письмовий
ОК 5.	Економічна інформатика	6	Екзамен письмовий
ОК 6.	Товарознавство	6	Екзамен письмовий
ОК 7.	Технології харчових виробництв	6	Екзамен письмовий
ОК 8.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен письмовий
ОК 9.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	Екзамен письмовий
ОК 10.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	Екзамен письмовий
ОК 11.	Технологія виробництва кулінарної продукції	12	Екзамен письмовий
	Фізичне виховання		Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**78**	

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен письмовий
ВБ 1.2	Культурна спадщина України	6	Екзамен письмовий
ВБ 1.3	Психологія	6	Екзамен письмовий
ВБ 2.1	Електротехніка	6	Екзамен письмовий
ВБ 2.2	Фізичні методи дослідження	6	Екзамен письмовий
ВБ 3.1	Економіка підприємства	6	Екзамен письмовий
ВБ 3.2	Основи підприємництва	6	Екзамен письмовий
ВБ 4.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	6	Екзамен письмовий
ВБ 4.2.	Технологія напоїв	6	Екзамен письмовий
ВБ 5.1	Кухні народів світу	6	Екзамен письмовий
ВБ 5.2.	Організація роботи сомельє	6	Екзамен письмовий
ВБ 6.1.	Гігієна та санітарія	4,5	Екзамен письмовий
ВБ 6.2.	Управління якістю продукції та послуг	4,5	Екзамен письмовий
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**34,5**	
Практична підготовка			
	Виробнича практика	6,0	Залік
Загальний обсяг практичних компонент:		**6,0**	
Атестація			
	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	1,5	Екзамен письмовий
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**120**	

2.2.Структурно-логічна схема ОП



Примітка: ⟶ - міждисциплінарний зв'язок , що визначає дисципліни, які передують вивченню

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі складання кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 6.1	ВБ 6.2
ЗК 1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•		•						•			•		•				•						
ЗК 3	•								•												•			
ЗК 4	•	•										•	•	•							•			
ЗК 5			•											•										
ЗК 6			•											•										
ЗК 7		•																						
ЗК 8		•									•													
ЗК 9		•																						
ЗК 10																•								
ЗК 11		•						•							•	•							•	
ЗК 12	•								•															
ФК 1							•	•	•							•								•
ФК 2				•			•				•					•			•	•				
ФК 3						•	•				•								•	•	•			•
ФК 4						•	•				•								•	•	•	•	•	•
ФК 5						•	•				•								•	•	•	•	•	•
ФК 6						•	•				•								•	•	•	•	•	•
ФК 7							•				•								•	•	•	•	•	•
ФК 8							•				•								•	•	•	•	•	•
ФК 9								•			•								•	•	•	•		•
ФК 10										•	•													
ФК 11										•	•													
ФК 12										•	•													
ФК 13										•	•								•	•	•	•	•	•
ФК 14																	•	•						
ФК 15																	•	•						
ФК 16																	•	•						
ФК 17										•	•								•	•	•	•	•	•
ФК 18										•	•								•	•	•	•	•	•

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 6.1	ВБ 6.2
ПРН1		•			•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН2	•		•	•	•		•				•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
ПРН3	•	•	•	•	•		•	•							•	•			•	•	•	•	•	•
ПРН4	•	•		•	•	•	•	•				•	•		•	•			•	•	•			
ПРН5		•		•		•	•	•			•				•	•			•	•	•			
ПРН6				•	•	•	•	•	•		•				•	•			•	•	•	•	•	•
ПРН7				•	•	•	•	•			•					•		•	•	•	•	•		•
ПРН8				•			•									•			•	•	•	•	•	•
ПРН9					•	•	•				•					•			•	•	•	•		
ПРН10		•			•		•	•		•	•				•	•							•	•
ПРН11		•		•			•	•		•						•		•						
ПРН12		•					•	•		•	•				•			•						
ПРН13		•							•	•	•						•	•						
ПРН14		•					•				•	•	•	•				•						
ПРН15		•					•		•	•	•			•		•	•	•						
ПРН16				•	•		•	•		•					•	•	•	•						
ПРН17		•		•													•	•						
ПРН18		•											•	•										

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис