

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 27.08.2024 р. протокол № 9

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 27.08.2024 р. № 229



Володимир ПОНОМАРЕНКО

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології

Харків, 2024

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові харчові технології»
(зі змінами Наказ ХНЕУ ім. С. Кузнеця № 296 від 01.10.2024 р.):

Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент – гарант освітньої програми.

Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

Безсонний Віталій Леонідович, кандидат технічних наук, доцент.

Балацька Віолетта Віталіївна, здобувач вищої освіти

Оболоник Артем Володимирович, Директор кафе-бар та івент-простір «EVO HUB».

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 1 від 02.09.2024 року.

Розглянуто вченою радою навчально-науково інституту економіки і права, протокол № 1 від 03.09.2024 року.

Освітня програма розроблена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України.

2. Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125. Наказу Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р. № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

5. Пропозицій роботодавців.

6. Рекомендації після процедур внутрішнього та зовнішнього оцінювання ОП (акредитація НАЗЯВО, міжнародними інституціями, сертифікації та інші).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології / Restaurant and craft food technologies
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та терміни навчання	На базі повної загальної середньої освіти очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Вимоги до зарахування	Вступ на перший (бакалаврський) рівень вищої освіти здійснюється відповідно до Правил прийому та Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти. Правила та строки прийому на навчання розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://pk.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty/ Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати повну загальну середню освіту та прагнення оволодіти знаннями в галузі виробництво та технології за спеціальністю харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології»
Кваліфікація(-і) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Ресторанні та крафтові харчові технології
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які мають загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної виробничої діяльності підприємств крафтових виробництв та ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

<p>Фокус та особливості (унікальність) програми</p>	<p>Підготовка бакалаврів з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології» фокусується на формуванні системи спеціальних знань та професійних навичок щодо організації ефективного функціонування бізнес-структур крафтових виробництв та ресторанного бізнесу у регіональному, міжнародному, мультикультурному бізнес-середовищі.</p> <p>Освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних до професійної діяльності на підприємствах крафтових виробництв та закладах ресторанного бізнесу. Основний вектор навчання орієнтований на ґрунтовну теоретичну та практичну підготовку, враховуючи специфіку особливостей ресторанних та крафтових технологій, наданні базових фундаментальних та універсальних професійно-орієнтованих знань з технологій продукції ресторанного бізнесу та продукції функціонального і спеціального призначення, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, розвитку технологій та культури харчування із врахуванням національних та світових тенденцій. Особливістю освітньої програми багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські та технологічні рішення у мультикультурному бізнес-середовищі крафтових виробництв та ресторанного бізнесу, дозволяє врахувати специфіку технологій виробництва харчової продукції ресторанного та крафтового спрямування, проєктування та організації функціонування підприємств галузі та вирішення практичних завдань із забезпечення якості і безпечності харчової продукції на основі концепції НАССР, підвищення її функціональних властивостей.</p> <p>Програма формує фундаментальні знання та професійні навички з унікальною спрямованістю здійснювати ефективну виробничу діяльність підприємств крафтових виробництв та закладів ресторанного бізнесу.</p> <p>Реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у найкращих закладах ресторанного бізнесу як в Україні, так і за кордоном; проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів тощо у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедр, а також у провідних закладах ресторанного бізнесу із залученням роботодавців - найкращих фахівців-практиків.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, крафтові виробництва, ресторанний бізнес, підприємство, заклад, продукція, виробнича діяльність, технологічний процес, якість, харчова безпечність</p>
<p>Опис предметної області</p>	<p>Об'єкти вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p>

	<p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і заходів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструментарій та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education.
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, стажування. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Професійні права	Право професійної діяльності відповідно до отриманої освітньої кваліфікації
Працевлаштування випускників	Бакалавр здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий підприємством ресторанного господарства); 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства. 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах. 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях. 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви. 2482.2 Професіонали в галузі ресторанної справи (фахівець з ресторанної справи). 3152 Інспектор з контролю якості продукції. 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. 3570 Фахівці з технології харчування. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства
Силабуси освітніх компонентів	https://www.hneu.edu.ua/informatsijnyj-paket-bakalavr-restoranni-ta-kraftovi-harchovi-tehnologiyi-2024/

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Загальні компетентності	<p>К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>К 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>К 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.</p> <p>К 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.</p> <p>К 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>К 16. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 17. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 18. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 19. 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>К 20. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>К 21. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 22. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>К 23. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 24. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>К 25. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 26. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 27. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>К 28. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>К 29. Здатність формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, організовувати ефективну виробничу діяльність підприємств крафтових виробництв та ресторанного бізнесу із забезпеченням якості і безпечності харчової продукції на основі концепції НАССР.</p> <p>К 30. Здатність генерувати новаторські ідеї у сфері виробництва харчової продукції ресторанного та крафтового спрямування та реалізовувати їх у регіональному, міжнародному, мультикультурному середовищі.</p>
---	--

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей з класифікацією компетентностей НРК використовується матриця відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком (**Таблиця 1 Пояснювальної записки**).

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ОПП «РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

РН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

РН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

РН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

РН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

РН 12. Мати базові навички проектування та модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

РН 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 запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

РН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

РН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

РН 28. Вміти забезпечувати виробництво безпечної ресторанної та крафтової харчової продукції високої якості на основі відповідних стандартів і концепції НАССР та формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі.

РН 29. Вміти розробляти, удосконалювати та впроваджувати ресторани та крафтові харчові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного бізнесу, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у регіональному, міжнародному, мультикультурному середовищі.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

№	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Структура, %
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	38	16
2	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	25	10
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	142	59
4	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	35	15
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		240	100%
<i>у тому числі: вибіркова складова</i>		60	25

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити і ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 2	ВИЩА ТА ПРИКЛАДНА МАТЕМАТИКА	5	Екзамен
ОК 3	ЗАГАЛЬНА, НЕОРГАНІЧНА ТА ОРГАНІЧНА ХІМІЯ	5	Залік
ОК 4	ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ	4	Залік
ОК 5	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	9	Залік, Екзамен
ОК 6	АНАЛІТИЧНА ТА ФІЗКОЛОЇДНА ХІМІЯ	4	Залік
ОК 7	ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА	3	Залік
ОК 8	ФІЛОСОФІЯ	5	Екзамен
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ВК 2	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 3	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 4	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 5	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 9	ВСТУП ДО ФАХУ	4	Залік
ОК 10	ІНФОРМАЦІЙНІ ТА КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ	5	Екзамен
ОК 11	БІОХІМІЯ	4	Залік
ОК 12	ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 13	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 14	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4	Екзамен
ОК 15	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Екзамен
ОК 16	ТОВАРОЗНАВСТВО	4	Екзамен
ОК 17	МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	4	Залік

ОК 18	ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	4	Екзамен
ОК 19	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен,
ОК 20	КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1	Курсова робота
ОК 21	БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ	4	Залік
ОК 22	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 23	ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 24	КУРСОВА РОБОТА: Технології харчових виробництв	1	Курсова робота
ОК 25	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 26	МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 27	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 28	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, Екзамен
ОК 29	КУРСОВА РОБОТА: Організація ресторанного господарства	1	Курсова робота
ОК 30	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 32	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	4	Екзамен
ОК 33	ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
ОК 34	КУРСОВИЙ ПРОЄКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	Курсовий проект
ОК 35	УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ КОНЦЕПЦІЇ НАССР	5	Екзамен
ОК 36	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
ОК 37	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 38	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	3	Звіт
ОК 39	ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ	9	Дипломний проект
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК7	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК8	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
ВК9	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
ВК10	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
ВК11	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен
ВК12	МЕЙДЖОР 7	5	Екзамен

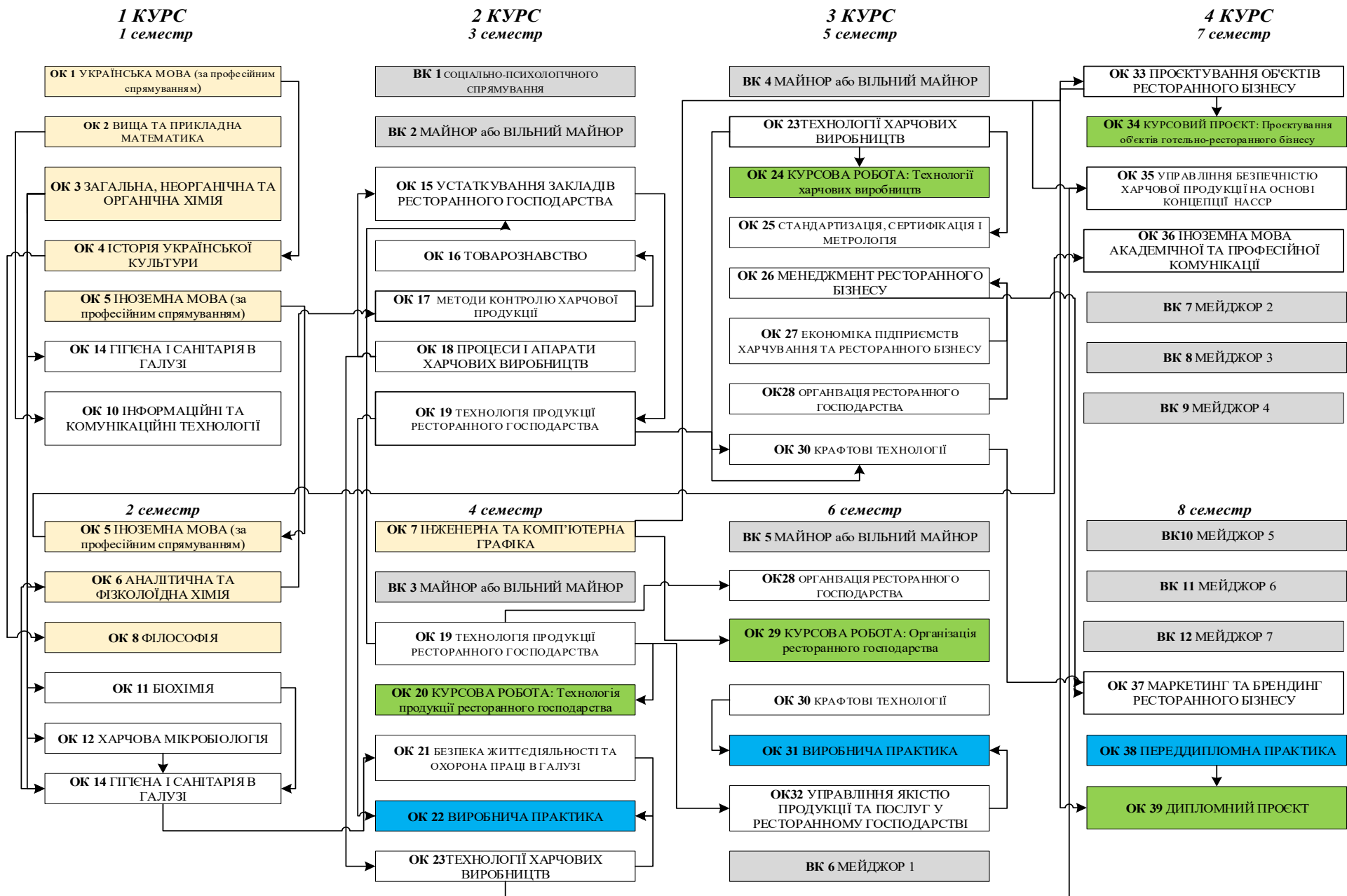
4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова освітньо-професійної програми складається з: 5 кредитів ЄКТС дисциплін соціально-психологічного спрямування, які студент обирає із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Дані дисципліни є обов'язковими для вибору, входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів, формують загальні компетентності випускника.

20 кредитів ЄКТС дисциплін МАЙНОР – умовна назва вибіркових дисциплін із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ідея дисциплін МАЙНОР полягає у вільному виборі студентами дисциплін таких напрямів, які відображають його інтереси та плани на майбутнє працевлаштування. Дисципліни МАЙНОР є обов'язковими для вибору студентами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів.

35 кредитів ЄКТС дисциплін МЕЙДЖОР – умовна назва вибіркових дисциплін для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Ідея дисциплін МЕЙДЖОР полягає у вільному виборі студентами дисциплін із загального переліку дисциплін Університету (загальноуніверситетський пул), які відображають його наукові та професійні інтереси. Таким чином індивідуальний план студента формуватиметься з найкращих, на його думку, навчальних дисциплін. Дисципліни МЕЙДЖОР є обов'язковими для вибору студентами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів.

4.3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Кваліфікаційна робота має бути розміщена в репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Вимоги до публічного захисту	Під час публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено 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 екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра та видачу диплома бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії. Оприлюднення дипломних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології».

Політика щодо забезпечення якості вищої освіти	Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості. Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціальнопсихологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності
---	--

	<p>ХНЕУ ім. С. Кузнеця за результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог, акредитації. Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.</p>
<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм Кузнеця. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми, тощо; роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів. Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус-групи, аналіз документів, аналіз ситуації, групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми. Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни законодавчої та нормативної бази.</p>
<p>Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів</p>	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету.</p>
<p>Забезпечення якості студенто-центрованого навчання, викладання та оцінювання</p>	<p>Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання. Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості науково-педагогічних працівників</p>	<p>Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної</p>

	<p>системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково-педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими протягом календарного року. Оприлюднення результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.</p>
<p>Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)</p>	<p>Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти. Організаційно-методична підтримка самостійної роботи здобувачів вищої освіти полягає у розробці методичних, дидактичних, інструктивних матеріалів, наданні можливості формувати, закріплювати, поглиблювати й систематизувати отримані під час аудиторних занять знання та вміння, здійснювати самопідготовку й самоконтроль опанування освітньої-професійної програми та реалізується через Персональну навчальну систему ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)</p>	<p>З метою управління освітнім процесом розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організацію освітнього процесу; доступ до навчальних ресурсів; облік та аналіз успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; управління кадрами та ін.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність</p>	<p>Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація за освітньо-професійною програмою публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Публічною є інформація про освітню діяльність за спеціальністю, включаючи критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цією програмою; процедури навчання.</p>
<p>Забезпечення академічної доброчесності</p>	<p>Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладу вищої освіти та здобувачів вищої освіти реалізується через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, регулюється такими документами ХНЕУ ім. С. Кузнеця: Кодекс академічної доброчесності; Кодекс професійної етики та організаційної культури працівників і здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернет-сервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням.</p>

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Матриця відповідності визначених Стандартом (за наявності) компетентностей дескрипторам НРК та матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей представлені в Таблицях 1 і 2.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи Зн2 Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності і на межі предметних галузей	Уміння Ум1 Розв'язання складних задач і проблем, що потребує оновлення й інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог Ум2 Проведення дослідницької та/або інноваційної діяльності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та Відповідальність АВ1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування АВ2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди АВ3 Здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним
Загальні компетентності				
K01.	Зн1, Зн2			АВ1, АВ3
K02.		Ум1, Ум2	К1, К2	
K03.		Ум2		АВ2
K04.			К1	АВ2
K05.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	
K06.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1
K07.			К1, К2	
K08.				АВ1, АВ2, АВ3
K09.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ3
K10.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2
K11.		Ум1	К1	
K12.		Ум1	К2	
K13.	Зн1, Зн2			АВ2, АВ3
K14.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2, АВ3
K15.	Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
Спеціальні (фахові) компетентності				
K16.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1, АВ2, АВ3
K17.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K18.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2
K19.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1
K20.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	АВ1, АВ3
K21.	Зн1	Ум1		АВ1
K22.	Зн1, Зн2	Ум1		
K23.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	АВ1, АВ3
K24.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1
K25.	Зн1	Ум1	К2	
K26.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K27.		Ум1	К1, К2	
K28.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K29.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
K30.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Програмні результати навчання	Інтегральна компетентність спеціальності 181 «Харчові технології» - Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій																															
	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності																
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30		
PH 01. Знати і розуміти основні концепції, георетичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	OK 09 OK 19 OK 23 OK 30	OK 17 OK 22 OK 31 OK 38		OK 10	OK 09 OK 10	OK 14 OK 16 OK 17 OK 32	OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 39	OK 21						OK 09	OK 19 OK 23 OK 30	OK 10 OK 18	OK 16 OK 17	OK 25 OK 32 OK 35	OK 19 OK 23 OK 30	OK 19 OK 23 OK 30	OK 15 OK 18	OK 03 OK 06 OK 12 OK 13	OK 33	OK 19 OK 23 OK 30	OK 28	OK 10	OK 26				
PH 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 10	OK 22 OK 31 OK 38	OK 14 OK 16 OK 32 OK 35	OK 22 OK 31 OK 38		OK 21		OK 01	OK 05 OK 36				OK 22 OK 31 OK 38				OK 20 OK 24 OK 29 OK 34				OK 34		OK 24						
PH 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру				OK 10	OK 36											OK 10	OK 17					OK 12 OK 13 OK 17					OK 10 OK 36					
PH 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань				OK 10	OK 10										OK 20 OK 24 OK 29 OK 34	OK 03 OK 06 OK 16 OK 17 OK 25	OK 10			OK 20 OK 24 OK 29 OK 34				OK 10 OK 25								
PH 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних,					OK 02				OK 21						OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13 OK 19 OK 23				OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30			OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13									OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13 OK 19 OK 23	

біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.																								OK 30													OK 30													
PH 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини																																																		
PH 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	OK 09																																															OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35	OK 10 OK 15 OK 18 OK 28 OK 29	
PH 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі				OK 10	OK 35			OK 21	OK 21																																						OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30		
PH 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти																																																	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 25 OK 30	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 25 OK 30

<p>PH 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</p>						OK 14 OK 32 OK 35										OK 14 OK 32 OK 35	OK 14 OK 32 OK 35							OK 32 OK 35		
<p>PH 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>							OK 21 OK 35										OK 12 OK 13 OK 16 OK 17				OK 12 OK 13 OK 16 OK 17					
<p>PH 12. Мати базові навички проектування та модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</p>																					OK 07 OK 15 OK 18 OK 33 OK 34		OK 07 OK 15 OK 18 OK 33 OK 34			
<p>PH 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</p>															OK 28 OK 29						OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34		OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34		OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34	



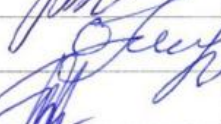

<p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</p>											OK 39	OK 19 OK 23 OK 30				OK 19 OK 23 OK 30					OK 26 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35 OK 37	
<p>РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p>					OK 26									OK 26 OK 28 OK 29							OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29
<p>РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p>						OK 21 OK 28 OK 29 OK 32 OK 35									OK 21 OK 28 OK 29 OK 32 OK 35				OK 19 OK 23 OK 30	OK 26 OK 28				
<p>РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>							OK 19 OK 23 OK 30								OK 19 OK 23 OK 30									
<p>РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи</p>						OK 11 OK 12 OK 13 OK 17 OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39					OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 39		OK 11 OK 12 OK 13 OK 17	OK 21 OK 32 OK 35									

PH 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи						OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39														OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39
PH 20. Вміти укласти ділову документацію державною мовою								OK 01								OK 01 OK 27				OK 01 OK 10		
PH 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій								OK 01												OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39
PH 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами								OK 01	OK 05 OK 36	OK										OK 01 OK 05 OK 36		
PH 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.						OK 22 OK 31 OK 38	OK 28 OK 29					OK 26 OK 28 OK 29						OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29 OK 37			
PH 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат													OK 19 OK 23 OK 27 OK 30	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30					OK 26 OK 28 OK 37	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30 OK 37	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30 OK 37	

матеріальних ресурсів																																													
РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки			OK 24 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39																					OK 10 OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 36 OK 37 OK 39	OK 26 OK 27 OK 28 OK 37 OK 39	OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39	OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39																		
РН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо		OK 08							OK 04 OK 08	OK 04 OK 08	OK 09																																		
РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.										OK 04 OK 08																																			
РН 28. Вміти забезпечувати виробництво безпечної ресторанної та крафтової харчової продукції високої якості на основі відповідних стандартів і концепції НАССР та формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі						OK 14 OK 21 OK 32 OK 35					OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 39			OK 14 OK 21 OK 32 OK 35	OK 14 OK 21 OK 32 OK 35								OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 32 OK 35 OK 37																				
РН 29. Вміти розробляти, удосконалювати та впроваджувати ресторани та крафтові харчові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного бізнесу, обґрунтовувати та презентувати їх								OK 01 OK 05 OK 36				OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30																								OK 20 OK 24 OK 24 OK 27 OK 34 OK 36 OK 37 OK 38 OK 39	OK 20 OK 24 OK 24 OK 27 OK 34 OK 36 OK 37 OK 38 OK 39								

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології»

Назва структурного / функціонального підрозділу / посадова особа	Підпис
1. Навчально-методичний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти	
3. Завідувач випускової кафедри	
4. Проректор з навчально-методичної роботи	

REVIEW

for the educational programme «Restaurant and Craft Food Technologies»
of the first (bachelor's) level of higher education
speciality 181 «Food Technologies»
field of knowledge 18 «Production and Technology»

The restaurant business and craft production is a dominant element of the national and global economy. The effectiveness of restaurant business establishments, processing enterprises, and mini-productions depends mainly on the management and staff. Therefore, the need and relevance of the reviewed educational programme is obvious.

The educational programme «Restaurant and Craft Food Technologies» of the first (bachelor's) level of higher education was developed by a project team consisting of leading teachers of the Department of Hotel and Restaurant Business of S. Kuznets KNUE with many years of experience in the field of food technologies, representatives of leading enterprises in the industry, as well as active students, which ensures that the diverse perspectives and needs of all stakeholders in the educational process are taken into account.

The programme is distinguished by its structured content and logical sequence of disciplines, which ensures the systematic development of professional competencies. The focus on craft production and the restaurant business is particularly valuable, reflecting current trends in the food industry.

The integration of innovative methods of food quality control and safety into the programme is highly commendable. This is in line with the latest trends in the food industry and significantly increases the competitiveness of graduates in the global labour market. A positive aspect of the programme is its practical orientation, which is implemented through interactive classes, masterclasses and internships in leading restaurant business establishments. This contributes to the development of not only theoretical knowledge but also practical skills necessary for successful professional activity.

The advantages of the study programme include teaching in Ukrainian and English (at the applicant's free choice), the possibility of foreign internships and gaining practical experience in the restaurant business. It is important to note the availability of opportunities for academic mobility and international cooperation, which expands the employment prospects of graduates and contributes to their competitiveness in the global labour market.

We believe that the «Restaurant and Craft Food Technologies» study programme is a high-quality and innovative educational product that provides training for highly qualified specialists who can work effectively in the modern food industry and restaurant business.

DIRECTOR

GÖÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YAT.İNŞ.NAK. MADEN ve TİC. A.Ş.
MILTON DALAMAYI SARIGÖRGE RESORT & SPA
Samsun Turizm Merkezi 49610 ORTACA /SİĞİRCI
BANKA KURUMLARI V.D. - 334 009 1118

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Виробництво продуктів харчування, крафтові виробництва є найдинамічнішими секторами економіки у світі з високим рівнем конкуренції, головним спрямуванням яких є максимальне задоволення потреб споживачів у якісній та безпечній харчовій продукції.

Освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології», розроблена кафедрою готельного і ресторанного бізнесу ХНЕУ ім. С. Кузнеця, є інноваційним та перспективним освітнім продуктом, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової індустрії і вирізняється чітко сформульованою метою та структурованим змістом, що забезпечує формування необхідних компетентностей майбутніх фахівців у сфері ресторанних та крафтових харчових технологій.

Особливо цінним є акцент на підготовку спеціалістів, здатних ефективно працювати в умовах динамічного бізнес-середовища та швидко адаптуватися до змін.

Освітня програма дозволить готувати висококваліфікованих фахівців, здатних керувати виробничими підрозділами, вирішувати актуальні проблеми харчової промисловості, ресторанного господарства та крафтових виробництв, формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, творчо підходити до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог.

Особливої уваги заслуговує інноваційний підхід до формування навчального плану, який органічно поєднує фундаментальні дисципліни з вузькоспеціалізованими курсами. Включення до програми модулів з молекулярної гастрономії та функціонального харчування відповідає сучасним трендам харчової індустрії та значно підвищує привабливість випускників на ринку праці.

Вартим схвалення є акцент на розвиток підприємницьких навичок студентів. Програма передбачає курси з бізнес-проектування та бізнес-

менеджменту у сфері харчових технологій, а також можливість розробки та презентації власних проєктів перед потенційними інвесторами. Це не лише сприяє формуванню практичних навичок, але й відкриває перспективи для самозайнятості та створення власного бізнесу випускниками освітньої програми.

Отже, освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології», що рецензується, відповідає вимогам сучасного ринку праці та забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій.

Завідувач кафедри технології м'яса
і м'ясних продуктів
Національного університету
харчових технологій,
д-р техн. наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ



РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Сьогодні одним із пріоритетних та найактуальніших напрямів розвитку народного господарства є розвиток харчової галузі, ресторанного бізнесу, малих підприємств, забезпечення високої якості та безпечності продукції ресторанного господарства, впровадження на виробничих підприємствах та у закладах ресторанного господарства міжнародної системи безпечності харчової продукції НАССР, що забезпечить випуск конкурентоспроможної, високоякісної харчової продукції.

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в сфері ресторанного бізнесу, крафтових виробництв на теперішній час для України є важливим завданням. Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця має відповідний кадровий потенціал та потужну матеріально-технічну базу для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, розроблена кафедрою готельного і ресторанного бізнесу ХНЕУ ім. С. Кузнеця ефективно поєднує ґрунтовну підготовку фахівців харчової галузі, сфери ресторанного бізнесу та крафтового виробництва.

Програма чітко регламентує мету, очікувані програмні результати навчання та технологію реалізації освітнього процесу. Особливу увагу привертає унікальний фокус програми на підготовку фахівців для крафтових виробництв та ресторанного бізнесу, що відповідає сучасним тенденціям розвитку галузі.

Структура та зміст освітньої програми логічно побудовані та всебічно охоплюють необхідні компетентності майбутніх фахівців. Заслужує на увагу міждисциплінарний підхід та багатопрофільна підготовка з поглибленою практичною складовою, що дозволить випускникам бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Особливо варто відзначити практичну підготовку студентів, яка включає проходження практики у провідних закладах ресторанного бізнесу в Україні та за

кордоном, а також проведення інтерактивних занять у сучасно обладнаних лабораторіях із залученням фахівців-практиків.

Важливою перевагою програми є її орієнтація на формування у студентів навичок з управління якістю та безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР, що є критично важливим у сучасних умовах.

Програма передбачає використання сучасних методів навчання та інноваційних технологій, що сприятиме формуванню у студентів не лише професійних знань, але й soft skills, необхідних для успішної кар'єри у динамічному бізнес-середовищі.

Заслуговує на увагу можливість академічної мобільності студентів, зокрема співпраця з IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany) та International Center for Education, що розширює перспективи міжнародного досвіду та працевлаштування випускників.

Вважаю, що представлена освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам ринку праці та забезпечує комплексний підхід до підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері харчових технологій, здатних до професійної діяльності на підприємствах крафтових виробництв та у закладах ресторанного бізнесу.

Завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного
д-р. техн. наук, професор



Олеся ПРИСС

Підпис Прісс О.П.
засвідчую,
Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК