

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 16 від “20” 06 2019 р.

В. о. ректора ДонНУЕТ



О.Б.

Чернега

набуває чинності згідно з наказом
ректора

№ 97 від “25” 06 2019 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01.09.2018

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Розроблено проектною групою у складі:

1. Сімакова О. О., к.т.н., професор – гарант освітньої програми
2. Никифоров Р. П., к.т.н., доцент
3. Чехова Н.С. к.т.н.

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

бакалавр з харчових технологій

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

240 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

3 р. 10 м.

Рівень

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

Передумови

наявність повної загальної середньої освіти

Мова викладання

українська

2 - Мета освітньої програми

Надати освіту в сфері харчових технологій, виробництва та технологій в ресторанному господарстві з формуванням загальних та професійних компетентностей необхідних для широкого доступу до працевлаштування, підготувати студентів із особливим інтересом до спеціалізації у ресторанному господарстві для подальшого навчання; особливим інтересом до надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів ресторанного господарства, до первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах ресторанного господарства

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)
Гуманітарна підготовка, економіка, менеджмент, облік та фінанси, професійна підготовка з технологій в ресторанному господарстві (26:18:56)

Основний фокус освітньої програми

Загальна

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості харчових та ресторанних технологій

Особливості програми

Наявність поглибленої практичної підготовки, акцент на ресторанні технології виробництва та обслуговування. Підготовка з етики ділового спілкування, трудового та договірної права, законодавства у галузі, кулінарної майстерності, кухонь народів світу, національного ресторанного сервісу, ресторанної справи, бухгалтерського обліку, фінансів, грошей та кредиту, основ автоматизованого проектування та дизайну об'єктів ресторанного господарства, барної справи та організації роботи сомельє.

4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випусників)

Фахівець з харчових технологій має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади: інженер-технолог з технології харчування, фахівець із спеціалізованого обслуговування

Подальше навчання

Випусники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати навчання в магістратурі

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Лекції, лабораторні роботи, семінарські та практичні заняття, тренінги, виробнича практика, переддипломна практика, самостійна робота (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт), консультації із викладачами

Оцінювання

Екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт, кваліфікаційної роботи

6 – Програмні компетентності

№	Компетентності
Загальні компетентності (ЗК)	
1	Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах; здатність до саморегуляції та здорового способу життя; здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах; вміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
2	Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. Здатність працювати у колективі та команді. Здатність ставитися із повагою до національних та культурних традицій населення інших країн. Демонструвати прихильність та етичність до несхожості та інших культур через особисті лідерські якості та менеджерський стиль. Здатність працювати в міжнародному середовищі. Здатність до критики та самокритики. Здатність ефективно спілкуватися з колегами, фахівцями інших галузей та споживачами послуг ресторанного господарства, представляти інформацію у зручній та зрозумілій спосіб усно і письмово, використовуючи відповідну лексику та термінологію рідною або іноземною мовами
3	Здатність породжувати нові ідеї (креативність). Здатність генерувати ідеї, що дозволяють створювати та реалізовувати інноваційні ресторанны технології та послуги
4	Здатність застосовувати знання на практиці. Здатність ефективно використовувати на практиці отриманні знання з дисциплін загальної та професійної підготовки. Здатність працювати самостійно і автономно; здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадянську позицію; здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості; здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості; здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання; здатність формувати нові ідеї (креативність); здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; вміння реалізовувати проєкт
5	Письмова й усна комунікація рідною та іноземною мовами. Правильно розмовляти та писати згідно з різними комунікаційними стилями, а саме: неофіційного та офіційного
6	Здатність до самовдосконалення. Відкритість новому досвіду, здатність приймати відповідальні рішення і знаходити вихід із нештатних ситуацій, потреба і здатність до особистісного саморозвитку, самовдосконалення та професійного зростання протягом всього життя
7	Професійне володіння комп'ютером та інформаційними технологіями. Здатність використовувати сучасне прикладне програмне забезпечення для професійної діяльності
Фахові компетентності (ФК)	
1	Базові загальні знання. Володіння базовими загальними знаннями із харчових технологій

	та технологій в ресторанному господарстві, що дозволяє розв'язувати прикладні і наукові завдання в цій області. Знання базових підходів, методологій інших дисциплін і здатність застосовувати їх в контексті професійної діяльності
2	Організаційні навички. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства; здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг харчування та організації дозвілля; здатність організовувати сервісно-виробничий процес на сучасному рівні та забезпечувати його ефективність; здатність організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів; здатність забезпечувати безпечність праці з дотриманням правил техніки безпеки; здатність організовувати процес надання послуг на сучасному рівня з урахуванням вимог і потреб споживачів
3	Технологічні навички. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію; здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних ресторанних технологій виробництва та обслуговування споживачів; здатність розробляти нормативну документацію на продукцію; здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) ресторанного господарства
4	Інженерно-технічні навички. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень; уміння вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів; здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства
5	Навички контролю та оцінювання. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у закладах ресторанного господарства; уміння контролювати якість сировини та готової продукції; здатність забезпечувати дотримання вимог діючої нормативної документації. Здатність оцінити технологічну, виробничу та економічну діяльність, ефективність управління ресурсами у ресторанному господарстві
6	Навички планування. Здатність аналізувати та прогнозувати процеси у ресторанному господарстві та харчових виробництвах на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування ресторанного господарства, наводити прогнозні оцінки. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності закладів ресторанного господарства; здатність обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації. Здатність здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах ресторанного господарства; здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для закладів ресторанного господарства; здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) ресторанного господарств
7	Математичні навички. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення, математичні моделі та методи для проведення розрахунків щодо рецептурних складових, ефективності виробничої діяльності, конкурентоспроможності, витрат підприємства, визначення оптимальної вартості продукції і/або послуг
8	Розв'язання проблем. Здатність швидко та ефективно розв'язувати широке коло проблем, що виникають під час професійної діяльності, шляхом практичного використання комунікаційних навичок, спеціалізованих знань та сучасних технологій
9	Ерудиція. Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань хімії, теоретичних основ харчових виробництв, харчових технологій, технологій продукції ресторанного господарства, товарознавства, мікробіології, контролю якості продукції та послуг, економіки, менеджменту, гуманітарних дисциплін в контексті професійної діяльності. Ця здатність повинна ґрунтуватися на засвоєнні широкого кола теорій та тем програмних областей програми

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

1. Базові знання і розуміння технології продукції ресторанного господарства, харчових технологій, харчової хімії, теоретичних основ харчових технологій, мікробіології і товарознавства, стандартизації, сертифікації і метрології, фізіології, гігієни і санітарії, організації ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг, проектування закладів ресторанного господарства, що формують основи професійної підготовки.

2. Здатність продемонструвати знання і розуміння щодо: застосування сучасних методів аналізу тенденцій і перспектив розвитку ресторанного господарства; особливостей функціонування закладів ресторанного господарства; форм управління закладами ресторанного господарства в Україні та світі; нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства; сучасних підходів до класифікації закладів ресторанного господарства України.

3. Здатність продемонструвати знання і розуміння на базовому рівні процесу надання ресторанних послуг відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства; моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства і забезпечення їх апаратурного оформлення.

4. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у закладах ресторанного господарства; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг; уміння організувати технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; уміння організувати і проводити роботи з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників; уміння розробляти різноманітні види меню, карти вин, напоїв тощо.

5. Здатність організувати: ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства; діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції високої якості; своєчасне постачання продовольчих та матеріально-технічних ресурсів; одержання, складування, збереження і раціональне використання сировини та товарів; перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу.

6. Здатність продемонструвати знання і розуміння організації праці працівників на робочих місцях, встановлення виробничих поточних та середньострокових завдань виробничим бригадам та окремим працівникам; уміння складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу; здатність організувати роботу персоналу закладу (підприємства) з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; здатність впроваджувати заходи щодо підвищення продуктивності праці, забезпечувати оптимальну зайнятість персоналу, сприяти організації умов для належного відпочинку працюючих під час перерв у роботі; уміння приймати

компромісні рішення у разі виникнення конфліктних ситуацій у колективі або під час обслуговування споживачів.

7. Базові знання і розуміння організаційно-технічних заходів щодо покращання умов праці виробничого персоналу, профілактичних заходів щодо запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму, забезпечення виконання працівниками правил і норм охорони праці; уміння організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду; уміння організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з техніки безпеки та перевірку знань з цих питань; уміння організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо;

8. Базові знання і уміння організувати надання послуг з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) ресторанного бізнесу; здатність моделювати технологічний ланцюг процесу виробництва та споживання основних і додаткових послуг ресторанного господарства; уміння організувати процес надання ресторанних послуг; уміння організувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг; уміння організувати надання послуг із виробництва, реалізації та організації споживання продукції у підприємствах та поза їх межами; уміння організувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах (закладах) ресторанного бізнесу; уміння організувати надання інформаційно-консультативних та інших послуг; уміння організувати роботу працівників торговельної групи та зали; здатність брати участь у розробленні заходів щодо підвищення майстерності працівників торговельної групи, залів закладу; здатність брати участь у розробленні дизайну інтер'єрів залів закладу, рекламних матеріалів, музичних програм, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню; здатність організувати роботу з дотримання правил експлуатації устаткування, приладів, обладнання тощо.

9. Здатність продемонструвати знання і уміння щодо надання основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства; здійснення розрахунку та складання відповідної документації для забезпечення процесу надання послуг; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства; уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції із урахуванням діючих вимог; здатність на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції; уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляння нових, фірмових видів продукції.

10. Здатність продемонструвати знання і уміння щодо удосконалення діючих на виробництві технологічних операцій на основі існуючих джерел інформації, раціоналізаторських пропозицій, інформації щодо стану технологічного обладнання; впровадження прогресивних технологій; раціонального використання сировини, напівфабрикатів, устаткування тощо; уміння здійснювати оптимізацію використання

всіх видів ресурсів підприємства, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства; уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами (авторськими тощо).

11. Здатність продемонструвати знання і уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію; здатність визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві, сучасному рівню розвитку країни.

12. Здатність продемонструвати знання і уміння користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) ресторанного господарства при прийманні замовлень, проведенні розрахунків зі споживачами, організації технологічних взаємозв'язків між роботою підсистем підприємствах; уміння застосовувати методи ідентифікації, класифікації та надання інформації за допомогою програмних і комп'ютерних засобів, локальних і глобальних мереж.

13. Продемонстрована вправність у користуватися різними видами технологічного обладнання у ресторанному господарстві; знання вимог ефективної експлуатації обладнання; уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів ресторанного господарства.

14. Продемонстрована вправність у вирішенні питань раціонального використання площ і забезпечення закладу (підприємства) усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами тощо; розробленні технологічних схем діяльності підприємств (закладів) ресторанного господарства.

15. Здатність продемонструвати знання і уміння реалізації технічних завдань на реконструкцію структурних підрозділів виробництва і підприємства (закладу) в цілому; уміння формувати вихідні дані на проектування закладів ресторанного господарства; уміння розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

16. Здатність застосувати знання та розуміння формування та користування банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг; здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах (закладах) ресторанного господарства; уміння здійснювати оперативний контроль за культурою надання послуг; уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом; уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі на підприємствах (закладах) ресторанного господарств.

17. Здатність застосувати знання та розуміння правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві; уміння формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості продукції; уміння

контролювати відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації; уміння здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій; здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.

18. Здатність застосувати знання та розуміння управлінсько-правової та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства; принципів формування системи адміністративного менеджменту; уміння аналізувати та розраховувати економічні показники діяльності підприємств (закладів), використовуючи стандартні методики; уміння аналізувати та планувати фінансові показники господарської діяльності підприємства; здійснювати управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства; здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств (закладів) на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень; уміння аналізувати використання ресурсів підприємства з метою їх оптимізації, управління матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства ресторанного господарства; уміння, використовуючи стандартні методики, здійснювати розроблення та обґрунтування програм та обсягів надання послуг (виробництва продукції) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері ресторанного господарства.

19. Здатність аналізувати ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напряму діяльності, типу та класу закладу; уміння аналізувати та планувати обсяг виробництва (реалізації) продукції, її асортимент на середньостроковий період; здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг (виробництва продукції), асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і /або послуги.

20. Здатність аналізувати організаційно-технічний рівень виробництва на основі атестації робочих місць; уміння обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик; уміння визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності закладів ресторанного господарства, використовуючи нормативно-технічну документацію; здатність оцінювати та вибирати найкращі джерела та моделі забезпечення закладів ресторанного господарства всіма видами ресурсів.

21. Здатність застосувати знання та уміння моніторингу основних конкурентів підприємства (закладу) на локальному ринку; уміння визначати завантаженість працівників закладів ресторанного господарства впродовж різних часових термінів роботи; уміння розраховувати продуктивність праці й обґрунтовувати заходи щодо її підвищення; здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств (закладів); уміння моделювати процеси виробництва та обслуговування на підприємствах (закладах); уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; уміння визначати можливі фактори ризику й оцінювати рівні ризику діяльності різних типів класів (категорій), місця розміщення

тощо підприємств (закладів); уміння обґрунтовувати пропозиції та готувати матеріали до складання плану соціального розвитку колективу підприємства (закладу).

22. Базові знання і уміння проводити маркетингові дослідження на локальному ринку й узагальнювати їх результати за стандартними методиками; уміння визначати ринкові можливості розвитку закладів ресторанного господарства; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику; уміння визначати характеристики цільового для підприємства (закладу) сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень; уміння здійснювати аналізування збуту продукції (послуг) та зміни попиту на них; уміння підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану закладів ресторанного господарства.

23. Здатність продемонструвати знання та розуміння основ макроекономіки, мікроекономіки, бухгалтерського обліку, менеджменту, маркетингу, економіки підприємства. Рівень знань цих дисциплін повинен бути достатнім для роботи в галузі ресторанного господарства.

24. Здатність продемонструвати знання і розуміння в гуманітарній підготовці (історія української державності та культури, філософія, соціологія, психологія, правові дисципліни), з метою системного формування світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, загальнокультурної підготовки.

25. Здатність продемонструвати вправність у володінні іноземною мовою, включаючи спеціальну термінологію для професійного спілкування з фахівцями та нефаківцями.

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (не менш 3 кредитів).

Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 год. загального навчального навантаження студента. Один семестр – 30 кредитів, навчальний рік – 60 кредитів.

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл загальної підготовки			
ОЗП1	Історія української державності та культури	5	залік
ОЗП2	Філософія	4	екзамен
ОЗП3	Харчова хімія та біохімія	11	2 екзамени
ОЗП4	Вища математика	6	екзамен
ОЗП5	Інформатика та інформаційні технології	5	залік
ОЗП6	Іноземна мова	10	2 екзамени

ОЗП7	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП8	Соціологія та політологія	5	екзамен
ОЗП9	Мікроекономіка	5	екзамен
ОЗП10	Математика для економістів: Теорія ймовірності і математична статистика	5	екзамен
ОЗП11	Практикум з іноземної мови	10	екзамен
II. Цикл професійної підготовки			
ОПП1	Теоретичні основи харчових технологій	5	екзамен
ОПП2	Мікробіологія і товарознавство	4	екзамен
ОПП3	Фізіологія, гігієна та санітарія	5	екзамен
ОПП4	Фінанси, гроші та кредит	5	залік
ОПП5	Харчові технології	10	2 екзамени
ОПП6	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП7	Менеджмент	5	екзамен
ОПП8	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП9	Маркетинг	5	екзамен
ОПП10	Технологія продукції ресторанного господарства	18	залік, 3 екзамени, курсова робота
ОПП11	Організація ресторанного господарства	10	2 екзамени, курсова робота
ОПП12	Комп'ютерне технологічне проектування	5	екзамен
ОПП13	WEB-проектування	4	екзамен
ОПП14	Організаційно-правове забезпечення підприємницької діяльності	6,5	екзамен
ОПП15	Практика навчально-виробнича	3	залік
ОПП16	Практика технологічна	6	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		172,0	
Вибіркові компоненти ОП			
I. Цикл загальної підготовки			
ВЗП1	Основи наукових досліджень та інтелектуальна власність	5	залік
ВЗП2	Патентознавство		
ВЗП3	Господарське право	4	залік
ВЗП4	Підприємницьке право		
ВЗП5	Трудове право	4	залік
ВЗП6	Адміністративне право		
II. Цикл професійної підготовки			
ВПП1	Основи кулінарної майстерності	4	залік
ВПП2	Вступ до фаху		
ВПП3	Управління персоналом	5	екзамен
ВПП4	Самоменеджмент		
ВПП5	Прикладна механіка, процеси і апарати харчових виробництв	3	залік
ВПП6	Процеси і апарати харчових виробництв		

ВПП7	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства	3	екзамен
ВПП8	Устаткування закладів ресторанного господарства		
ВПП9	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	3	екзамен
ВПП10	Комп'ютерна графіка		
ВПП11	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства	3	залік
ВПП12	Організація проведення ділових переговорів		
ВПП13	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5	екзамен
ВПП14	Фізика		
ВПП15	Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу	4	залік
ВПП16	Сучасні архітектурні та інтер'єрні рішення		
ВПП17	Поглиблене вивчення технології в ресторанному господарстві	4	екзамен
ВПП18	Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства		
ВПП19	Кулінарне мистецтво країн світу	3	залік
ВПП20	Кейтеринг		
ВПП21	Методи контролю в галузі	3	залік
ВПП22	Поглиблене вивчення харчової хімії		
ВПП23	Проектування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ВПП24	Баран справа та організація роботи сомельє		
Загальний обсяг вибіркового компонента		58	
Атестація			
	Кваліфікаційна (дипломна) робота	10	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОЗП11	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	ОПП17
ЗК1			*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*			*							
ЗК2														*	*			*				*						
ЗК3		*		*				*		*			*						*	*			*		*	*	*	
ЗК4	*		*		*	*	*		*			*				*	*	*							*			
ЗК5			*	*	*									*	*	*			*		*	*						
ЗК6																			*	*	*							
ЗК7							*	*	*														*	*	*	*	*	*
ФК1														*	*	*												
ФК2	*		*		*	*	*		*			*		*	*	*		*										
ФК3																							*	*		*	*	*
ФК4	*		*		*	*	*		*			*					*	*		*	*	*	*	*		*	*	*
ФК5	*		*		*	*	*		*			*		*	*	*	*	*				*	*					
ФК6														*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*
ФК7					*	*	*													*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК8									*	*	*						*	*	*	*	*	*						
ФК9													*	*	*				*	*	*		*	*	*	*	*	*

Продовження таблиці

	В3П1	В3П2	В3П3	В3П4	В3П5	В3П6	В3П7	В3П8	ВПП1	ВПП2	ВПП3	ВПП4	ВПП5	ВПП6	ВПП7	ВПП8	ВПП9	ВПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16	ВПП17	ВПП18	ВПП19	ВПП20	ВПП21	ВПП22	ВПП23	ВПП24
ЗК1	*	*	*	*	*			*								*	*	*			*								*			
ЗК2	*	*			*					*								*					*							*		
ЗК3						*	*				*		*	*	*				*	*			*		*	*	*	*	*			
ЗК4			*	*	*							*				*	*	*							*					*		
ЗК5	*	*	*			*		*	*							*			*		*	*				*					*	
ЗК6	*	*	*													*											*		*	*	*	
ЗК7	*	*	*		*											*		*										*				
ФК1										*	*		*	*	*								*	*		*	*	*				
ФК2				*	*		*			*	*		*	*	*		*	*		*			*		*	*	*	*				
ФК3	*	*	*	*	*			*	*							*	*	*			*	*						*	*	*		
ФК4	*	*			*			*			*			*	*	*					*	*				*	*	*				
ФК5				*	*		*			*	*		*	*	*		*	*		*			*	*		*	*	*				
ФК6	*	*	*	*	*			*	*							*					*	*				*	*	*				
ФК7				*	*		*	*			*		*	*	*		*	*		*	*			*	*	*	*	*		*	*	*
ФК8	*	*	*	*	*			*	*							*	*	*			*	*										
ФК9	*	*		*	*			*	*	*	*		*	*	*	*	*	*			*	*		*	*	*	*	*		*	*	*

V. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОЗП11	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	ОПП17		
ПРН1			*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*			*						*			
ПРН2		*	*	*	*	*	*			*			*	*	*	*	*			*									*	
ПРН3																												*		
ПРН4			*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*			*									
ПРН5																														
ПРН6									*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*				*		
ПРН7																														
ПРН8			*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*			*									
ПРН9											*												*				*			
ПРН10		*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	*			*							*		*	
ПРН11																														
ПРН12	*	*	*						*													*	*	*		*				
ПРН13	*	*	*								*	*	*				*	*	*			*	*	*		*				
ПРН14											*	*	*				*	*	*								*			
ПРН15	*	*	*				*															*	*	*						
ПРН16											*	*	*				*	*	*							*	*			
ПРН17														*	*	*				*	*	*				*				
ПРН18					*	*	*	*	*	*				*	*	*			*							*		*	*	
ПРН19	*	*	*		*	*	*	*	*	*													*	*	*		*	*	*	
ПРН20											*	*	*	*	*	*	*	*	*	*						*	*	*	*	
ПРН21					*	*	*	*	*	*										*	*	*			*		*			
ПРН22	*				*							*							*										*	
ПРН23		*																						*	*		*			
ПРН24														*	*	*			*	*	*		*					*		
ПРН25					*	*	*	*	*	*		*								*	*	*		*		*	*	*	*	*

Продовження таблиці

	ВЗП1	ВЗП2	ВЗП3	ВЗП4	ВЗП5	ВЗП6	ВЗП7	ВЗП8	ВПП1	ВПП2	ВПП3	ВПП4	ВПП5	ВПП6	ВПП7	ВПП8	ВПП9	ВПП10	ВПП11	ВПП12	ВПП13	ВПП14	ВПП15	ВПП16	ВПП17	ВПП18	ВПП19	ВПП20	ВПП21	ВПП22	ВПП23	ВПП24		
ПРН1			*	*	*			*	*	*			*	*	*	*	*	*			*	*	*			*			*					
ПРН2		*	*	*			*	*	*			*	*	*	*	*	*		*								*	*		*	*			
ПРН3	*									*						*					*	*				*	*							
ПРН4			*	*				*	*				*	*						*								*	*					
ПРН5			*						*																	*	*				*			
ПРН6					*				*						*				*					*	*									
ПРН7																																		
ПРН8			*	*				*	*				*	*	*	*		*	*			*	*		*	*		*	*				*	
ПРН9	*						*										*														*			
ПРН10		*	*	*					*			*	*	*			*	*		*			*					*	*					
ПРН11																	*	*			*	*		*	*			*	*					
ПРН12	*					*	*	*			*	*	*									*	*					*	*		*	*		*
ПРН13	*	*	*			*					*		*	*			*	*			*	*					*	*			*			
ПРН14															*													*	*					
ПРН15	*	*	*			*					*	*	*		*							*	*			*				*	*		*	
ПРН16				*	*			*										*							*	*			*	*				
ПРН17									*	*			*		*								*	*	*							*		*
ПРН18				*	*											*	*			*				*	*		*	*						
ПРН19	*	*	*						*	*									*	*			*					*	*				*	
ПРН20						*	*			*						*	*												*	*				
ПРН21																			*	*				*									*	
ПРН22	*					*												*	*			*				*	*							
ПРН23		*					*	*			*	*			*	*									*	*						*		
ПРН24			*		*								*					*	*					*	*		*	*		*	*		*	
ПРН25		*					*	*				*							*	*			*	*		*	*		*	*		*		