



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»
протокол № 04 від 01 липня 2021 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться в дію
наказом № 146 від 01 липня 2021 року

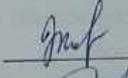
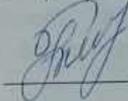
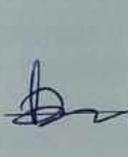
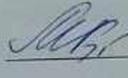
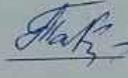
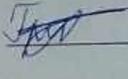


Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

Петро ТАЛАНЧУК

Київ 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
181 Харчові технології

Проректор з освітньої діяльності		Оксана КОЛЯДА
Начальник відділу методичної роботи		Вікторія БАУЛА
Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій		Марія КАЛАКУРА
Директор Інженерно-технологічного інституту		Віктор МАЛИШЕВ
Гарант освітньої програми: професор кафедри технології харчування, кандидат технічних наук, професор		Марія КАЛАКУРА
Представник роботодавців: технолог ТОВ «Компанія «Конкорд»		Тетяна КУРТОВА
Представник студентського самоврядування: студентка групи ТХ-20.1 іт. спеціальності 181 «Харчові технології»		Оксана Григор'єва

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (керівник), професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;

2. Ратушенко Антоніна Тарасівна, завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;

3. Любенюк Олена Борисівна, асистент кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту

Рекомендовано НМО з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1. Ратушенко Антоніна Тарасівна (голова)– завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;

2. Калакура Марія Михайлівна – професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;

3. Майстер Андрій Анатолійович – доцент кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини к.геогр.н.

4. Зубков Руслан Сергійович – професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини, д.е.н.

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: директор готельно ресторанного комплексу «Снайпер» Москалюк С.

2. Представник студентського самоврядування: студент групи ТХ-21.2 ітi. спеціальності 181 «Харчові технології» Ковтун В.

Гаранта освітньої програми затверджено наказом Університету «Україна» від «01» листопада 2021 року № 213.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (протокол від «17» квітня 2023 року № 7).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол від «31» березня 2023 р. № 4).

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

1 – Загальна інформація

Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» Інженерно-технологічний інститут, Кафедра технології харчування
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології ID 9631
Форми навчання	денна, заочна
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців 75% обсягу освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Обсяг практик складає 18 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію Серія УП № 11014030 за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20.12.2016 р., протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016 р. № 1613) (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 р. № 1565). Строк дії сертифіката – до 1 липня 2026 року.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра», освітнього рівня «молодшого бакалавра»: - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня

	«молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
Мова(и) викладання	<p>Мовою освітнього процесу є державна мова.</p> <p>Забезпечується обов'язкове вивчення державної мови в обсязі 4 кредити ЄКТС та англійської мови в обсязі 4 кредитів ЄКТС, що дає змогу провадити професійну діяльність в обраній галузі з використанням державної мови та мови міжнародного спілкування.</p> <p>Особам, які належать до корінних народів, національних меншин України, іноземцям та особам без громадянства створюються належні умови для вивчення державної мови.</p> <p>Відповідно до освітньо-професійної програми можуть викладатися одна або декілька дисциплін англійською мовою, забезпечуючи при цьому здатність здобувачів вищої освіти продемонструвати результати навчання відповідної дисципліни державною мовою. У разі якщо є письмове звернення від одного чи більше здобувачів освіти, забезпечується переклад державною мовою.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти проводиться державною мовою.</p>
Термін дії освітньої програми	Програма дійсна впродовж дії державних стандартів вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.un.edu.ua/NM_zabezpechemya_specialnostey_2023-24
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальнопрофесійних компетентностей, необхідних для організації діяльності ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів.	
3 – Характеристика освітньої програми	

<p>Предметна область</p>	<p>Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Об'єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Мета навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. 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. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна. Комплекс технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств, методи і методики контролю якості та безпеки харчових продуктів, методи планування і розрахунку потреби в ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових), розроблення плану діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Технологічні процеси і харчові продукти. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів виробництва харчової продукції в закладах харчової промисловості та ресторанного господарства, застосування сучасних схем технологічного виробництва, забезпечення питань організації та планування виробництва.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Визначені особливістю профілю майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.); - 1225 Завідувач виробництва; - 1225 Завідувач закладу харчування; - 1225 Завідувач виробництва;

	<ul style="list-style-type: none"> - 8270 Контролер харчової продукції; - 5122 Шеф-кухар; - 5123 Сомельє; - 5129 Майстер ресторанного обслуговування; - 1221.1 Начальник цеху; - 1222.2 Майстер.
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, лекції, практичні (семінарські) заняття, лабораторні роботи, самостійна робота, електронне навчання в системі Moodle, консультації, індивідуально-творчий підхід, виконання курсових робіт, навчання через практику, контрольні заходи.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, практика, поточний контроль, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, захист курсових робіт (проектів), захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та в процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини упродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та в межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 9. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
---	--

7 – Програмні результати навчання (Programme learning outcomes)

<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних</p>	<p>PLO 1. To know and to understand the basic concepts, theoretical and practical problems in the field of food technology.</p> <p>PLO 2. To show the creative initiative and to improve their professional level via continuing education and self-education.</p> <p>PLO 3. To be able to apply the information and communication technologies for information support of professional activity and carrying out the research activities of applied character.</p> <p>PLO 4. To search and to process scientific and technical information from various sources and use it to solve specific technical and technological problems.</p> <p>PLO 5. To have the knowledge of the scientific basis in technological processes of food production and patterns of physico-chemical, biochemical and microbiological transformations of the main</p>
--	---

<p>компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних</p>	<p>components of food raw materials during technological processing.</p> <p>PLO 6. To know and to understand the main factors influencing the synthesis and metabolism of food components and the role of nutrients in human nutrition.</p> <p>PLO 7. To organize, to control and to manage the technological processes of food transformation into food products, including the usage of technical means of automation and control systems.</p> <p>PLO 8. To be able to develop or to improve the food technology of high nutritional value, taking into account global trends in the industry.</p> <p>PLO 9. To be able to develop the projects of technical conditions and technological instructions for food products.</p> <p>PLO 10. To implement the quality management systems and food safety.</p> <p>PLO 11. To determine the compliance of quality indicators of raw materials, half-prepared processed foods and finished food products with regulatory requirements using modern methods of analysis (or control).</p> <p>PLO 12. To be able to design new enterprises and to modernize existing enterprises, shops, production sites using computer-aided design systems and software.</p> <p>PLO 13. To choose the modern equipment for technical aid of new or reconstructed enterprises (shops), to know the principles of its work and rules of operation, to make hardware-technological schemes of food production of the designed assortment.</p> <p>PLO 14. To increase production efficiency by introducing resource-saving and competitive technologies, to analyze the state and dynamics of demand for food products.</p> <p>PLO 15. To introduce the modern enterprise management systems.</p> <p>PLO 16. To adhere the safety rules and to take technical and organizational measures to organize safe working conditions during production activities.</p> <p>PLO 17. To organize the process of waste disposal and to ensure production environment safety cleanliness.</p>
---	---

<p>наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою поширення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	<p>PLO 18. To have the basic skills in conducting theoretical and / or experimental research conducted individually and / or as part of a research team.</p> <p>PLO 19. To increase the work efficiency combining independent and team work.</p> <p>PLO 20. To be able to conclude business documentation in the state language.</p> <p>PLO 21. To be able to communicate the results of activities to a professional audience and the general public in order to convey ideas, problems, solutions and personal experience in the field of food technology.</p> <p>PLO 22. To carry out the business communications in the professional sphere in Ukrainian and foreign languages.</p> <p>PLO 23. To have the skills to organize the work of individual production units of the enterprise and to coordinate their activities.</p> <p>PLO 24. To carry out technological, technical, economic calculations in the framework of development and introduction of food products to the consumer market, keep records of material resource costs.</p> <p>PLO 25. To identify the creative initiative on market transformation of the economy.</p> <p>PLO 26. To form and to defend one's own worldview and public position, acting as socially responsible and conscious person.</p> <p>PLO 27. To preserve and to increase the achievements and values of society, lead a healthy lifestyle.</p>
---	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня вищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021).</p> <p>Частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану, не менше як три особи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання; частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання, 50 відсотків; частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора, становить не менше 10 відсотків загальної кількості членів групи забезпечення.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму, за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж науково-педагогічної роботи та/або досвід практичної роботи. До освітнього процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької /управлінської /інноваційної /творчої роботи та/або роботи за фахом.</p>
------------------------------------	--

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сучасне лабораторне та технологічне обладнання; - аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - Україно-корейський центр інформаційного доступу; - медичний кабінет; - Медико-реабілітаційний центр; - Центр інклюзивних технологій навчання; - їдальня (кав'ярня); - гуртожитки; - спортивні майданчики, зали і стадіон; - наявність пандусів; - наявність пасажирських ліфтів та ін.
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; - навчально-методичних комплексів дисциплін; - методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; - пакетів ККР; - програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики; - методичних матеріалів для самостійної роботи студентів; - навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; - відеолекцій та аудіолекцій та ін. <p>Доступ до точки бездротового доступу Інтернет по всій території університету.</p> <p>On-line бібліотека https://culonline.com.ua.</p> <p>Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю https://uu.edu.ua/electronni_resursi.</p> <p>Електронний каталог бібліотеки http://e-lib.uu.ua.</p> <p>Електронний ресурс закордонних видань у вільному доступі https://uu.edu.ua/el_resurs_zacordon_vidan.</p> <p>Електронний ресурс бібліотек України у вільному доступі https://uu.edu.ua/el_resurs_bibliotek_Ukraini.</p> <p>Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Академічна мобільність, що реалізується за рахунок кредитно-трансферної системи організації освітнього процесу у рамках співпраці між Університетом «Україна» та закладами вищої освіти України на основі двосторонніх договорів</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй). Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ВНЗ-партнері.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до Університету «Україна».

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Перелік компонент освітньої програми

181 Харчові технології

Перший (бакалаврський) рівень

Код та найменування галузі

18 Виробництво та технології

Код та найменування спеціальності

181 Харчові технології

Кваліфікація

бакалавр з харчових технологій

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес- три
		кредит и ECTS	акаде м.год ини		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з,і	1,2
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)	5	150	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	5	150	з,і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
ОК 1.8	Іноземна мова (Іноземна мова, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова поглибленого вивчення)	15	450	з,з,і з,з,і з,і	1,2,3,4 5,6,7,8
ОК 1.9	Філософія	4	120	і	5
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	4	120	з	5
ОК 1.11	Екологія та екологічна етика	4	120	з	4
ОК 1.12	Загальна та неорганічна хімія	4	120	з	1
ОК 1.13	Органічна хімія	4	120	і	1
ОК 1.14	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	90	з	8
Всього ОК за I циклом		68	2040		
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					

Всього ВК за I циклом		16	480		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	5	150	з	4
ВК 1.2		5	150	з	4
ВК 1.3		5	150	з	4
В.К1.4		5	150	з	7
Всього за циклом загальної підготовки		88	2640		
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Технічна мікробіологія	4	120	з	1
ОК 2.2	Основи фізіології та гігієни харчування	5	150	і	1
ОК 2.3	Харчова хімія	4	120	з	3
ОК 2.4	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4	120	і	3
ОК 2.5	Менеджмент ресторанного господарства	4	120	і	3
ОК 2.6	Основи автоматизованого проектування	4	120	і	3
ОК 2.7	Харчові та дієтичні добавки	5	150	з	3
ОК 2.8	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	4	120	з,і	3,4
ОК 2.9	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	4	120	і	4
ОК 2.10	Теоретичні основи харчових технологій	5	150	і,і,	5,6
ОК 2.11	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	150	і,з,кр	5,6
ОК 2.12	Технологія продукції ресторанного господарства	9	270	з,з,і,	5,6,7
ОК 2.13	Загальні технології харчової промисловості	10	300	з,і,і,і	5,6,7,8
ОК 2.14	Автоматизація виробничих процесів	4	120	і	7
ОК 2.15	Управління якістю та безпекою харчової продукції	4	120	і	7
ОК 2.16	Проектування закладів ресторанного господарства	4	120	і,кп	7
ОК 2.17	Організація ресторанного господарства	6	180	з, кр,і.	7,8
ПР 1	Ознайомча практика	3	90	дз	2
ПР 2	Навчальна практика	3	90	дз	4
ПР 3	Технологічна практика	6	180	дз	6
ПР 4	Виробнича (переддипломна) практика	6	180	дз	8

	Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи	9	270		
	Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи		0		8
Всього ОК за II циклом		88	2640		
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за II циклом		54	1620		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	5	150	3	3
ВК 2.2		5	150	3	3
ВК 2.3		5	150	3	5
ВК 2.4		5	150	3	5
ВК 2.5		5	150	3	6
ВК 2.6		5	150	3	6
ВК 2.7		5	150	3	7
ВК 2.8		5	150	3	8
Всього за циклом професійної підготовки		152	4560		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		38	1140		
РАЗОМ:		240	7200		

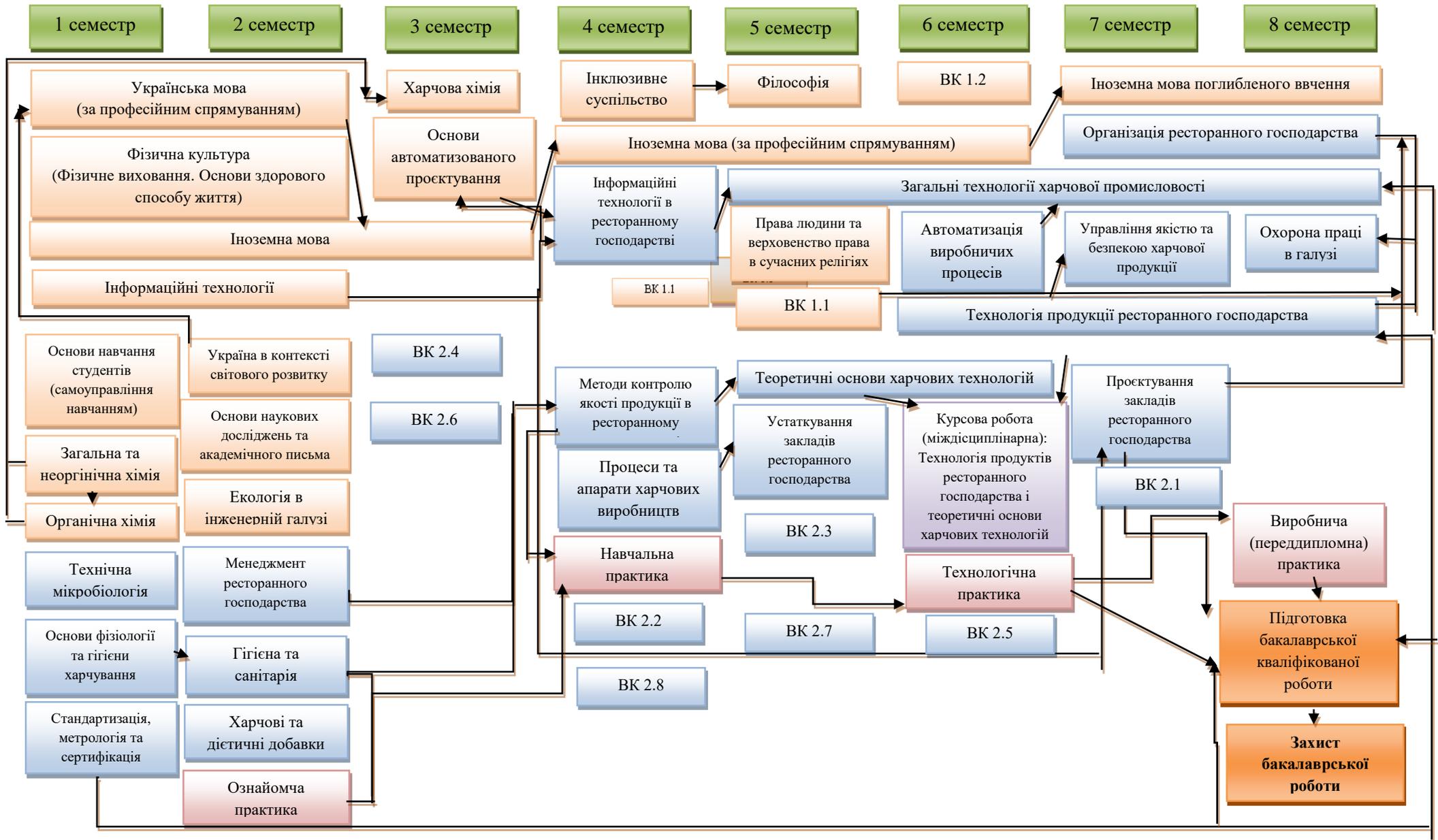
Вибіркові компоненти – 60 кредитів (25%), із них:
з циклу загальної підготовки – 20 кредитів (8,5%),
з циклу професійної підготовки – 40 кредити (16,5%).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем вищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням

https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

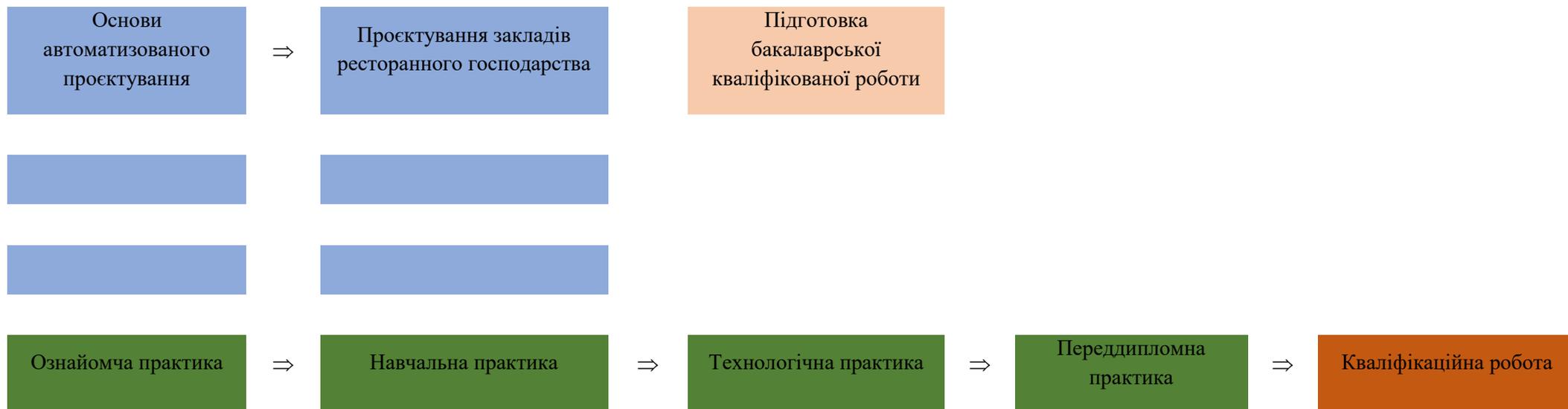
Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології»



2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми







2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-сть кредитів ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати навчання	Підсумок
Ознайомча	6	2	Наставочне заняття Екскурсії у діючі заклади ресторанного господарства Екскурсії на виробничі підприємства: заводи, фабрики, кулінарні та кондитерські цехи, фабрики-кухні Вивчення асортименту продуктів харчування, сировини та готової кулінарної продукції у торговельній мережі	Усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ВНЗ, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня	Щоденник Звіт 20-30 ст. Захист

				загальної культури, створення умов для розвитку особистості.	
Навчальна	6	4	<p>У період проходження практики здобувач освіти вивчає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Структуру підприємства. - Склад і структуру функціональних приміщень. - Види, джерела, способи постачання сировини. - Правила приймання та зберігання сировини. - Асортимент н/ф, виробів, готової продукції. - Ознайомитись з наявністю та роботою технологічного устаткування. - Технологічними лініями виробництва. - Нормативною документацією підприємства стосовно сировини, н/ф тощо 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> навчитись класифікувати сировину й матеріали в галузі; <input type="checkbox"/> оволодіти навичками дослідження асортименту сировини та готової продукції в галузі та їхньої екологічної безпеки; <input type="checkbox"/> вивчити види пакування й тари у виробництві харчових продуктів та їх екологічної безпеки; <input type="checkbox"/> навчитись описувати технологічні процеси виробництва в галузі <input type="checkbox"/> навчитись описувати дизайн приміщень; <input type="checkbox"/> вивчити назви інвентаря та устаткування, що використовується у виробничих процесах виготовлення харчових продуктів та умови експлуатації; <input type="checkbox"/> вивчити назву посуду та столових приборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства та умови експлуатації; <input type="checkbox"/> навчитись визначати потужність закладів у галузі; <input type="checkbox"/> вивчити назви посад, що функціонують у виробництві продуктів харчування та обслуговуванні споживачів у закладах ресторанного господарства; <input type="checkbox"/> оволодіти знаннями про засоби дезинфекції у виробничих умовах; <input type="checkbox"/> навчитись застосовувати методи дезинфекції рук, обладнання, інвентарю та виробничих приміщень. 	<p>Щоденник</p> <p>Звіт 20-30 ст.</p> <p>Захист</p>

<p>Технологічна</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем освіти в процесі навчання; <input type="checkbox"/> засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки; <input type="checkbox"/> оволодіння навичками культури міжособистого спілкування; <input type="checkbox"/> ознайомлення із системою ресторанного господарства; <input type="checkbox"/> знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства; <input type="checkbox"/> вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство; <input type="checkbox"/> вивчення структури підприємства та організації роботи фахівців закладів ресторанного господарства; <input type="checkbox"/> ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням управління підприємством; <input type="checkbox"/> ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства; <input type="checkbox"/> ознайомлення із якістю послуг на підприємстві. 	<p>усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ВНЗ, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості.</p>	<p>Щоденник</p> <p>Звіт</p> <p>20-30 ст.</p> <p>Захист</p>
<p>Виробнича (Переддипломна)</p>	<p>6</p>	<p>8</p>	<p>Програма практики передбачає:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) загальне ознайомлення зі структурою підприємства, організацією його діяльності; 2) вивчення технологічної та проектної діяльності підприємства; 3) вивчення організаційної діяльності підприємства; 	<p>вміти аналізувати технологічний процес та навчитися вибирати технологічні параметри, оптимізувати їх з метою забезпечення збереження харчової цінності, зниження відходів та витрат під час кулінарної обробки продуктів, підвищення якості готової продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> • навчитися формувати асортимент конкурентоспроможної продукції та послуг і розробляти виробничу програму підприємства; • засвоїти організацію контролю якості продукції (вхідного, поопераційного, заключного); 	<p>Щоденник</p> <p>Звіт</p> <p>20-30 ст.</p> <p>Захист</p>

			<p>4) вивчення контрольної діяльності підприємства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • набути навички організації різних форм обслуговування споживачів та її вдосконалення; • засвоїти функціональні обов'язки технолога, інженера-стажиста, завідувача виробництвом, заступника завідувача виробництвом, начальника цеху; • вивчити методику розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів та визначення виходу готової продукції; • навчитися складати науково-обґрунтоване щоденне, святкове, банкетне та меню з обслуговування окремого контингенту осіб; • навчитись розробляти оптимальну виробничу програму підприємства; • засвоїти способи усунення дефектів в готовій продукції; • навчитися експлуатувати технологічне обладнання та знати призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструментів, ваговимірювальних приладів, посуду; • ознайомитись із оформленням документів на рух сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції на підприємстві та складання звіту; • ознайомитись з порядком обліку кадрів, проаналізувати плінність кадрів; • вивчити прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій в трудовому колективі; взяти участь в обговоренні окремих питань щодо поліпшення технологічного процесу виробництва та обслуговування споживачів, підвищення ефективності роботи підприємства; 	
--	--	--	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none">розробити проекти документів компетенції технолога, завідувача виробництвом, його заступника, начальника цеху та майстра виробничого навчання.	
--	--	--	--	--	--

2.5. Курсові роботи

Назва дисципліни, з якої пишеться курсова робота	К-сть кредитів ЄКТС	Семестр	Мета курсової роботи	Очікувані результати навчання	Завдання і підсумок
Устаткування закладів ресторанного господарства	150	5	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» має за мету закріпити й поглибити теоретичні знання студентів, розвинути навички конструювання технологічного обладнання.	Одна із задач курсового проекту – модернізація існуючих технологій з метою інтенсифікації технологічних процесів і створення нового, високопродуктивного обладнання. У зв'язку із цим, студент повинен запропонувати вдосконалення існуючого прототипу, або його елементів. Проектований апарат не може бути точною копією прототипу, він повинен містити в собі елементи новизни.	Захист курсової роботи
Проектування закладів ресторанного господарства	120	7	Написання курсового проекту є необхідним етапом для закріплення теоретичних та практичних знань, здобутих студентами на лекціях та під час практичних занять; відпрацювання навиків самостійної роботи з елементами творчого пошуку та ініціативності; вироблення вміння	закріплення отриманих студентами знань з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства » і є самостійною роботою, виконання якої свідчить про оволодіння студентом методики проектування закладів ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, покращення якості продукції харчування та послуг з розробкою і впровадженням заходів по підвищенню ефективності роботи закладу в цілому.	Захист курсової роботи

			узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвитку навиків формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.		
Організація ресторанного господарства	180	8	закріплення студентами знань, отриманих при вивченні дисципліни "Організація ресторанного господарства", набуття навиків самостійного вирішення практичних ситуацій. Виконання курсової роботи сприяє закріпленню отриманих теоретичних знань і придбання практичних навичок в	У процесі виконання курсової роботи студенти повинні навчитися орієнтуватися у комплексі питань опанованої дисципліни, а також визначити її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє співставити теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрямки покращення діяльності окремих ланок і підприємства в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі і містить елементи наукових досліджень.	Захист курсового проекту

		<p>організації виробничо-господарської діяльності підприємств громадського харчування різних організаційноправових форм. Залежно від теми робота носить дослідницький, аналітичний або реферативний характер</p>		
--	--	--	--	--

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться в формі публічного захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «бакалавр з харчових технологій».

3.1. Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна бакалаврська робота здобувача вищої освіти є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним знань, умінь та навичок із основних дисциплін, передбачених навчальним планом. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

Стан готовності кваліфікаційної роботи здобувача ступеня вищої освіти бакалавра до захисту визначається науковим керівником. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем його індивідуального навчального плану.

До захисту допускаються кваліфікаційні роботи, виконані здобувачем ступеня вищої освіти «бакалавр» самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється до захисту на платформі Інтернет-підтримки освітнього процесу Moodle за посиланням <https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=15493>.

Оприлюднення кваліфікаційних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється у відповідності до вимог чинного законодавства.

Захист бакалаврської роботи здійснюється відкрито і публічно.

3.3. Вимоги до публічного захисту (демонстрації)

Публічний захист кваліфікаційної роботи відбувається з допомогою презентації, розробленої у програмі Microsoft Office Power Point.

Встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти відбувається через підсумкову атестацію, яка здійснюється відкрито і гласно на засіданні екзаменаційної комісії.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів освіти (https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakisty/Quality_assurance.pdf).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти відсутні.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (редакція від 25.06.2020). URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 16.12.2022) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-p>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 № 584). URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx.
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми, затверджені рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 29.08.2019 № 9 (<https://naqa.gov.ua/>).
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.04.2022 № 36. URL: http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
10. Стандарт вищої освіти. Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти. Ступінь «бакалавр». Галузь знань: 18 «Виробництво та технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОНУ № 1125 від 18.10.2018). URL: https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Standarti/181_harchovi_tehnologii_bak.pdf.
11. Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». – URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodychna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>.

Б. Корисні посилання:

12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.

13. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

14. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.

15. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.

16. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.

17. QF ЕНЕА, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.

18. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

19. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

20. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

21. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.

22. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до першого (бакалаврського) рівня вищої освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Матриці не відображають вибіркового компонента освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач вищої освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibir_kovih_disciplin.xlsx.

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

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

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23	ПРН 24	ПРН 25	ПРН 26	ПРН 27
ОК 1.1	+			+	+					+	+			+	+				+	+					+	+	+
ОК 1.2	+		+		+	+			+		+	+	+	+				+		+	+				+	+	+
ОК 1.3	+			+				+		+		+			+				+				+			+	
ОК 1.4				+						+				+	+				+						+	+	
ОК 1.5	+	+		+			+		+							+	+		+			+			+	+	+
ОК 1.6			+							+	+	+			+	+		+				+			+	+	
ОК 1.7					+			+		+					+					+			+				
ОК 1.8	+				+		+		+		+			+		+				+		+			+		+
ОК 1.9									+		+	+	+												+		+
ОК 1.10										+	+																
ОК 1.11	+				+		+		+						+					+		+		+			+
ОК 1.12	+					+									+	+					+						
ОК 1.13			+					+			+	+		+				+					+				
ОК 1.14	+	+		+													+		+							+	
ОК 1.16		+	+	+	+	+								+		+	+	+	+	+	+	+				+	
ОК 1.17	+					+		+									+	+	+	+	+	+	+				+
ОК 2.1			+	+			+											+	+			+					
ОК 2.2				+					+	+						+			+						+		
ОК 2.3	+			+	+							+			+				+	+						+	
ОК 2.4			+				+							+				+				+					
ОК 2.5	+	+		+			+		+							+	+		+			+			+		
ОК 2.6			+	+	+		+	+			+				+		+	+	+	+		+	+				+
ОК 2.7				+						+			+			+			+								
ОК 2.8	+							+			+												+			+	
ОК 2.9	+	+							+		+	+			+		+								+		
ОК 2.10	+			+	+					+	+			+	+				+	+						+	
ОК 2.11	+		+		+	+			+		+	+	+	+				+		+	+	+			+		+
ОК 2.12	+			+				+		+		+			+				+				+				
ОК 2.13				+						+				+	+				+							+	
ОК 2.14	+	+		+			+		+							+	+		+			+			+		
ОК 2.15			+							+	+	+			+	+		+								+	
ОК 2.16					+			+		+					+					+			+				+
ОК 2.17										+	+																
КР	+					+									+	+					+				+		
ПР 1			+					+			+	+		+				+					+				
ПР 2	+	+		+													+		+								
ПР 3	+			+	+			+			+							+		+			+				

