



**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ВІДКРИТИЙ
МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ РОЗВИТКУ
ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»**

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра технології харчування**

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Президент ЗВО «Відкритий міжнародний
університет розвитку людини «Україна»



Петро ТАЛАНЧУК

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
"FOOD TECHNOLOGIES"**

ID 78416

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Кваліфікація: *бакалавр з харчових технологій***

Затверджено рішенням Вченої ради Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»
протокол № 3 від 24 квітня 2025 року
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом
від 24 квітня 2025 року №52

Київ – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Проректор з освітньої діяльності



Оксана КОЛЯДА

Начальник відділу методичної роботи



Вікторія БАУЛА

Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Директор Інженерно-технологічного інституту



Антоніна
РАТУШЕНКО



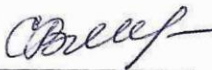
Марк
ЗАЛЮБОВСЬКИЙ

Гарант освітньої програми:
професор кафедри технології харчування



Марія
КАЛАКУРА

Представник роботодавців:
директор готельно ресторанного комплексу «Снайпер»



Світлана
МОСКАЛЮК

Представник студентського самоврядування



Владислав СЕГЕН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

1	Калакура Марія Михайлівна	гарант ОП, професор кафедри технології харчування	к.т.н.	професор
2	Ратушенко Антоніна Тарасівна	завідувачка кафедри технології харчування	к.т.н.	доцент
3	Любенюк Олена Борисівна	ст.викладач кафедри технології харчування		

3.;

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1	Ратушенко Антоніна Тарасівна <i>Голова НМО</i>	кандидат технічних наук	доцент	завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
2	Калакура Марія Михайлівна	кандидат технічних наук	професор	професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту
3	Зубков Руслан Сергійович	доктор економічних наук	доцент	професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1 Клопотенко Євген, директор ресторану «100 років тому вперед»;
2. Шмаков Олександр, директор ТОВ "Майстер кухня лабораторія";
3. Сеген Владислав, представник студентського самоврядування;

Гаранта освітньої програми затверджено наказом президента Університету «Україна» від 21 жовтня 2024 року № 135.

Зміст освітньої програми розглянуто:

- на засіданні Ради роботодавців (Протокол №6 від 20 березня 2025 року);
- на засіданні кафедри технології харчування (Протокол №6 від 11 березня 2025 року);
- на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (Протокол №6 від 7 квітня 2025 року);
- на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи (Протокол №6 від 10 квітня 2025 року);
- на засіданні Науково-методичної ради (Протокол №4 від 17 квітня 2025 року).

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
«Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти «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 "FOOD TECHNOLOGIES" ID 78416
Форми навчання	денна, заочна, мережева
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки і 10 місяців. 75% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених Стандартом. Обсяг практик складає 10% обсягу освітньої програми 24 кредити 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. На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - спеціальностей галузі знань 18 «Виробництво та технології» – не більше, ніж 120 кредитів ЄКТС; - інших спеціальностей – не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Відкритого міжнародного Університету розвитку людини «Україна»;

	- 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; - прийом на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр», освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»
Мова(и) викладання	Мовою освітнього процесу є державна мова. Забезпечується обов'язкове вивчення державної мови в обсязі 4 кредити ЄКТС та англійської мови в обсязі 12 кредитів ЄКТС, що дає змогу провадити професійну діяльність в обраній галузі з використанням державної мови та мови міжнародного спілкування. Особам, які належать до корінних народів, національних меншин України, іноземцям та особам без громадянства створюються належні умови для вивчення державної мови. 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. Атестація здобувачів вищої освіти проводиться державною мовою.
Термін дії освітньої програми	Програма дійсна впродовж дії стандарту вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2025-26
2 – Мета освітньої програми	
Формування у майбутніх фахівців системи загальних та фахових компетентностей для здійснення професійної і соціальної діяльності, розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем у процесі навчання або у професійної діяльності, забезпечення здатності випускника здійснювати професійну діяльність за спеціальністю «Харчові технології» на первинній посаді одразу після закінчення закладу освіти.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь спеціальність, спеціалізація наявності))	область знань, (за <i>Галузь знань:</i> G Інженерія, виробництво та будівництво <i>Спеціальність:</i> G13 Харчові технології <i>Об'єкти вивчення:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> 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. <i>Методи, методики та технології:</i> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні проведення техніко-економічних розрахунків. <i>Інструменти та обладнання:</i> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензійні програми
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна для бакалавра. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових дослідженнях 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 й орієнтується на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі: формування та розвиток професійних компетентності для здійснення діяльності в галузі Технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ключові слова:</i> харчова промисловість, ресторанне господарство, технологічне виробництво.
Особливості програми	Особливості освітньої програми полягають у підготовці здобувачів освіти до взаємодії з різними категоріями людей в інклюзивному середовищі через проведення практикумів із навчальних дисциплін, здійснення власних наукових досліджень, опублікування статей у фахових або міжнародних наукових виданнях, підготовка студентських наукових робіт на конкурси та тез доповідей на щорічну науково-практичну конференцію «Інклюзивне освітнє середовище: проблеми, перспективи, кращі практики». Програма містить значну практичну підготовку, а саме 4 види практик: ознайомчу, навчальну, технологічну та виробничу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	При успішному завершенні програми випускники мають право обіймати такі первинні посади за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: - 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.); - 1225 Завідувач виробництва; - 1225 Завідувач закладу харчування; - 1225 Завідувач виробництва; - 8270 Контролер харчової продукції; - 5122 Шеф-кухар; - 5123 Сомельє; - 5129 Майстер ресторанного обслуговування; - 1221.1 Начальник цеху; - 1222.2 Майстер.

Подальше навчання	Продовження подальшого навчання на другому (магістерському) освітньому рівні. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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. Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик (тренінги, презентації, дискусії, модерації, моделювання ситуацій, «мозкова атака», метод «кейс-стаді», робота в малих групах, дистанційне навчання). Комбінований підхід до навчання: поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання із використанням тематичних, проблемних, оглядових, у тому числі за участі фахівців-практиків, вирішення розрахунково-аналітичних та творчих задач, самостійна робота студентів, підготовка курсових робіт, ознайомча, навчальна, технологічна і виробнича практики (в т.ч. навчальний тренінг), консультації викладачів.
Оцінювання	Поточний контроль, заліки, письмові екзамени, захист курсових робіт, звіти про проходження ознайомчої, навчальної, технологічної і виробничої практики, підсумкова атестація в формі захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.
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)	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою

	ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця 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. ЗК 15*. Здатність застосовувати спеціалізовані знання та уміння/навички для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини упродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. 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. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 6. Здатність укладати ділову документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
7 – Програмні результати навчання (Program Learning Outcomes)	
Р 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	PLO 1. To know and to understand the basic concepts, theoretical and practical problems in the field of food technology.

Р 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Р 3. Вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Р 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Р 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Р 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Р 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Р 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Р 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Р 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Р 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Р 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. Р 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.	PLO 2. To show the creative initiative and to improve their professional level via continuing education and self-education. 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. PLO 4. To search and to process scientific and technical information from various sources and use it to solve specific technical and technological problems. 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 components of food raw materials during technological processing. 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. 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. 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. PLO 9. To be able to develop the projects of technical conditions and technological instructions for food products. PLO 10. To implement the quality management systems and food safety. 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). PLO 12. To be able to design new enterprises and to modernize existing enterprises, shops, production sites using computer-aided design systems and software. 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.
--	---

Р 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Р 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. Р 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Р 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. Р 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. Р 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Р 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Р 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою поширення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. Р 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. Р 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Р 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. Р 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. Р 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. Р 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. Р 28*. Застосовувати спеціалізовані знання та уміння/навички для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.	PLO 14. To increase production efficiency by introducing resource-saving and competitive technologies, to analyze the state and dynamics of demand for food products. PLO 15. To introduce the modern enterprise management systems. PLO 16. To adhere the safety rules and to take technical and organizational measures to organize safe working conditions during production activities. PLO 17. To organize the process of waste disposal and to ensure production environment safety cleanliness. PLO 18. To have the basic skills in conducting theoretical and / or experimental research conducted individually and / or as part of a research team. PLO 19. To increase the work efficiency combining independent and team work. PLO 20. To be able to conclude business documentation in the state language. 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. PLO 22. To carry out the business communications in the professional sphere in Ukrainian and foreign languages. PLO 23. To have the skills to organize the work of individual production units of the enterprise and to coordinate their activities. 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. PLO 25. To identify the creative initiative on market transformation of the economy. PLO 26. To form and to defend one's own worldview and public position, acting as socially responsible and conscious person. PLO 27. To preserve and to increase the achievements and values of society, lead a healthy lifestyle. PLO 28*. To apply specialized knowledge and skills to fulfill the constitutional duty to protect the Motherland, independence and territorial integrity of Ukraine.
---	--

***Примітка.**

Базова загальношкільська підготовка проводиться з громадянами України чоловічої статі, які досягли 18-річного віку, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти та не

проходять військову службу в Збройних Силах України, інших утворених відповідно до законів України військових формуваннях, службу в правоохоронних органах.

Від проходження базової підготовки звільняються ті з них, які:

- визнані за станом здоров'я непридатними до військової служби;
- до набуття громадянства України пройшли військову службу в інших державах;
- проходили військову службу;
- мають сертифікат про проходження базової підготовки та здобуття військово-облікової спеціальності.

Не проходять базову підготовку:

- здобувачі вищої освіти, які здобувають освіту за іншими (крім денної та дуальної) формами здобуття освіти, включаючи поєднані;
- здобувачі вищої освіти-іноземні громадяни.

Здобувачі освіти жіночої статі – громадянки України, які здобувають освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти, здобувачі освіти чоловічої статі, які навчаються на старших курсах, можуть проходити базову підготовку добровільно на підставі особистої заяви, поданої до закладу вищої освіти.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Залучені до реалізації освітньої програми науково-педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для першого рівня вищої освіти, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187 (зі змінами). Всі науково-педагогічні працівники, що забезпечують освітньо-професійну програму, за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи. До освітнього процесу залучаються професіонали з досвідом дослідницької /управлінської /інноваційної /творчої роботи та/або роботи за фахом Частка науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклів дисциплін навчального плану, не менше 75% від кількості годин, у тому числі частка осіб, які працюють в університеті за основним місцем роботи, не менше 50% від кількості годин. Частка докторів наук або професорів – не менше 10% від кількості годин.
Матеріально-технічне забезпечення	Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення: - аудиторний фонд; - бібліотека; - комп'ютерні класи; - Україно-корейський комп'ютерний центр; - медичний кабінет; - Науково-практичний медико-реабілітаційний центр; - Центр інклюзивних технологій навчання; - їдальня (кав'ярня); - гуртожитки; - спортивні майданчики, зали і стадіон; - наявність пандусів; - наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: • 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; • пакетів прикладних програм та ін. З метою управління освітніми процесами 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 організації навчального процесу; доступу до навчальних ресурсів; обліку та аналізу успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; моніторингу дотримання стандартів якості; управління знаннями та інноваційного менеджменту; управління кадрами та ін. 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. Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, інтерактивних лекцій, семінарів, практичних занять, самостійного навчання, індивідуальних занять тощо.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод між Університетом «Україна» та українськими закладами вищої освіти (науковими установами)-партнерами. А саме з: Національний університет харчових технологій Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького Харківський державний університет харчування та торгівлі Одеська національна академія харчових технологій Сумський національний аграрний університет Полтавський державний аграрний університет Уманський національний університет садівництва
Міжнародна кредитна мобільність	Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Вільнюс, Шяуляй). Програми реалізуються на основі паралельного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ЗВО-партнері.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відсутнє

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

2.1.Перелік компонент освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес- три
		кредити ECTS	академ. години		
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов’язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	4	120	з	1
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)	4	120	з,з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	4	120	з,і	1,2
ОК 1.5	Іноземна мова (Іноземна мова, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Іноземна мова поглибленого вивчення)	12	360	з,з,і,з,з,і,з,і	1,2,3, 4,5,6, 7,8
ОК 1.6	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
ОК 1.7	Основи наукових досліджень та академічна доброчесність	4	120	з	2
ОК 1.8	Інклюзивне суспільство	4	120	з	2
ОК 1.9	Філософія	4	120	і	5
ОК 1.10	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях	4	120	з	5
Всього ОК за циклом загальної підготовки		48	1440	20	
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом загальної підготовки		23	690	5	
ВК 1.1	Базова загальновійськова підготовка (теоретична підготовка)*	3	90	з(д)	4
ВК 1.2		5	150	з	4
ВК 1.3		5	150	з	4

БК 1.4	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки	5	150	з	4
БК 1.5		5	150	з	7
Всього за циклом загальної підготовки		71	2130	25	
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Вступ до спеціальності "Харчові технології"	3	90	з	1
ОК 2.2	Загальна та неорганічна хімія	3	90	з	1
ОК 2.3	Органічна хімія	3	90	і	1
ОК 2.4	Технічна мікробіологія	4	120	з	1
ОК 2.5	Основи фізіології та гігієни харчування	3	90	і	1
ОК 2.6	Харчові та дієтичні добавки	5	150	з	2
ОК 2.7	Харчова хімія	4	120	з	3
ОК 2.8	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3	90	і	3
ОК 2.9	Менеджмент ресторанного господарства	3	90	і	3
ОК 2.10	Основи автоматизованого проектування	4	120	і	3
ОК 2.11	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	3	90	з,і	3,4
ОК 2.12	Екологія та екологічна етика	4	120	з	4
ОК 2.13	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	3	90	і	4
ОК 2.14	Теоретичні основи харчових технологій	4	120	і,і	5,6
ОК 2.15	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	150	з,і,кр	5,6
ОК 2.16	Технологія продукції ресторанного господарства	8	240	з,з,і	5,6,7
ОК 2.17	Загальні технології харчової промисловості	7	210	з,і,і,і	5,6,7,8
ОК 2.18	Економіка підприємства	3	90	і	6
ОК 2.19	Маркетинг ресторанного господарства	3	90	з	6
ОК 2.20	Автоматизація виробничих процесів	3	90	і	7

ОК 2.21	Управління якістю та безпекою харчової продукції	3	90	i	7
ОК 2.22	Проектування закладів ресторанного господарства	4	120	i,кп	7
ОК 2.25	Організація ресторанного господарства	5	150	з,i,кп	7,8
ОК 2.24	Нормативно-правове забезпечення і документування функціонування закладу харчування	3	90	i	8
ОК 2.25	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист	3	90	з	8
ПР 1	Ознайомча практика	6	180	з	2
ПР 2	Навчальна практика	6	180	з	4
ПР 3	Технологічна практика	6	180	з	6
ПР 4	Виробнича (переддипломна) практика	6	180	з	
БВП	Базова загальновійськова підготовка (практична підготовка) - 7 кредитів ЄКТС у канікулярний період*				
	Бакалаврська кваліфікаційна робота	9	270	захист	8
Всього ОК за циклом професійної підготовки		129	3870	39	
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за циклом професійної підготовки		40	1200		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	5	150	з	3
ВК 2.2		5	150	з	3
ВК 2.3		5	150	з	5
ВК 2.4		5	150	з	5
ВК 2.5		5	150	з	6
ВК 2.6		5	150	з	6
ВК 2.7		5	150	з	7
ВК 2.8		5	150	з	8
Всього за циклом професійної підготовки		169	5070	8	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Загальний обсяг вибірових компонент:		63	1890		
РАЗОМ:		240	7200		

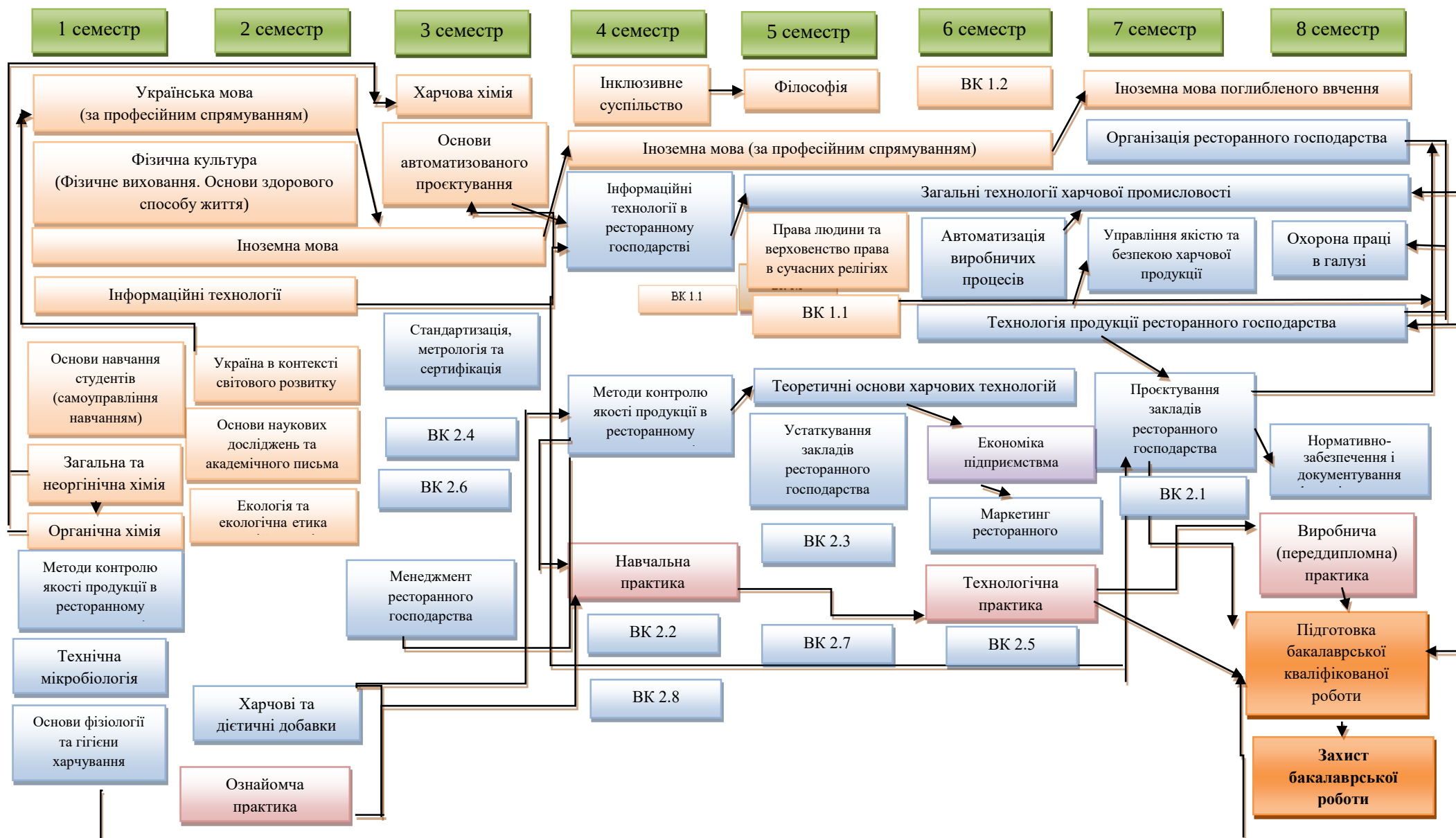
Вибіркові компоненти – 63 кредити (26,3%), із них:

- із циклу загальної підготовки – 23 кредити (9,6%);
- із циклу професійної підготовки – 40 кредитів (16,7%).

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

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

2.1. Посеместрова структурно-логічна схема ОП



2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми



Інформаційні
технології

Інформаційні
технології в
ресторанному
господарстві

Харчові та дієтичні
добавки



Інноваційні інгредієнти
в технології харчових
продуктів

Технологія
продукції
ресторанного
господарства



Основи молекулярної
технології в закладах
ресторанного
господарства



Спеціальні
технології
кулінарної продукції
в закладах
ресторанного
господарства



Технологія
борошняних та
кондитерських
виробів

Харчова хімія



Технологія ферментів
та їх застосування в
харчовій
промисловості

⇒ Біологічно
активні речовини в
харчовій
промисловості



2.4. Практична підготовка

Вид практики	К-сть кредитів ЄКТС	Семестр	Зміст практики	Очікувані результати навчання	Підсумок
Ознайомча	3	2	Ознайомлення з діючими закладами 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	Р 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Р 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Р 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	Щоденник Звіт 20-30 ст. Захист
Навчальна	3	4	У період проходження практики здобувач освіти вивчає: Структуру підприємства.Склад і структуру функціональних приміщень. Види, джерела, способи постачання сировини. Правила приймання та зберігання сировини. Асортимент н/ф, виробів, готової продукції. Роботу технологічного устаткування. Технологічні лінії виробництва.	Р 3. Вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Р 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Р 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої	Щоденник Звіт 20-30 ст. Захист

				сировини під час технологічного перероблення. Р 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	
Технологічна	3	6	Закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем освіти в процесі навчання; засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки; оволодіння навичками культури міжособистого спілкування; ознайомлення із системою ресторанного господарства; знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства; вивчення основних видів діяльності, що здійснює підприємство; ознайомлення із матеріально-технічним забезпеченням управління підприємством; ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства; ознайомлення із якістю послуг на підприємстві.	Р 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Р 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Р 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	Щоденник Звіт 20-30 ст. Захист
Виробнича (Переддипломна)	3	8	Програма практики передбачає: загальне ознайомлення зі структурою підприємства, організацією його діяльності; вивчення технологічної та проектної діяльності підприємства; вивчення організаційної діяльності підприємства; вивчення контрольної діяльності підприємства.	Р 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Р 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Р 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем	Щоденник Звіт 20-30 ст. Захист

				автоматизованого проєктування та програмного забезпечення. Р 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. Р 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Р 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. Р 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Р 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. Р 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. Р 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Р 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	
--	--	--	--	---	--

				Р 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою поширення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. Р 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. Р 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Р 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. Р 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	
--	--	--	--	--	--

2.5. Курсові/розрахункові роботи

Назва дисципліни, з якої пишеться курсова робота	К-сть кредитів ЄКТС	Семест р	Мета курсової роботи	Очікувані результати навчання	Завдання і підсумок
Устаткування закладів ресторанного господарства	150	6	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» має за мету закріпити й поглибити теоретичні знання студентів, розвинути навички конструювання технологічного обладнання.	Р 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Р 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. Р 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	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	Р 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. Р 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. Р 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Захист курсової роботи

			ініціативності; вироблення вміння 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	Р 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Р 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Р 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. Р 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Р 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	Захист урсового проєкту

			сприяє закріпленню отриманих теоретичних знань і придбання практичних навичок в організації виробничо-господарської діяльності підприємств громадського харчування різних організаційноправових форм. Залежно від теми робота носить дослідницький, аналітичний або реферативний характер		
--	--	--	---	--	--

**2.6. Фахові періодичні видання України
з підготовки здобувачів вищої освіти
спеціальність G13 Харчові технології**

Назва видання	Засновник Дані про видання	Анотація	URL-адреса Архіву номерів у PDFформаті
Animal Science and Food Technology	НУБіП України	А	4 випуски/рік
Харчова наука і технологія	Одеський нац. технологічний ун-т	А	4 випуски/рік
Ukrainian Food Journal	НУХТ	А	4 випуски/рік
Ukrainian Journal of Food Science	НУХТ	Б	2 випуски/рік
Наукові праці НаУХТ	НУХТ	Б	6 випусків/рік

**2.7. Універсальні та спеціалізовані інформаційні системи і програмні продукти,
необхідні для прийняття та імплементація технологічних рішень***

№ з/п	Назва програмного забезпечення	Покликання	Опис
1	PLM (Product Lifecycle Management)	Siemens Teamcenter, Agile PLM, Lascom CPG	Управління життєвим циклом продукту: від розробки рецептури до утилізації
2	Системи керування рецептурами та технологічними картами	FlexiBake, JustFood ERP, Aptean Food & Beverage ERP	Формування рецептур, розрахунок собівартості, планування партій
3	MES (Manufacturing Execution Systems)	Wonderware MES, GE Digital Plant Applications, Siemens Opcenter	Контроль і оптимізація виробничих процесів у режимі реального часу

4	Системи безпеки та якості (HACCP, ISO 22000)	Safefood 360°, EtQ Reliance, Intelex Food Safety	Моніторинг критичних контрольних точок, управління аудитами
5	Системи моделювання харчових процесів	SuperPro Designer, Aspen Plus, COMSOL Multiphysics	Математичне моделювання термообробки, ферментації, сушіння
6	Системи контролю логістики харчових продуктів	Track & Trace, FoodLogiQ, FarmSoft	Відстеження партій від постачальника до споживача
7	Лабораторні інформаційні системи (LIMS)	LabWare LIMS, STARLIMS, WinLIMS	Автоматизація лабораторних досліджень та аналізу зразків
8	Наукові бази даних	Scopus, Web of Science, Google Scholar, ResearchGate	Пошук і аналіз наукових статей для розробки нових технологій
9	Статистичний аналіз	R, SPSS, Minitab, Statistica	Аналіз експериментальних даних, оптимізація рецептур
10	Моделювання і симуляція процесів	AnyLogic, Arena Simulation, MATLAB/Simulink	Імітаційне моделювання виробничих процесів
11	Системи сенсорного аналізу	EyeQuestion, Compusense Cloud	Сенсорні дослідження продуктів

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 проєктного 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 внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна»](https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Pol_syst_yakosti_osviti_UU.pdf) https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Pol_syst_yakosti_osviti_UU.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-п>.

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-п>

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 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

8. Роз'яснення щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми: методичний посібник [Електронне видання] / А. Бутенко, Г. Денискіна, О. Єременко, О. Книш, І. Сімшаг, О. Требенко. Київ : Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, 2024. 127 с. URL: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2024/12/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D1%81%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D1%8F-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%9A%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D1%97%D0%B2-%D0%BE%D1%86%D1%96%D0%BD%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D1%97-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8.pdf>.

9. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 15.05.2024 № 686. URL: https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2024/08/%D0%9D%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B7_686_%D0%B2%D1%96%D0%B4_15052024_%D0%B4%D0%BE%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8C%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9_1.pdf.

10. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.12.2023 № 156. URL: https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_U/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.

11. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології Наказ Міністерства освіти і науки України 18.10. 2018р. № 1125 <https://mon.gov.ua/staticobjects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/242-Turizm-bakalavr.21.01.22.pdf>

12. 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-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>.

13. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 № 842 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>.

Б. Корисні посилання:

14. 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.

15. 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>.

16. 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>.

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

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

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

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

21. 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-protsestu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

22. 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-protsestu.html?download=82:bolonskyi-protsest-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

23. 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-protsestu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.

24. 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 «НБЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань Інженерія, виробництво та будівництво визначає вимоги до першого (бакалаврського) рівня вищої освіти осіб та 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 вибірових компонент 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_vibirkovih_disciplin.xlsx.

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

8. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13
OK 1.1	+				+	+	+													+				+	+		+	
OK 1.2	+					+				+														+	+		+	
OK 1.3			+		+			+			+		+	+			+	+	+	+	+	+					+	+
OK 1.4			+		+	+		+	+			+		+		+	+	+	+		+				+	+	+	+
OK 1.5	+	+		+		+	+			+	+					+		+	+	+			+	+	+			
OK 1.6								+	+			+	+	+			+	+	+			+	+	+				+
OK 1.7									+				+			+									+			+
OK 1.8		+	+			+			+	+	+	+	+			+	+						+		+	+		+
OK 1.9	+			+						+	+									+			+	+			+	
OK 1.10								+	+		+		+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
БК 1.1*	+	+	+	+	+	+	+					+		+	+													
OK 2.2	+			+						+	+	+					+			+			+	+			+	
OK 2.3								+	+		+		+	+			+		+	+			+	+	+	+	+	+
OK 2.4						+						+	+	+		+				+	+				+	+	+	+
OK 2.5	+			+						+			+	+						+	+			+	+			
OK 2.6											+					+	+	+	+	+	+		+			+		+
OK 2.7									+		+	+	+					+			+	+					+	
OK 2.8									+			+	+	+		+	+		+	+		+	+	+		+		+
OK 2.9		+				+			+		+	+				+	+	+		+	+	+			+	+		
OK 2.10	+	+																								+		
OK 2.11				+		+		+	+		+	+	+	+				+	+	+	+	+			+		+	
OK 2.12	+		+	+		+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+			+	+	+		+	+	
OK 2.13															+													
OK 2.14	+			+						+			+	+						+	+			+	+			
OK 2.15								+	+	+		+		+		+			+		+	+	+	+	+			
OK 2.16						+				+			+					+		+		+			+			
OK 2.17									+			+							+	+	+	+			+	+		
OK 2.18	+	+	+	+			+	+	+								+		+			+		+			+	
OK 2.19	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+
OK 2.20	+	+	+	+	+	+	+			+											+	+		+				
OK 2.21	+	+	+						+	+																+		
OK 2.22	+	+	+	+			+				+										+			+				
OK 2.23	+	+	+	+	+		+	+	+										+		+					+	+	

ОК 2.24	+	+	+	+	+		+	+	+									+		+		+		+	+
ОК 2.25	+	+	+	+	+		+	+						+						+		+		+	
ПР 1	+	+																+			+	+			
ПР 2				+		+		+	+										+	+					
ПР 3	+		+	+		+	+	+	+	+				+			+							+	
ПР 4										+						+								+	+
БКР	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

9 . Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ИП 1	ИП 2	ИП 3	ИП 4	ИП 5	ИП 6	ИП 7	ИП 8	ИП 9	ИП 10	ИП 11	ИП 12	ИП 13	ИП 14	ИП 15	ИП 16	ИП 17	ИП 18	ИП 19	ИП 20	ИП 21	ИП 22	ИП 23	ИП 24	ИП 25	ИП 26	ИП 27	ИП 28
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										+	+																	
БК 1.1*																												+
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	+							+			+												+			+		

OK 2.15	+	+							+			+			+		+							+					
OK 2.16	+			+	+					+	+			+	+			+	+						+	+			
OK 2.17	+		+		+	+			+		+	+	+	+			+		+	+				+			+		
OK 2.18	+			+				+		+		+			+			+					+						
OK 2.19				+						+				+	+				+							+		+	
OK 2.20	+	+		+			+		+						+	+		+			+		+						
OK 2.21			+						+	+	+				+	+		+							+				
OK 2.22					+			+		+					+					+			+				+		
OK 2.23	+		+				+			+	+																		
OK 2.24	+					+			+						+	+				+			+	+					
OK 2.25	+	+								+					+				+					+	+	+			
ПР 1	+	+							+				+	+		+	+		+		+		+		+		+		
ПР 2	+	+					+					+					+			+		+					+		
ПР 3	+	+					+		+			+					+		+		+	+	+			+			
ПР 4	+	+					+		+			+					+		+		+	+	+			+			
БКР	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

10. Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
	Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	Ум1 Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	К1 Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності К2 Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	АВ1 Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах АВ2 Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб АВ3 Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності
	Загальні компетентності			
	ЗК 1	Ум1	К1	АВ3
	ЗК 2	Зн2 Ум1		АВ1
ЗК 3			К1, К2	АВ1

ЗК 4		Ум1	К1	АВ1
ЗК 5			К2	
ЗК 6			К2	
ЗК 7			К2	АВ1
ЗК 8	Зн2	Ум1		
ЗК 9			К1, К2	
ЗК 10			К1, К2	АВ3
ЗК 11	Зн1	Ум1	К2, К2	
ЗК 12		Ум1		АВ1
ЗК 13		Ум1	К1, К2	
ЗК 14			К2	
ЗК 15	Зн2	Ум1	К2	АВ1
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК 1	Зн1, Зн2	Ум1	К1	
СК 2	Зн1, Зн2	Ум1		
СК 3	Зн1	Ум1	К1	АВ1
СК 4	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1
СК 5	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1
СК 6	Зн1, Зн2	Ум1		
СК 7	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ3
СК 8	Зн1, Зн2	Ум1	К1	АВ1, АВ2
СК 9	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1

CK 10	Зн1, Зн2	Ум1		AB1
CK 11	Зн1	Ум1	K1, K2	AB1, AB2
CK 12	Зн1, Зн2	Ум1		AB1
CK 13	Зн1, Зн2	Ум1		AB1

11. Матриця відповідності результатів навчання та компетентності

Програмні результати навчання		Компетентності																											
	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності															Спеціальні (фахові) компетентності												
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	ЗК 14	ЗК 15	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13
ПР 1	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 2	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+		+		+	+	+	+			+						
ПР 3	+	+	+	+			+		+	+	+	+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 4	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
ПР 5	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+
ПР 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 7	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ПР 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ПР 11	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+			+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 12	+	+		+	+					+	+	+			+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+

[illegible]

