

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

УХВАЛЕНО
Рішенням Вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.06.2026 р. протокол № 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.06.2026 р. № 197



Тетяна ШТАЛЬ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології

Харків, 2026

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми
«Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві»

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

Балацька Наталя Юріївна, професор кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, доктор економічних наук, доцент.

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

Балацька Віолетта Віталіївна, здобувач вищої освіти

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

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 12 від 22 червня 2026 року.

Розглянуто вченою радою навчально-наукового інституту економіки і права, протокол № 10 від 22 червня 2026 року.

Освітня програма розроблена на підставі:

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

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

3. *На виконання Закону України «Про основи національного спротиву» від 16.07.2021 р. № 1702-IX.

4. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

5. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

6. Пропозицій роботодавців.

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація	-
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві/ Craft Food Technologies in the Restaurant Industry
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та розрахункові строки виконання освітньої програми	На базі повної загальної середньої освіти очна (денна) форма – 240 кредитів, 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Вимоги до зарахування	Вступ на перший (бакалаврський) рівень вищої освіти здійснюється відповідно до Правил прийому та Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти. Правила та строки прийому на навчання розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://pk.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty/ Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати повну загальну середню освіту та прагнення оволодіти знаннями в галузі інженерія, виробництво та будівництво за спеціальністю харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології»
Кваліфікація(-ї) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти Бакалавр Спеціальність G13 Харчові технології Освітня програма Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які мають загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної виробничої діяльності підприємств крафтових виробництв та ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка бакалаврів з харчових технологій за освітньою програмою «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві» фокусується на формуванні системи спеціальних знань та професійних навичок щодо організації ефективного функціонування бізнес-структур крафтових виробництв та ресторанного бізнесу у регіональному, міжнародному, мультикультурному бізнес-середовищі. Освітня програма спрямована на підготовку висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних до професійної діяльності на підприємствах крафтових виробництв та закладах ресторанного бізнесу. Основний вектор навчання орієнтований на ґрунтовну теоретичну та практичну підготовку, враховуючи специфіку особливостей ресторанних та крафтових технологій, наданні базових фундаментальних та універсальних професійно-орієнтованих знань з технологій продукції ресторанного бізнесу та продукції функціонального і спеціального призначення, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, розвитку технологій та культури харчування із врахуванням національних та світових тенденцій. Особливістю освітньої програми багатoproфiльна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні формувати ефективні управлінські та технологічні рішення у мультикультурному бізнес-середовищі крафтових виробництв та ресторанного бізнесу, дозволяє врахувати специфіку технологій виробництва харчової продукції ресторанного та крафтового спрямування, проектування та організації функціонування підприємств галузі та вирішення практичних завдань із забезпечення якості і безпечності харчової продукції на основі концепції НАССР, підвищення її функціональних властивостей. Програма формує фундаментальні знання та професійні навички з унікальною спрямованістю здійснювати ефективну виробничу діяльність підприємств крафтових виробництв та закладів ресторанного бізнесу. Реалізується шляхом надання системи спеціальних знань та навичок, потужної практичної підготовки, проходження практики у найкращих закладах ресторанного бізнесу як в Україні, так і за кордоном; проведення інтерактивних занять, ділових ігор, круглих столів, майстер-класів тощо у сучасно-обладнаних лабораторіях кафедри, а також у провідних закладах ресторанного бізнесу із залученням роботодавців - найкращих фахівців-практиків. Ключові слова: харчові технології, крафтові виробництва, ресторанний бізнес, підприємство, заклад, продукція, виробнича діяльність, технологічний процес, якість, харчова безпечність.
Опис предметної області	Об'єкти вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. 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 застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і заходів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструментарій та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education.
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, стажування. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Професійні права	Право професійної діяльності відповідно до отриманої освітньої кваліфікації
Працевлаштування випускників	Бакалавр здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий підприємством ресторанного господарства); 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства. 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах. 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях. 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви. 2482.2 Професіонали в галузі ресторанної справи (фахівець з ресторанної справи). 3152 Інспектор з контролю якості продукції. 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій. 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів. 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління. 3570 Фахівці з технології харчування. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості. 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства
Силабуси освітніх компонентів	https://hneu.edu.ua/informaciyniy-paket-bakalavr-kraftovi-harchovi-tehnologii-v-restorannomu-gospodarstvi-2026

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Загальні компетентності	К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К 07. Здатність працювати в команді. К 08. Здатність працювати автономно. К 09. Навички здійснення безпечної діяльності К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. К 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності. К 16. Здатність виконувати конституційний обов'язок щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	К 17. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 18. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К 19. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К 20. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К 21. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі

	харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К 22. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К 23. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. К 24. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. К 25. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). К 26. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. К 27. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. К 28. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. К 29. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. К 30. Здатність формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, організовувати ефективну виробничу діяльність підприємств крафтових виробництв та ресторанного бізнесу із забезпеченням якості і безпеки харчової продукції на основі концепції НАССР. К 31. Здатність генерувати новаторські ідеї у сфері виробництва харчової продукції ресторанного та крафтового спрямування та реалізовувати їх у регіональному, міжнародному, мультикультурному середовищі.
--	--

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

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ОПП «КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

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

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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

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

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

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

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РН 30. Формування національно-патріотичної свідомості, громадянської стійкості щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

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

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	УКРАЇНСЬКА МОВА (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 2	ВИЩА ТА ПРИКЛАДНА МАТЕМАТИКА	5	Екзамен
ОК 3	ЗАГАЛЬНА, НЕОРГАНІЧНА ТА ОРГАНІЧНА ХІМІЯ	5	Екзамен
ОК 4	ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ	4	Залік
ОК 5	ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)	8	Залік, Екзамен
ОК 6	ФІЗКОЛОЇДНА ТА АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ	4	Залік
ОК 7	ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА	3	Залік
ОК 8	ФІЛОСОФІЯ	5	Екзамен
ОК 36*	ОСНОВИ НАЦІОНАЛЬНОГО СПРОТИВУ (ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОГО ПАТРІОТИЗМУ)*	5	Залік
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ	5	Залік
ВК 2	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 3	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 4	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ВК 5	МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 9	ВСТУП ДО ФАХУ	4	Залік
ОК 10	ІНФОРМАЦІЙНІ ТА КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ	5	Екзамен
ОК 11	БІОХІМІЯ	4	Залік
ОК 12	ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ	5	Залік
ОК 13	ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ	5	Екзамен
ОК 14	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ	4	Екзамен
ОК 15	УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	4	Екзамен
ОК 16	ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	3	Екзамен

ОК 17	МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	4	Екзамен
ОК 18	ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	4	Екзамен
ОК 19	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен,
ОК 20	КУРСОВА РОБОТА: ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1	Курсова робота
ОК 21	ОСНОВИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ, БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ	3	Залік
ОК 22	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 23	ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 24	КУРСОВА РОБОТА: ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	1	Курсова робота
ОК 25	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 26	МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 27	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 28	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, Екзамен
ОК 29	КУРСОВА РОБОТА: ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	1	Курсова робота
ОК 30	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 32	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	5	Екзамен
ОК 33	ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
ОК 34	КУРСОВИЙ ПРОЄКТ: ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	1	Курсовий проєкт
ОК 35	УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ КОНЦЕПЦІЇ НАССР	4	Залік
ОК 37	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 38	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 39	КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	8	Кваліфікаційна робота
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК 6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК 7	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК 8	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
ВК 9	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
ВК 10	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
ВК 11	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен
ВК 12	МЕЙДЖОР 7	5	Екзамен

* ОСНОВИ НАЦІОНАЛЬНОГО СПРОТИВУ - обов'язково для громадяни України, які навчаються за денною або дуальною формою здобуття освіти; ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОГО ПАТРІОТИЗМУ - обов'язково для іноземних громадян денної форми навчання, та всіх, хто навчаються за заочною формою здобуття освіти.

4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова навчального плану першого(бакалаврського) рівня вищої освіти складається з: вибірових навчальних дисциплін за спрямуванням, майнора або вільних майнорів, мейджорів.

Навчальні дисципліни за спрямуванням – непрофільні дисципліни, обираються здобувачами вищої освіти із загального переліку навчальних дисциплін Університету. Для загального циклу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня такими дисциплінами є: вибіркова навчальна дисципліна соціально-психологічного спрямування.

МАЙНОР або ВІЛЬНИЙ МАЙНОР – умовна назва блоку з чотирьох взаємопов'язаних непрофільних вибірових дисциплін із загального переліку Університету (загальноуніверситетський пул) для освітнього рівня бакалавр.

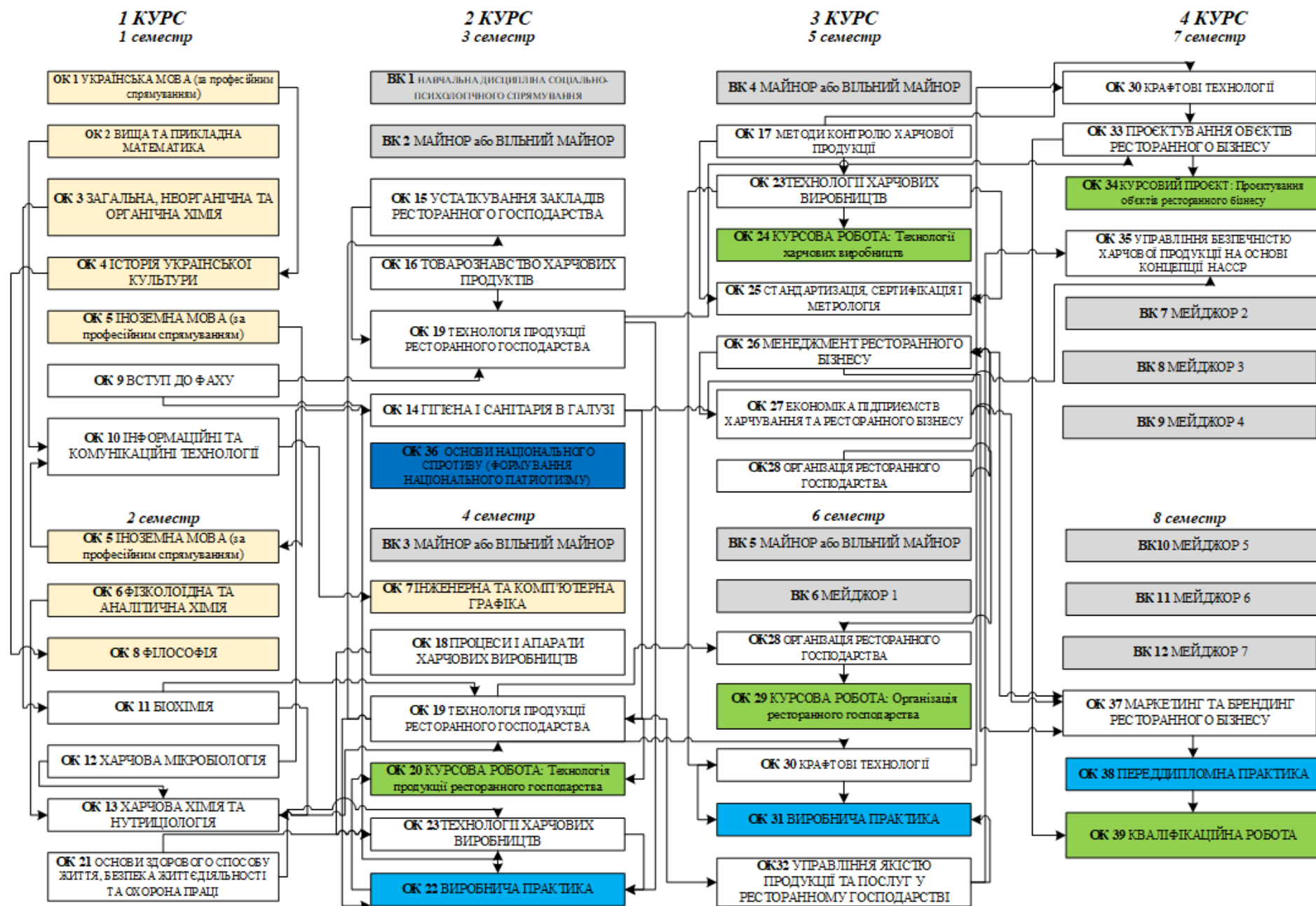
Сутність МАЙНОРА полягає у формування компетентностей, які розширюють професійну підготовку здобувача бакалаврського рівня вищої освіти в нестандартних напрямках і таким чином підвищують його конкурентоздатність на ринку праці.

МАЙНОР є обов'язковою складовою освітньої програми. Індивідуальний план студента буде формуватися з найкращих на його думку навчальних дисциплін. Загальний обсяг МАЙНОР складає 20 кредитів ЄКТС (по 5 кредитів на дисципліну).

ВІЛЬНИЙ МАЙНОР – це умовна назва окремих непрофільних навчальних дисциплін підготовки освітнього ступеня бакалавр. Вільний майнор є заміною майнора у разі відмови здобувачів обирати непрофільні навчальні дисципліни блоком. Особливість ВІЛЬНОГО МАЙНОРУ полягає у вільному формуванні здобувачами власного блоку з окремих навчальних дисциплін. ВІЛЬНИЙ МАЙНОР є обов'язковою складовою освітньої програми.

МЕЙДЖОР – умовна назва вибірових дисциплін для освітнього рівня бакалавр. Дисципліни МЕЙДЖОР є обов'язковими для вибору здобувачами і входять до загального обсягу кредитів ЄКТС за освітньою програмою підготовки бакалаврів. Ідея дисциплін МЕЙДЖОР полягає у вільному виборі здобувачами дисциплін із пулу спеціальності, які відображають його наукові та професійні інтереси. Індивідуальний план здобувача буде формуватися з найкращих на його думку навчальних дисциплін. Загальний обсяг МЕЙДЖОР складає 35 кредитів ЄКТС.

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



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією відповідно до вимог стандарту вищої освіти після виконання здобувачем вищої освіти навчального плану у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології. До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги освітньої програми та навчального плану.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	ХНЕУ ім. С. Кузнеця розробляє та затверджує: Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. Кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій затверджуються нормативи унікальності текстів кваліфікаційних робіт. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв’язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача вищої освіти, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів вищої освіти. Вона є кваліфікаційним документом, на підставі якого Екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачі документа про вищу освіту. Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється ЕК, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об’єднань. Атестація здійснюється відкрито і публічно. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційні роботи допущені до захисту на кафедрі мають бути підписані кваліфікованим електронним підписом здобувача вищої освіти, оприлюднені до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог, визначених законодавством, зокрема положенням про Національний репозиторій академічних текстів, затвердженим Кабінетом Міністрів України.
Вимоги до публічного захисту	У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння бакалаврського ступеня повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача вищої освіти повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами, призначеними для загального перегляду. Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня бакалавра з харчових технологій та видачу диплома бакалавра за результатами атестації здобувача вищої освіти оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Політика щодо забезпечення якості вищої освіти	Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості. Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціально-психологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця за результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог, акредитації. Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.
Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм	Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм Кузнеця. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми, тощо; роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів. Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус-групи, аналіз документів, аналіз ситуації, групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми. Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни законодавчої та нормативної бази.
Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів	Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм

	контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету.
Забезпечення якості студенто-центрованого навчання, викладання та оцінювання	Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання. Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.
Забезпечення якості науково-педагогічних працівників	Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково-педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими протягом календарного року. Оприлюднення результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.
Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)	Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти. Організаційно-методична підтримка самостійної роботи здобувачів вищої освіти полягає у розробці методичних, дидактичних, інструктивних матеріалів, наданні можливості формувати, закріплювати, поглиблювати й систематизувати отримані під час аудиторних занять знання та вміння, здійснювати самопідготовку й самоконтроль опанування освітньої-професійної програми та реалізується через Персональну навчальну систему ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)	З метою управління освітнім процесом розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організацію освітнього процесу; доступ до навчальних ресурсів; облік та аналіз успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; управління кадрами та ін.
Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність	Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація за освітньо-професійною програмою публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Публічною є інформація про освітню діяльність за спеціальністю, включаючи критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цією програмою; процедури навчання.

**Забезпечення
академічної
добросовісності**

Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладу вищої освіти та здобувачів вищої освіти реалізується через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності. Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернетсервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням. Нормативними документами в ХНЕУ ім. С.Кузнеця щодо регламентації є такі документи: Кодекс академічної доброчесності; Кодекс професійної етики та організаційної культури працівників і здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Політика використання штучного інтелекту в освітньому процесі та наукових дослідженнях. Використання ШІ-інструментів у навчанні та дослідженнях дозволене як допоміжний засіб за умови обов'язкового декларування їх застосування та критичної оцінки отриманих результатів. Неприйнятними є видавання ШІ-контенту за власний рахунок, використання ШІ під час контрольних заходів без дозволу, а також застосування ШІ для маніпуляцій та фальсифікацій. Кваліфікаційні роботи (дипломні роботи / проекти), підписуються кваліфікованим електронним підписом, оприлюднюються до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

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

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК

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

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Програмні результати навчання	Інтегральна компетентність спеціальності 181 «Харчові технології» - Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій																														
	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності															
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30	
РН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	OK 09 OK 19 OK 23 OK 30	OK 17 OK 22 OK 31 OK 38		OK 10	OK 09 OK 10	OK 14 OK 16 OK 17 OK 32	OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 39	OK 21							OK 19 OK 23 OK 30	OK 10 OK 18	OK 16 OK 17	OK 25 OK 32 OK 35	OK 19 OK 23 OK 30	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30	OK 15 OK 18	OK 03 OK 06 OK 12 OK 13	OK 33	OK 19 OK 23 OK 30	OK 28	OK 10	OK 26			
РН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 10	OK 22 OK 31 OK 38	OK 14 OK 16 OK 32 OK 35	OK 22 OK 31 OK 38		OK 21		OK 01	OK 05 OK 36					OK 22 OK 31 OK 38			OK 20 OK 24 OK 29 OK 34				OK 34		OK 24					
РН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру				OK 10	OK 36												OK10	OK17					OK 12 OK 13 OK17				OK 10 OK 36				
РН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань				OK 10	OK 10											OK 03 OK 06 OK 16 OK 17 OK 25	OK10			OK 20 OK 24 OK 29 OK 34					OK 10 OK 25						
РН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.					OK 02				OK 21							OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13 OK 19 OK 23 OK 30				OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30			OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13							OK 03 OK 06 OK 11 OK 12 OK 13 OK 19 OK 23 OK 30	
РН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів																OK 03 OK 06 OK 11 OK 12				OK 11 OK 12 OK 13 OK 16			OK 03 OK 06 OK 11 OK 12								

	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності														
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30
синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини																OK 13 OK 16 OK 17				OK 19 OK 23 OK 30			OK 13 OK 16 OK 17							
РН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	OK 09															OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30	OK 10 OK 18 OK 28 OK 29	OK 35	OK 14 OK 32 OK 35	OK 17 OK 19 OK 23 OK 30		OK 15 OK 18						OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35	OK 10 OK 15 OK 18 OK 28 OK 29	
РН 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі					OK 10	OK 35			OK 21	OK 21										OK 13 OK 18 OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30					OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30					OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30
РН 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти																					OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 25 OK 30				OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 25 OK 30					OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 25 OK 30
РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів						OK 14 OK 32 OK 35												OK 14 OK 32 OK 35	OK 14 OK 32 OK 35										OK 32 OK 35	
РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)									OK 21 OK 35									OK 12 OK 13 OK 16 OK 17					OK 12 OK 13 OK 16 OK 17							
РН 12. Мати базові навички проектування та модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць із застосуванням систем																						OK 07 OK 15 OK 18 OK 33 OK 34		OK 07 OK 15 OK 18 OK 33 OK 34						

	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності															
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30	
автоматизованого проектування та програмного забезпечення																															
РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту																	OK 28 OK 29					OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34		OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34					OK 15 OK 18 OK 28 OK 29 OK 33 OK 34		
ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти																	OK 19 OK 23 OK 30				OK 19 OK 23 OK 30							OK 26 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 35 OK 37	
РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства							OK 26										OK 26 OK 28 OK 29									OK 26 OK 28 OK 29		OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29	OK 26 OK 28 OK 29
РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності									OK 21 OK 28 OK 29 OK 32 OK 35										OK 21 OK 28 OK 29 OK 32 OK 35					OK 19 OK 23 OK 30	OK 26 OK 28						
РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва										OK 19 OK 23 OK 30										OK 19 OK 23 OK 30											
РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи							OK 11 OK 12 OK 13 OK 17 OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39										OK 11 OK 12 OK 13 OK 17	OK 21 OK 32 OK 35												
РН 19. Підвищувати ефективність роботи							OK 22 OK 31	OK 20 OK 24																					OK 20 OK 24	OK 20 OK 24	

	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності															
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30	
шляхом поєднання самостійної та командної роботи							OK 38	OK 29 OK 39																					OK 29 OK 39	OK 29 OK 39	
РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою											OK 01										OK 01 OK 27							OK 01 OK 10			
РН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій											OK 01																OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39		OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	OK 01 OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	
РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами											OK 01	OK 05 OK 36																OK 01 OK 05 OK 36			
РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.							OK 22 OK 31 OK 38	OK 28 OK 29									OK 26 OK 28 OK 29									OK 26 OK 28 OK 29		OK 26 OK 28 OK 29 OK 37			
РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів																				OK 19 OK 23 OK 27 OK 30	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30								OK 26 OK 28 OK 37	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30 OK 37	OK 19 OK 23 OK 27 OK 30 OK 37
РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки			OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39																									OK 10 OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 36 OK 37 OK 39	OK 26 OK 27 OK 28 OK 37 OK 39	OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39	OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 34 OK 39
РН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо		OK 08											OK 04 OK 08	OK 04 OK 08																	
РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.									OK 21				OK 21	OK 04 OK 08 OK 21																	
РН 28. Вміти забезпечувати виробництво безпечної						OK 14 OK 21 OK 32												OK 14 OK 21 OK 32	OK 14 OK 21 OK 32							OK 26 OK 28 OK 29		OK 26 OK 28 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23		

	Загальні компетентності (ЗК)															Спеціальні (фахові) компетентності															
	K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28	K29	K30	
ресторанної та крафтової харчової продукції високої якості на основі відповідних стандартів і концепції НАССР та формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі						OK 35												OK 35	OK 35										OK 24 OK 28 OK 30 OK 32 OK 35 OK 37		
РН 29. Вміти розробляти, удосконалювати та впроваджувати ресторанні та крафтові харчові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного бізнесу, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у регіональному, міжнародному, мультикультурному середовищі											OK 01	OK 05 OK 36				OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 30														OK 20 OK 24 OK 29 OK 34 OK 36 OK 37 OK 38 OK 39	OK 20 OK 24 OK 27 OK 29 OK 36 OK 37 OK 38 OK 39
РН 30. Формування національно-патріотичної свідомості, громадянської стійкості щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України													OK 36		OK36																

Гарант ОП

підписано

Дмитро КРАМАРЕНКО

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійна програма
«Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві»

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

REVIEW

for the educational programme «Craft Food Technologies in the Restaurant Industry»
of the first (bachelor's) level of higher education
speciality G 13 Food Technologies
field of knowledge G Production and Technology

The performance of restaurant enterprises, food processing industries, and craft food production facilities largely depends on the professional competence of managerial staff and employees. Therefore, the implementation of an educational programme aimed at training highly qualified specialists for these sectors is timely, relevant, and fully aligned with the current demands of the labor market.

The Bachelor's educational programme “Craft Food Technologies in the Restaurant Industry” was developed by a project team consisting of leading academic staff of the Department of Hotel, Restaurant Business and Craft Technologies at Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics, who possess extensive academic, teaching, and professional experience in the field of food technologies, together with representatives of leading industry enterprises and higher education students. Such a collaborative approach ensures that the interests and expectations of all key stakeholders are taken into account, thereby contributing to the continuous improvement of the quality of the educational programme.

The programme is characterized by a logical structure, a coherent sequence of educational components, and a comprehensive approach to developing the professional competencies of future specialists. One of its distinctive features is its focus on preparing professionals for restaurant enterprises and craft food production facilities, which fully corresponds to current trends in the development of the food industry.

Particular recognition should be given to the inclusion of educational components devoted to modern methods of food quality and safety control, as well as the fundamentals of national resilience. This curriculum content complies with both Ukrainian and international requirements for food industry enterprises and contributes to the development of competencies required to ensure high product quality standards, thereby enhancing the professional competitiveness of graduates.

A significant strength of the programme is its strong practical orientation, which is achieved through interactive classes, masterclasses, practical training sessions, industrial internships, and professional placements at leading restaurant enterprises. This approach effectively combines theoretical education with the acquisition of practical knowledge and professional skills necessary for successful careers in the field of food technologies.

Another undeniable advantage of the educational programme is the opportunity for international internships and practical training in the restaurant industry. Furthermore, the

programme provides broad opportunities for academic mobility, international cooperation, and participation in international educational projects, thereby enhancing graduates' competitiveness in both national and international labor markets.

In conclusion, the Bachelor's educational programme “Craft Food Technologies in the Restaurant Industry” is a modern, high-quality, and practice-oriented educational programme that ensures comprehensive training of highly qualified professionals capable of carrying out successful professional activities in the fields of restaurant management, food technologies, and craft food production in accordance with contemporary industry requirements. The programme can therefore be recommended for implementation at Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics.

DIRECTOR

GÖÇAY - ONUR TUR. İŞLET.
YAT.İNŞ.NAK. MADEN ve TİC. A.Ş.
HILTON DALAMAN SARIĞERME RESORT & SPA
Sarıgerme Turizm Merkezi 48610 ORTACA /MUĞLA
ANKARA KURUMLAR V.D. - 394 009 1118

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму «Крафтові харчові технології в ресторанному
господарстві»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності G 13 Харчові технології
галузі знань G Виробництво та технології

Одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки України на сучасному етапі є розвиток харчової промисловості, ресторанного господарства та малого підприємництва у сфері виробництва харчової продукції. Особливого значення набувають питання забезпечення високої якості та безпечності харчових продуктів, У зв'язку з цим підготовка висококваліфікованих фахівців для сфери ресторанного господарства та крафтового виробництва є одним із важливих завдань сучасної вищої освіти.

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця має необхідний кадровий потенціал, сучасне навчально-методичне забезпечення та розвинену матеріально-технічну базу, що створює належні умови для якісної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології.

Освітня програма «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві», розроблена кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, поєднує фундаментальну теоретичну підготовку з практичноорієнтованим навчанням, забезпечуючи формування професійних компетентностей у сфері харчових технологій, ресторанного бізнесу та крафтового виробництва.

Освітня програма чітко визначає мету, програмні результати навчання, компетентності здобувачів та механізми реалізації освітнього процесу. Її особливістю є орієнтація на підготовку фахівців, здатних ефективно працювати у сфері крафтового виробництва та ресторанного господарства, що повністю

відповідає сучасним тенденціям розвитку індустрії харчування. Структура освітньої програми є логічною, послідовною та забезпечує комплексне формування загальних і фахових компетентностей майбутніх бакалаврів.

Важливою перевагою програми є студентоорієнтований підхід та формування індивідуальної траєкторії завдяки широкому переліку вибіркових дисциплін, що сприяє формуванню конкурентоспроможних фахівців, готових до професійної діяльності в сучасних умовах.

Окремої уваги заслуговує система практичної підготовки здобувачів освіти, яка передбачає проходження виробничої практики у провідних підприємствах ресторанного бізнесу як в Україні, так і за її межами, проведення практикоорієнтованих занять у сучасно оснащених лабораторіях, а також активне залучення до освітнього процесу представників професійної спільноти та фахівців-практиків.

Беззаперечною перевагою освітньої програми є її спрямованість на формування компетентностей у сфері управління якістю та безпечністю харчових продуктів із застосуванням принципів системи НАССР, що є одним із ключових чинників забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової галузі та ресторанного господарства.

Реалізація програми ґрунтується на використанні сучасних освітніх технологій, інноваційних методів навчання та практикоорієнтованих підходів, що сприяє не лише формуванню професійних знань і навичок, а й розвитку універсальних компетентностей (soft skills), необхідних для ефективної професійної діяльності в умовах сучасного бізнес-середовища.

Додатковою перевагою програми є створення можливостей для академічної мобільності здобувачів освіти, що розширює можливості набуття міжнародного професійного досвіду, участі у спільних освітніх проєктах та підвищує перспективи працевлаштування випускників.

Таким чином, освітня програма «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології Харківського національного економічного

університету імені Семена Кузнеця повною мірою відповідає сучасним вимогам ринку праці, забезпечує якісну професійну підготовку бакалаврів та формує компетентності, необхідні для успішної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, крафтового виробництва і ресторанного господарства.

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

Олеся ПРИСС

Підпис Прісс О.П.
засвідчую,
Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності G 13 Харчові технології
галузі знань G Виробництво та технології

Виробництво харчових продуктів і розвиток крафтових виробництв належать до найбільш динамічних секторів світової економіки, які функціонують в умовах високої конкуренції та орієнтовані на забезпечення споживачів якісною, безпечною й конкурентоспроможною харчовою продукцією. Саме тому підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних працювати відповідно до сучасних вимог галузі, є одним із пріоритетних завдань системи вищої освіти.

Освітня програма «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві», розроблена кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, є сучасною та актуальною освітньою програмою, яка відповідає тенденціям розвитку харчової індустрії. Її зміст характеризується чітко визначеною метою, логічною структурою та спрямований на формування професійних компетентностей, необхідних майбутнім фахівцям у сфері ресторанного господарства, харчових технологій і крафтового виробництва.

Важливою особливістю програми є орієнтація на підготовку спеціалістів, які здатні ефективно здійснювати професійну діяльність в умовах мінливого бізнес-середовища, швидко адаптуватися до сучасних викликів, приймати обґрунтовані управлінські рішення та забезпечувати конкурентоспроможність підприємств харчової галузі.

Реалізація освітньої програми забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців, спроможних організовувати виробничі процеси та управляти ними, розв'язувати актуальні проблеми підприємств харчової промисловості, ресторанного господарства та крафтових виробництв, приймати ефективні управлінські рішення в умовах постійних змін бізнес-середовища. Випускники програми матимуть необхідні знання та практичні навички для творчого вирішення складних спеціалізованих завдань технічного, технологічного й організаційного характеру, пов'язаних із виробництвом, управлінням якістю та забезпеченням безпечності харчових продуктів в умовах комплексності та невизначеності сучасної професійної діяльності.

Важливим аспектом освітньої програми є її відповідність вимогам Закону України «Про основи національного спротиву» та сьогоденню. Структура

програми відповідає Стандарту Міністерства освіти і науки України, а також актуальним потребам ринку праці, що підтверджується результатами опитувань роботодавців, представників професійної спільноти та інших стейкхолдерів.

Позитивною рисою освітньої програми є також її орієнтація на розвиток підприємницьких компетентностей здобувачів освіти. Навчальний план передбачає опанування дисциплін, пов'язаних із бізнес-проектуванням і бізнес-менеджментом у сфері харчових технологій, а також створює можливості для розроблення, представлення та захисту власних бізнес-проектів перед потенційними інвесторами. Такий підхід сприяє набуттю практичного досвіду, розвитку підприємницького мислення та формує передумови для започаткування випускниками власної професійної діяльності у сфері харчових технологій і крафтового виробництва.

У цілому, рецензована освітня програма «Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця є сучасною, змістовною та практикоорієнтованою. Вона відповідає актуальним вимогам ринку праці, забезпечує комплексне формування професійних компетентностей здобувачів вищої освіти та створює належні умови для підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати у сфері харчових технологій, ресторанного господарства та крафтового виробництва.

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

Василь ПАСІЧНИЙ

