

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

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.04.2024 р. протокол № 5

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.04.2024 р. № 105



Володимир ПОНОМАРЕНКО

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

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

Харків, 2024

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові харчові технології»:

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

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

Безсонний Віталій Леонідович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

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

Розглянуто на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу, протокол № 6 від 26 січня 2024 року.

Розглянуто вченою радою факультету міжнародної економіки та підприємництва, протокол № 2 від 22 березня 2024 року.

Освітня програма розроблена на підставі:

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

2. Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

5. Пропозицій роботодавців.

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

І. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

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

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

	<p>принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і заходів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструментарій та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education.
Академічні права випускників	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, стажування. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
Професійні права	Право професійної діяльності відповідно до отриманої освітньої кваліфікації
Працевлаштування випускників	Бакалавр здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий підприємством ресторанного господарства); 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління; 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства. 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах. 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях. 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви. 2482.2 Професіонали в галузі ресторанної справи (фахівець з ресторанної справи). 3152 Інспектор з контролю якості продукції. 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій. 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів. 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління. 3570 Фахівці з технології харчування. 3590 Інші фахівці в галузі

	харчової та переробної промисловості. 512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства
Силабуси освітніх компонентів	https://www.hneu.edu.ua/informatsijnyj-paket-bakalavr-restoranni-ta-kraftovi-harchovi-tehnologiyi-2024/

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій
Загальні компетентності	<p>К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління</p>

	<p>безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>К 28. 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.</p> <p>К 29. Здатність генерувати новаторські ідеї у сфері виробництва харчової продукції ресторанного та крафтового спрямування та реалізовувати їх у регіональному, міжнародному, мультикультурному середовищі.</p>
--	---

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

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

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

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

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

досліджень прикладного характеру.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PH 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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

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

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

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

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

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

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

PH 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.

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

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

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

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

ОК 16	ТОВАРОЗНАВСТВО	4	Екзамен
ОК 17	МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	4	Залік
ОК 18	ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	4	Екзамен
ОК 19	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	9	Залік, Екзамен,
ОК 20	КУРСОВА РОБОТА: Технологія продукції ресторанного господарства	1	Курсова робота
ОК 21	БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ	4	Залік
ОК 22	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 23	ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 24	КУРСОВА РОБОТА: Технології харчових виробництв	1	Курсова робота
ОК 25	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ	4	Залік
ОК 26	МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 27	ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 28	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10	Екзамен, Екзамен
ОК 29	КУРСОВА РОБОТА: Організація ресторанного господарства	1	Курсова робота
ОК 30	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	10	Екзамен, Екзамен
ОК 31	ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА	4	Звіт
ОК 32	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	4	Екзамен
ОК 33	ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	5	Екзамен
ОК 34	КУРСОВИЙ ПРОЄКТ: Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	Курсовий проєкт
ОК 35	УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ КОНЦЕПЦІЇ НАССР	5	Екзамен
ОК 36	ІНОЗЕМНА МОВА АКАДЕМІЧНОЇ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМУНІКАЦІЇ	4	Залік
ОК 37	МАРКЕТИНГ ТА БРЕНДИНГ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	Залік
ОК 38	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	3	Звіт
ОК 39	ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ	9	Дипломний проєкт
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ВК6	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК7	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК8	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен
ВК9	МЕЙДЖОР 4	5	Екзамен
ВК10	МЕЙДЖОР 5	5	Екзамен
ВК11	МЕЙДЖОР 6	5	Екзамен
ВК12	МЕЙДЖОР 7	5	Екзамен

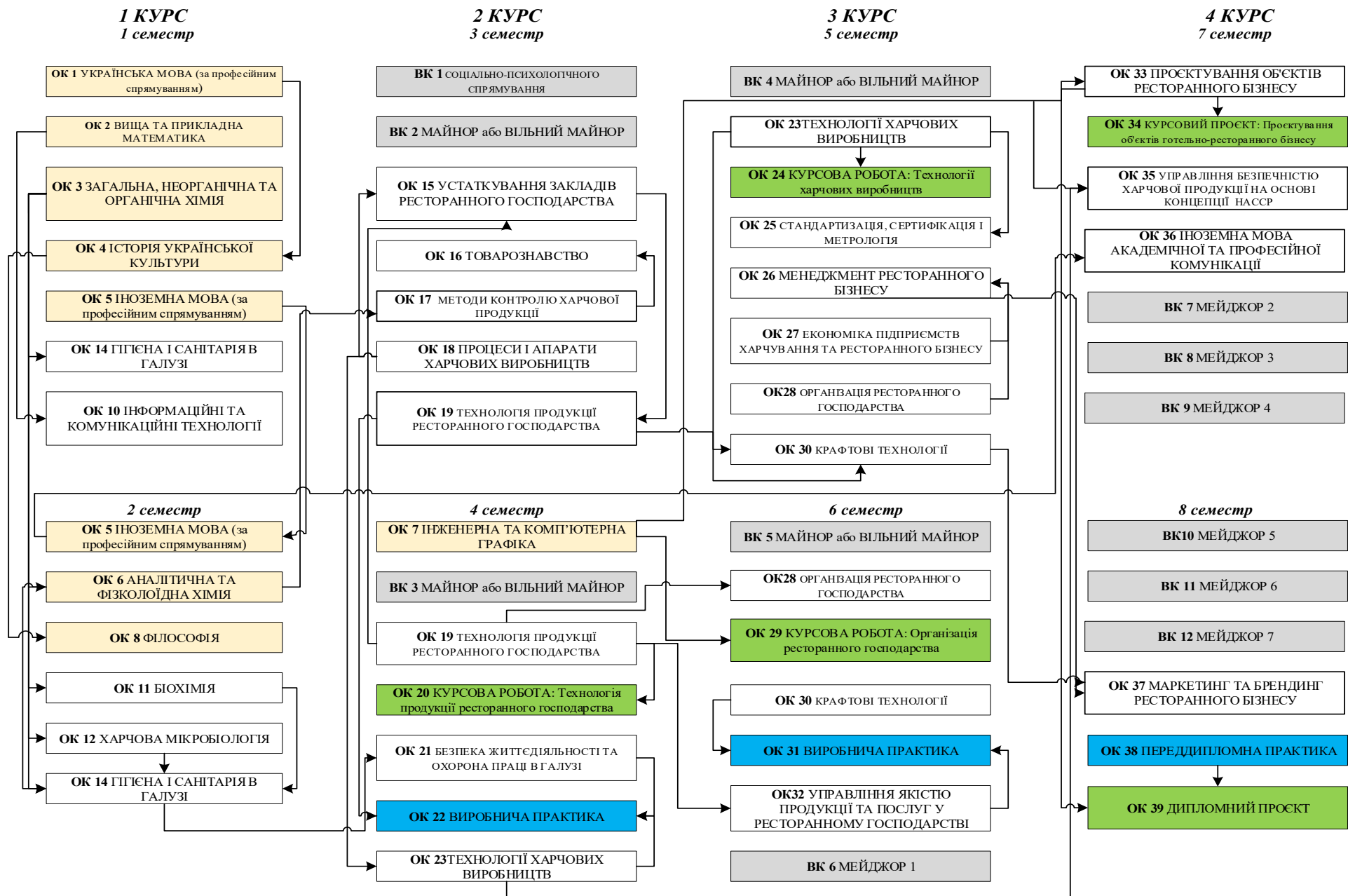
4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

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

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

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

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



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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

	<p>національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог, акредитації. Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково- педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.</p>
<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм Кузнеця. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми, тощо; роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів. Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус-групи, аналіз документів, аналіз ситуації, групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми. Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни законодавчої та нормативної бази.</p>
<p>Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів</p>	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється на основі 100-бальної накопичувальної бально-рейтингової системи.</p>
<p>Забезпечення якості студенто-центрованого навчання, викладання та оцінювання</p>	<p>Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання. Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості науково-педагогічних працівників</p>	<p>Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної</p>

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

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

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

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи Зн2 Критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності і на межі предметних галузей	Уміння Ум1 Розв'язання складних задач і проблем, що потребує оновлення й інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог Ум2 Проведення дослідницької та/або інноваційної діяльності	Комунікація К1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються К2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та Відповідальність АВ1 Прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування АВ2 Відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінку стратегічного розвитку команди АВ3 Здатність до подальшого навчання, яке значною мірою є автономним та самостійним
Загальні компетентності				
K01.	Зн1, Зн2			АВ1, АВ3
K02.		Ум1, Ум2	К1, К2	
K03.		Ум2		АВ2
K04.			К1	АВ2
K05.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	
K06.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1
K07.			К1, К2	
K08.				АВ1, АВ2, АВ3
K09.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ3
K10.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2
K11.		Ум1	К1	
K12.		Ум1	К2	
K13.	Зн1, Зн2			АВ2, АВ3
K14.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2, АВ3
Спеціальні (фахові) компетентності				
K15.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2		АВ1, АВ2, АВ3
K16.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K17.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1, АВ2
K18.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1
K19.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	АВ1, АВ3
K20.	Зн1	Ум1		АВ1
K21.	Зн1, Зн2	Ум1		
K22.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К2	АВ1, АВ3
K23.	Зн1, Зн2	Ум1		АВ1
K24.	Зн1	Ум1	К2	
K25.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K26.		Ум1	К1, К2	
K27.	Зн1, Зн2	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2
K28.	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
K29.	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		
PH 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 16 OK 17 OK 32	OK 14 OK 31 OK 38 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				
PH 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 22 OK 31 OK 38	OK 10	OK 22 OK 31 OK 38	OK 14 OK 16 OK 32 OK 35	OK 22 OK 31 OK 38	OK 21		OK 01	OK 05 OK 36				OK 22 OK 31 OK 38				OK 20 OK 24 OK 29 OK 34			OK 34		OK 24							
PH 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру				OK 10	OK 36										OK 10	OK 17					OK 12 OK 13 OK 17				OK 10 OK 36						
PH 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань				OK 10	OK 10									OK 03 OK 06 OK 16 OK 17 OK 25	OK 10				OK 20 OK 24 OK 29 OK 34					OK 10 OK 25							
PH 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, 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	

Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)														Спеціальні (фахові) компетентності														
	К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27	К28	К29
PH 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого 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
PH 14. 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
PH 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
PH 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				
PH 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва									OK 19 OK 23 OK 30										OK 19 OK 23 OK 30										
PH 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											
PH 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи							OK 22 OK 31 OK 38	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39																				OK 20 OK 24 OK 29 OK 39	OK 20 OK 24 OK 29 OK 39




Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)													Спеціальні (фахові) компетентності																
	К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27	К28	К29	
PH 28. Вміти забезпечувати виробництво безпечної ресторанної та крафтової харчової продукції високої якості на основі відповідних стандартів і концепції НАССР та формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі						OK 14 OK 21 OK 32 OK 35											OK 14 OK 21 OK 32 OK 35	OK 14 OK 21 OK 32 OK 35							OK 26 OK 28 OK 29		OK 26 OK 28 OK 37	OK 19 OK 20 OK 23 OK 24 OK 28 OK 30 OK 32 OK 35 OK 37		
PH 29. Вміти розробляти, удосконалювати та впроваджувати ресторани та крафтові харчові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного бізнесу, обґрунтувати та презентувати їх інвесторам та реалізувати 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

Гарант ОП

підписано

Дмитро КРАМАРЕНКО

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології»

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