

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» /

«FOOD TECHNOLOGIES»

Початкового (короткого) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»

освітньо-професійна програма «Харчові технології»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**

Голова вченої ради

 /А. А. Мазаракі/
(протокол № 25 від «30» серпня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з
«01» вересня 2021 р.

Директор  /А. А. Вдовічен/

(наказ № 89 від «01» вересня 2021 р.)

Чернівці, 2021 р.

ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ЧТЕІ КНТЕУ

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи КНТЕУ

Н. В. Притульська

17.06 2021 р.

Погоджено

Проректор з наукової роботи КНТЕУ

С. В. Мельниченко

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу КНТЕУ

С. І. Камінський

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу КНТЕУ

Т. В. Божко

17.06 2021 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ЧТЕІ КНТЕУ

В. В. Полянко

09.06 2021 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ

К. В. Паламарек

09.06 2021 р.

Погоджено

Гарант професійної програми ЧТЕІ КНТЕУ

К. В. Паламарек

09.06 2021 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ

Д. В. Федорова

16.06 2021 р.

Погоджено

Директор ресторану концерт холу «Флора клуб»

Н. В. Шупрудько

09.06 2021 р.

Погоджено

Голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «Український кулінарний союз»

К. О. Долиняк

09.06 2021 р.



Погоджено

Голова ради студентського самоврядування ЧТЕІ КНТЕУ

К. Д. Галан

09.06 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Паламарек К. В., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н. – керівник групи;
2. Марусяк Т. М., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ, к.т.н.
3. Струтинська Л. Т., старший викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ КНТЕУ.
4. Костинник І., студентка 1 курсу, 108 групи, спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Шупрудько Н. В., директор ресторану концерт холу «Флора клуб», м. Чернівці;
2. Долиняк К. О., голова ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «Український кулінарний союз», м. Чернівці.

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

(за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Чернівецький торговельно-економічний інститут, кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитовано
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня молодшого бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2022 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.chtei-knteu.cv.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і фаховими компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна Академічною орієнтацією освітньо-професійної програми слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і фахові компетентності майбутнього молодшого бакалавра

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, а саме набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. <i>Ключові слова:</i> виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанні технології, ресторанний сервіс, технології
Особливості програми	Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних лабораторій (кабінетів), виробничих підприємств, підприємств сфери обслуговування згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до освітнього процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 1222.2 – Майстер виробництва 3340 – Майстер виробничого навчання 3570 – Технік-технолог з технології харчування 5122 – Кухар 5123 – Виробник харчових напівфабрикатів; Метрдотель; Член бригади ресторану 5129 – Майстер ресторанного обслуговування
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою першого циклу FQ-EHEA, 6 рівня EQF-LLL та 6 рівня НРК України. Можливість отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічна мобільність.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого навчання через комбінацію лекцій, лабораторних і практичних занять із ситуаційним вирішенням практичних завдань, самостійна робота на основі літературних джерел та нормативних документів, підготовка до кваліфікаційного екзамену.
Оцінювання	Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі різного рівня складності в галузі ресторанного господарства під час професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.

<p>Загальні компетентності</p>	<p>К 01. Здатність спілкуватись державною мовою як усно так і письмово, володіння професійною термінологією у сфері ресторанного господарства.</p> <p>К 02. Володіння комунікаційними вміннями та навичками при роботі зі споживачами.</p> <p>К 03. Здатність спілкуватися іноземною (професійною) мовою.</p> <p>К 04. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення, духовної культури та культурної спадщини, збереження культурно-історичних, етносоціальних цінностей.</p> <p>К 05. Знання філософських категорій та понять і уміння оперувати ними.</p> <p>К 06. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи.</p> <p>К 07. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>К 08. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичного самовдосконалення.</p> <p>К 09. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>К 10. Здатність використовувати фізичні методи дослідження для вимірювання різних властивостей матеріалів, сировини, дослідження фізичних процесів для виконання виробничих функцій.</p> <p>К 11. Знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації.</p> <p>К 12. Знання особливостей етикету під час обслуговування в закладах ресторанного господарства, міжнародного етикету обслуговування та стандартів етикету обслуговуючого персоналу.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>К 01. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 02. Здатність використовувати знання й практичні навички з харчової хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.</p> <p>К 03. Здатність використовувати знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p>К 04. Знання основних мікробіологічних процесів під час виробництва та зберігання харчової продукції.</p> <p>К 05. Знання впливу екологічних факторів на мікроорганізми з метою цілеспрямованого регулювання мікробіологічних процесів під час виробництва продуктів харчування та їх зберігання.</p> <p>К 06. Вміння визначати якість харчових продуктів у відповідності вимогам нормативної документації.</p> <p>К 07. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 08. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і</p>

	<p>реалізації.</p> <p>К 09. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції.</p> <p>К 10. Здатність розробляти виробничу програму, бути учасником виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>К 11. Знання щодо основ організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу.</p> <p>К 12. Знати структуру технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>К 13. Здатність надавати пропозиції щодо розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів із метою забезпечення їх якості, поживності та безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.</p> <p>К 14. Здатність вносити пропозиції щодо вибору та удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства.</p> <p>К 15. Знання базових уявлень про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач.</p> <p>К 16. Знання основ економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності.</p> <p>К 17. Здатність до розроблення та вдосконалення технологій виробництва та реалізації харчової продукції і напоїв у закладах ресторанного господарства з використанням сучасних технологій, технологічних операцій та прийомів; формування відповідних знань, вмінь, навичок щодо роботи сомельє.</p> <p>К 18. Вміння виконувати роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 06. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних</p>

	<p>засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 07. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів із врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 08. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 09. 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 запропонованого асортименту.</p> <p>ПР 10. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 11. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 12. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР 13. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 14. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 15. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР 16. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 17. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання Серверу дистанційного навчання Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників.

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів. Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між ЧТЕІ КНТЕУ та ЗВО України забезпечується в межах діяльності головного університету (КНТЕУ) та його відокремлених структурних підрозділів.
Міжнародна кредитна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+), про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, стажування тощо. Зокрема, ЧТЕІ КНТЕУ співпрацює з 27 провідними навчальними та науковими закладами Австрії, Білорусі, Грузії, Латвії, Молдови, Північного Кіпру, Польщі, Румунії, Сербії, Словаччини, Чехії, Болгарії. Міжнародними ЗВО-партнерами ЧТЕІ КНТЕУ є: <ul style="list-style-type: none">- Реально-гуманітарний університет (м. Кагул, Молдова);- Старопольський університет (м. Кельце, Польща);- Вища школа економіки та менеджменту державного управління (м. Братислава, Словаччина);- Вища школа торгівлі і послуг (м. Познань, Польща);- Університет прикладних наук в Карінтії (м. Філлах, Австрія);- Брестський державний технічний університет (м. Брест, Білорусь);- Поліський державний університет (м. Пінськ, Білорусь);- Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (м. Гомель, Білорусь);- Могильовський державний університет імені А. А. Кулешова (м. Могильов, Білорусь);- Вища бізнес-школа (м. Острава, Чехія);- Університет UNION (м. Белград, Сербія);- Економічний університет ім. Кароля Адаміцького (м. Катовіце, Польща);- Сучавський університет ім. Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія);- Університет фінансів та менеджменту (м. Варшава, Польща);- Вища школа соціальних технологій (м. Рига, Латвія);- Університет інформатики і мистецтв (м. Лодзь, Польща);- Університет туризму та екології (м. Суха-Бескидзька, Польща);- Бельцький державний університет ім. Алеку Руссо (м. Бельци, Молдова);- Східний середземноморський університет (м. Фамагуста, Північний Кіпр);- Молдавська економічна академія (м. Кишинів, Молдова);- Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща);- Українсько-Грузинський учбово-науковий Міжнародний інститут (м. Марнеулі, Грузія);- Трансильванський університет (м. Брашова, Румунія);

	<ul style="list-style-type: none"> - Вітебський державний технологічний університет (м. Вітебськ, Білорусь); - Факультет прикладних наук в Кракові Суспільної академії наук, (м. Краків, Польща); - Стопанска Академія «Д.А.Ценов» (м.Свіштов, Болгарія); факультет бізнесу і права університету «Union – Nikola Tesla», м. Белград, Сербія, Болгарія.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.

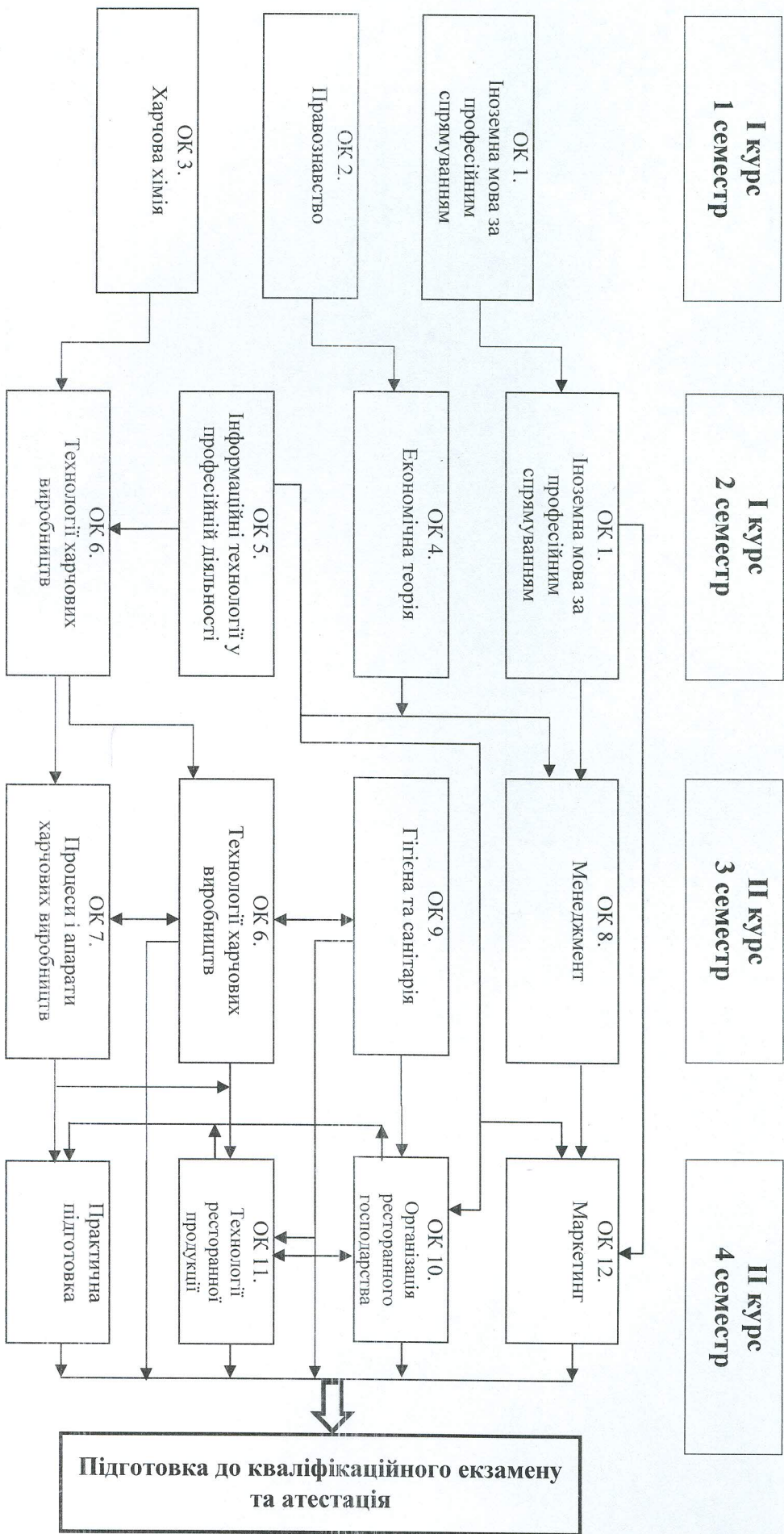
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2.	Правознавство	6
ОК 3.	Харчова хімія	6
ОК 4.	Економічна теорія	6
ОК 5.	Інформаційні технології у професійній діяльності	6
ОК 6.	Технології харчових виробництв	12
ОК 7.	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ОК 8.	Менеджмент	6
ОК 9.	Гігієна та санітарія	3
ОК 10.	Організація ресторанного господарства	6
ОК 11.	Технології ресторанної продукції	6
ОК 12.	Маркетинг	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		83
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Безпека життя	6
ВК 2	Дизайн	6
ВК 3	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6
ВК 4	Електронний документообіг	6
ВК 5	Економіка України	6
ВК 6	Естетика	6
ВК 7	Етика бізнесу	6
ВК 8	Інтелектуальна власність	6
ВК 9	Історія української культури	6
ВК 10	Культурна спадщина України	6
ВК 11	Міжнародні економічні відносини	6
ВК 12	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 13	Політологія	6
ВК 14	Психологія лідерства та кар'єри	6
ВК 15	Релігієзнавство	6
ВК 16	Сенсорний аналіз	6
ВК 17	Соціологія	6
ВК 18	Статистика	6
ВК 19	Товарознавство	6
ВК 20	Трудове право	6
ВК 21	Філософія	6
ВК 22	Фінанси, гроші та кредит	6
ВК 23	Харчова мікробіологія	6
ВК 24	Web-дизайн та Web-програмування	6
Загальний обсяг вибіркового компонент:		30
Практична підготовка		
Практична підготовка		6
Атестація		
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		1
Загальний обсяг освітньої програми		120

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП.



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі складання кваліфікаційного екзамену.

Кваліфікаційний екзамен має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

