

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Харківського національного університету
імені В.Н. Каразіна

«_____» _____ 2024 року

протокол № _____

Введено в дію з _____ р.

наказом від _____ 2024 р. № _____

Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

Харків 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

Освітню програму розглянуто та схвалено на:

1. Науково-методичній раді Харківського національного університету імені

В.Н. Каразіна :

протокол №__ від «__» _____ 2024 р.

Голова науково-методичної ради ,
проректор з науково-педагогічної роботи _____ (Олександр ГОЛОВКО)

2. Вченій раді факультету міжнародних економічних відносин та туристичного
бізнесу:

протокол №14 від «28» березня 2024 р.

Заступник голови Вченої ради факультету _____ (Тетяна МІРОШНИЧЕНКО)

3. Науково-методичній комісії факультету міжнародних економічних відносин
та туристичного бізнесу:

протокол №11 від «26» березня 2024 р.

Голова науково-методичної комісії факультету _____ (Олена МИКОЛЕНКО)

4. Кафедрі міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи:

протокол №12 від «25» березня 2024 р.

Завідувачка кафедри _____ (Наталя ДАНЬКО)

Гарант ОПП _____ (Віталій ЧЕРВОНИЙ)

Розроблено робочою групою у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади (для сумісників – місце основної роботи, посада)	Науковий ступінь, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно
<i>Керівник робочої групи, гарант освітньої програми</i>		
Червоний Віталій Миколайович	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри устаткування харчової і готельної індустрії
<i>Члени робочої групи</i>		
Терешкін Олег Георгійович	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Горелков Дмитро Вікторович	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри устаткування харчової і готельної індустрії
Гревцева Наталія Вячеславівна	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, професор кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Соколовська Олена Олександрівна	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна	кандидат технічних наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ПЕРЕДМОВА

До проєктування освітньої програми долучені:

Представники роботодавців: директор ТОВ «Альта Гурме Груп Харків» регіонального представництва «Кофе Шу», шеф-бариста, викладач в «Al.Cuisine School» Пилипюк Богдана, інженер-технолог ТОВ «Група-ТФ» Гладкова Олена, тренерка-викладачка навчальної студії «Тренд» Валентина Сердюк, засновники Coffee spot «Авантюрист» Халін Владислав та Ізмайлов Олександр

При розробці проєкту Програми враховані вимоги:

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

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>

Профіль освітньо-професійної програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Офіційна назва програми	Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі
Ступінь вищої освіти	ступінь – бакалавр;
Кваліфікація, що присвоюється	Освітня кваліфікація: «Бакалавр з харчових технологій»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, нормативний термін навчання – 3 роки 10 місяців.
Наявність акредитації	-
Передумови	До освоєння освітньої програми допускаються особи, які мають освіту відповідного рівня, наявність якої підтверджено документом державного зразка: - свідоцтво про повну загальну середню освіту; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2024-2028 рр.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/standarti-vischoi-osviti/osvitno-profesiyni-ta-osvitno-naukovi-programi.html
2 – Мета освітньої програми	
Мета програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових виробництв, здатних до професійної діяльності з розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру в у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства на національному та міжнародному рівні; підготовка фахівців, здатних виконувати управлінські функції, просувати на рівні підприємства або галузі кращі ідеї, практики, міжнародні стандарти, технології забезпечення якості продукції.

3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері харчової індустрії та ресторанного бізнесу. Ключові слова: крафтові харчові технології; харчові технології в ресторанній індустрії; якість та безпечність продукції, інноваційні технології, конкурентоспроможність.
Особливості програми	Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області харчових виробництв і ресторанного господарства; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі. Освітню складову програми забезпечують мовні компетенції, загальна підготовка, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової галузі, у сфері ресторанної індустрії та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 7 рівня НРК України, 2 циклу FQ-EHEA та 7 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, командні та інтерактивні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище (Moodle).
Оцінювання	Поточний контроль: тестові завдання, контрольні роботи, індивідуальні/командні проєкти, презентації. Підсумковий семестровий контроль: екзамени (чотирирівнева шкала), заліки (дворівнева шкала), контрольні, курсові роботи, практики. Атестація: захист в ЕК випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. 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>ЗК14. 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>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток</p>

	<p>окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів, обґрунтовувати її, виявляти ініціативу, підприємливість.</p> <p>СК15. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства харчової промисловості.</p>
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПРН 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПРН 03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПРН 04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПРН 05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПРН 06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПРН 07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПРН 08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПРН 09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПРН 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН 11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПРН 12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПРН 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.
ПРН 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження

	ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПРН 15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПРН 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПРН 17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПРН 18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН 19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПРН 20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПРН 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПРН 22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПРН 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПРН 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПРН 25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПРН 26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПРН 27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
ПРН 28	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення	<p>Характеристика кадрового забезпечення:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти. 2. Наявність у складі кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», науково-педагогічних працівників, що мають науковий ступінь та/або вчене звання https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS/kadry_MEK.html 3. Наявність у керівника кафедри (гаранта освітньої програми): наукового ступеня та вченого звання за спорідненою спеціальністю та стажу науково-педагогічної роботи більше 10 років. 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи: <ol style="list-style-type: none"> 1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 100% від загальної кількості дисциплін; 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – не менше 10% від загальної кількості дисциплін. 5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом – не менше 10% від загальної кількості дисциплін.
---	---

	6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва кваліфікаційними роботами науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень наукової та професійної активності.
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Наявність матеріально-технічного забезпечення: 1. Приміщення для проведення навчальних занять та контрольних заходів – відповідно до ліцензійних вимог. 2. Мультимедійне обладнання для одночасного використання в навчальних аудиторіях. 3. Бібліотека, у тому числі читальний зал. 4. Пункти харчування (студентський ресторан), актовий зал, спортивний зал. 5. Гуртожиток – 100% від мінімальної потреби. 6. Комп'ютерні робочі місця. 7. Спеціалізовані лабораторії: лабораторія технології продукції ресторанного господарства, лабораторія ресторанного обслуговування та інші, спеціалізовані лабораторії фізичних та хімічних досліджень, що необхідні для виконання освітньої програми.
Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення	– офіційний сайт Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна: http://karazin.ua , сайт факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу http://international-relations-tourism.karazin.ua/academics/organization-of-the-process-of-education ; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – графіки навчального процесу – навчально-методичні матеріали та дистанційні курси https://moodle.karazin.ua ; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційних робіт; – доступ до електронних журналів; – доступ до електронних бібліотечних ресурсів світу
9 – Академічна мобільність	
Національна мобільність	Укладені угоди про академічну мобільність на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В. Н. Каразіна та ЗВО України
Міжнародна мобільність	Укладені угоди про міжнародну академічну мобільність (Еразмус+ K1) на основі двосторонніх договорів між Харківським національним університетом імені В.Н. Каразіна та ЗВО країн-партнерів, зокрема між Karlsruhe University of Education (Німеччина), South Westphalia University of Applied Sciences (Німеччина). Віртуальна та реальна мобільність з університетами-партнерами Німеччини та Австрії. Здійснюється співробітництво з кафедрою туристичного менеджменту Університету Західної Аттики. Кафедрою здійснюється співробітництво з «Асоціацією U.C.M. Italy» з метою удосконалення практичної підготовки фахівців ресторанного бізнесу на базі реально діючих об'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Італії. На кафедрі міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи реалізується 2 Жан Моне модулі. https://international-relations-tourism.karazin.ua/cooperation.html

2. Перелік компонент освітньої програми

та їх логічна послідовність

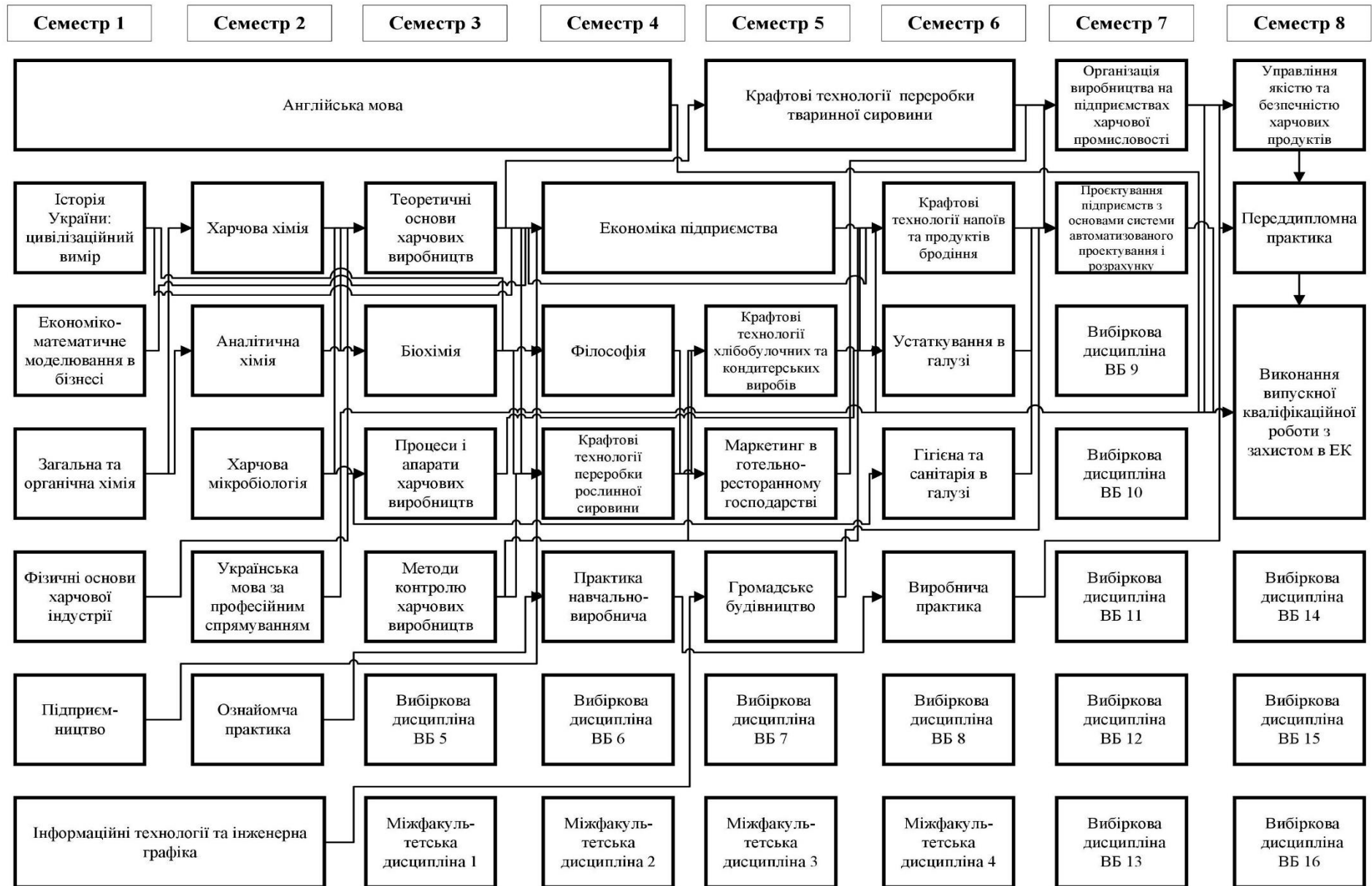
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історія України: цивілізаційний вимір	3	Екзамен
ОК 2	Економіко-математичне моделювання в бізнесі	4	Екзамен
ОК 3	Загальна та органічна хімія	5	Екзамен
ОК 4	Фізичні основи харчової індустрії	4	Екзамен
ОК 5	Підприємництво	5	Екзамен
ОК 6	Інформаційні технології та інженерна графіка	9	Залік Екзамен
ОК 7	Англійська мова	16	3 Залік 1 Екзамен
ОК 8	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 9	Українська мова за професійним спрямуванням	3	Залік
ОК 10	Аналітична хімія	5	Екзамен
ОК 11	Харчова мікробіологія	4	Залік
ОК 12	Теоретичні основи харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 13	Біохімія	4	Залік
ОК 14	Філософія	3	Екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 16	Методи контролю харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 17	Економіка підприємства	7	Залік Екзамен
ОК 18	Крафтові технології переробки рослинної сировини	8	Екзамен
ОК 19	Крафтові технології переробки тваринної сировини	9	Залік Екзамен
ОК 20	Крафтові технології хлібобулочних та кондитерських виробів	6	Екзамен
ОК 21	Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен
ОК 22	Громадське будівництво	3	Екзамен
ОК 23	Гігієна та санітарія в галузі	3	Залік
ОК 24	Крафтові технології напоїв та продуктів бродіння	6	Екзамен
ОК 25	Устаткування в галузі	6	Екзамен
ОК 26	Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості	4	Екзамен
ОК 27	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	6	Екзамен
ОК 28	Управління якістю та безпечністю харчових	5	Екзамен

	продуктів		
ОК 29	Ознайомча практика	5	Залік
ОК 30	Навчально-виробнича практика	5	Залік
ОК 31	Виробнича практика	5	Залік
ОК 32	Переддипломна практика	5	Залік
ОК 33	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи	8	Захист
	Загальний обсяг обов'язкових дисциплін		180

Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Міжфакультетська дисципліна 1	3	Залік
ВБ 2	Міжфакультетська дисципліна 2	3	Залік
ВБ 3	Міжфакультетська дисципліна 3	3	Залік
ВБ 4	Міжфакультетська дисципліна 4	3	Залік
	Загальний обсяг		12
Вибіркові дисципліни на факультеті			
ВБ 5	Вибіркова дисципліна 1	4	Залік
ВБ 6	Вибіркова дисципліна 2	4	Залік
ВБ 7	Вибіркова дисципліна 3	4	Залік
ВБ 8	Вибіркова дисципліна 4	4	Залік
ВБ 9	Вибіркова дисципліна 5	4	Залік
ВБ 10	Вибіркова дисципліна 6	4	Залік
ВБ 11	Вибіркова дисципліна 7	4	Залік
ВБ 12	Вибіркова дисципліна 8	4	Залік
ВБ 13	Вибіркова дисципліна 9	4	Залік
ВБ 14	Вибіркова дисципліна 10	4	Залік
ВБ 15	Вибіркова дисципліна 11	4	Залік
ВБ 16	Вибіркова дисципліна 12	4	Залік
	Загальний обсяг		48
	Загальний обсяг вибірових дисциплін		60
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

3. Структурно-логічна схема вивчення дисциплін



4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Метою атестації є встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти певного рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам освітньо-професійної програми та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр, здійснюється екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Атестація відбувається у формі захисту в екзаменаційній комісії кваліфікаційної роботи.

Зміст кваліфікаційної роботи повинен відповідати конкретним професійним та соціально-професійним завданням. Кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти проходять перевірку на відсутність академічного плагіату (відповідно до вимог «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна» та «Порядку проведення перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт (проєктів) працівників та здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів», введеного в дію наказом ректора Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна).

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології», ступінь вищої освіти бакалавр та освітню кваліфікацію бакалавр з харчових технологій.

7. Матриця відповідності компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Кому- нікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	+	+	+	
ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	+	+	+	
ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.		+	+	+
ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	+	+	+	+
ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.		+		+
ЗК07. Здатність працювати в команді.		+	+	
ЗК08. Здатність працювати автономно.		+		+
ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.	+	+		+
ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	+	+	+	+
ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	+	+	+	+
ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	+	+	+	
ЗК13. 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.	+	+	+	+
ЗК14. 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.		+	+	+
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	+	+	+	+
СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	+	+	+	+
СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	+	+	+	+
СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	+	+	+	+
СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	+	+	+	+
СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	+	+	+	+
СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	+	+	+	+

СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	+	+	+	+
СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	+	+	+	+
СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	+	+	+	+
СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	+	+	+	+
СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	+	+	+	+
СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	+	+	+	+
СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів, обґрунтовувати її, виявляти ініціативу, підприємливість.	+	+	+	+
СК15. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства харчової промисловості.	+	+	+	+

КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН (рекомендованих з широкого каталогу)

№ з/п	Назва вибіркової ОК	Кількість кредитів	Семестр						Форма контролю
			3	4	5	6	7	8	
1.	Безпека людини у сучасному світі	4	*	*	*	*	*	*	залік
2.	Основи наукових досліджень	4	*	*	*	*	*	*	залік
3.	Сталий розвиток в харчовій індустрії	4	*	*	*	*	*	*	залік
4.	Психологія спілкування	4	*	*	*	*	*	*	залік
5.	Технології харчування	4		*	*	*	*	*	залік
6.	Менеджмент та лідерство	4		*	*	*	*	*	залік
7.	Товарознавство	4		*	*	*	*	*	залік
8.	Етнічні кухні	4			*	*	*	*	залік
9.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4			*	*	*	*	залік
10.	Етика ділового спілкування в міжнародному бізнесі	4			*	*	*	*	залік
11.	Цифровий маркетинг	4			*	*	*	*	залік
12.	Кулінарне мистецтво	4				*	*	*	залік
13.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4				*	*	*	залік
14.	Правові аспекти діяльності бізнесу	4				*	*	*	залік
15.	Нейромаркетинг	4				*	*	*	залік
16.	Бізнес-планування	4					*	*	залік
17.	Логістика	4					*	*	залік
18.	Пакування та пакувальне обладнання	4					*	*	залік
19.	Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві	4					*	*	залік
20.	Організаційна поведінка та етика бізнесу	4					*	*	залік
21.	Фінансова безпека суб'єктів господарювання	4					*	*	залік
22.	Стандартизація та сертифікація в галузі	4					*	*	залік
23.	Захист прав споживачів	4					*	*	залік
24.	Мотивація праці персоналу	4					*	*	залік
25.	Економічна безпека	4					*	*	залік
26.	Харчування та здоров'я	4					*	*	залік
27.	Управління фінансами в готельно-ресторанному бізнесі	4					*	*	залік
28.	Електронна комерція	4					*	*	залік
29.	Бренд-менеджмент	4					*	*	залік
30.	Англійська мова спеціальності*	4					*		залік
31.	Інтелектуальна власність та промислове право	4						*	залік
32.	Сільській зелений туризм	4						*	залік
33.	Нутріціологія та дієтологія	4						*	залік
34.	Інноваційні технології в харчовій індустрії	4						*	залік
35.	Управління змінами у бізнесі	4						*	залік
36.	Мерчандайзинг	4						*	залік
37.	Тайм-менеджмент	4						*	залік
38.	Економіка щастя	4						*	залік

* «Англійська мова спеціальності» може бути обрана в 7-му семестрі