

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО» / «CULINARY ART»

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

**Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від 14 квітня 2023 р.)**

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2023 р.
В. о. директора ВСИ «ХТЕФК ДТЕУ» /Капіталіна ГУРОВА/
(лист № 61-О від 10 травня 2023 р.)**



Харків 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

(підпис)

12 04 2023 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

Сергій КАМІНСЬКИЙ

(підпис)

11 04 2023 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Тетяна МІТЯЄВА

(підпис)

03 04 2023 р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми

Лідія ШУБІНА

(підпис)

03 04 2023 р.

Погоджено

Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

Ольга ГРИНЧЕНКО

(підпис)

03 04 2023 р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Сергій КУЛІНЧЕНКО

(підпис)

03 04 2023 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО

(підпис)

12 04 2023 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

Тетяна БОЖКО

(підпис)

11 04 2023 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Лідія ШУБІНА

(підпис)

03 04 2023 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

Діна ФЕДОРОВА

(підпис)

10 04 2023 р.

Погоджено

Директор ТОВ «Чіф Кеш»

Анастасія СЕРГУШИНА

(підпис)

04 04 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Шубіна Лідія Юріївна – голова робочої групи, голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач, кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст.
2. Катаєв Андрій Володимирович – заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.
3. Золотухіна Олена Олександрівна – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
4. Сєдих Костянтин Вячеславович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст.
5. Белкін Артем Олександрович – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи ТХ-1-22.
6. Лисенко Олександра Андріївна – здобувач вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи ТХ-20.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гринченко Ольга Олексіївна – завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор.
2. Сергушина Анастасія Андріївна – директор ТОВ «Чіф Кеш».

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Кулінарне мистецтво»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг програми становить: - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти 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» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.
Наявність акредитації	Не акредитована. Акредитація передбачена до 30 червня 2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст Фахова передвища освіта Вища освіта
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.htek.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також поглибленими	

прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних задач і практичних проблем у виробництва та управління якістю і безпечністю кулінарної продукції.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у сфері виробництва кулінарної продукції; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для виробництва виробництва та управління якістю і безпечністю кулінарної продукції.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Програма спрямована на всебічне вивчення сутності та параметри технологічних процесів щодо виробництва кулінарної продукції, механізмів управління якістю та безпечністю кулінарної продукції.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, основи кулінарії, ідентифікація та використання м'яса, риби та морепродуктів, кондитерське та пекарське мистецтво, сучасна банкетна кулінарія, світові кухні,</p>
Особливості програми	<p>Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх</p>

	<p>компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом.</p> <p>Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами; виїзні практичні заняття.</p> <p>Проходження практичної підготовки у провідних національних і закордонних закладах ресторанного господарства; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, інженерною діяльністю у сфері виробництва харчової продукції, а саме:</p> <p>Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, інженерною діяльністю у сфері виробництва харчової продукції та ресторанного господарства, а саме: помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника підприємства (установи, організації), помічник керівника малого підприємства без апарату управління; технік-технолог; завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог; керуючий рестораном, кафе, їдальнею; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні; ресторатор; фахівець із ресторанної справи; фахівець з харчових технологій; фахівець зі спеціалізованого обслуговування, шеф-кухар.</p>
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), атестація у формі захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання

	навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
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.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>K13. 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>K14. 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>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>

	<p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. 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>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень</p>

основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. 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.

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

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

	<p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.</p>

	<p>Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти. 2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача). 3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

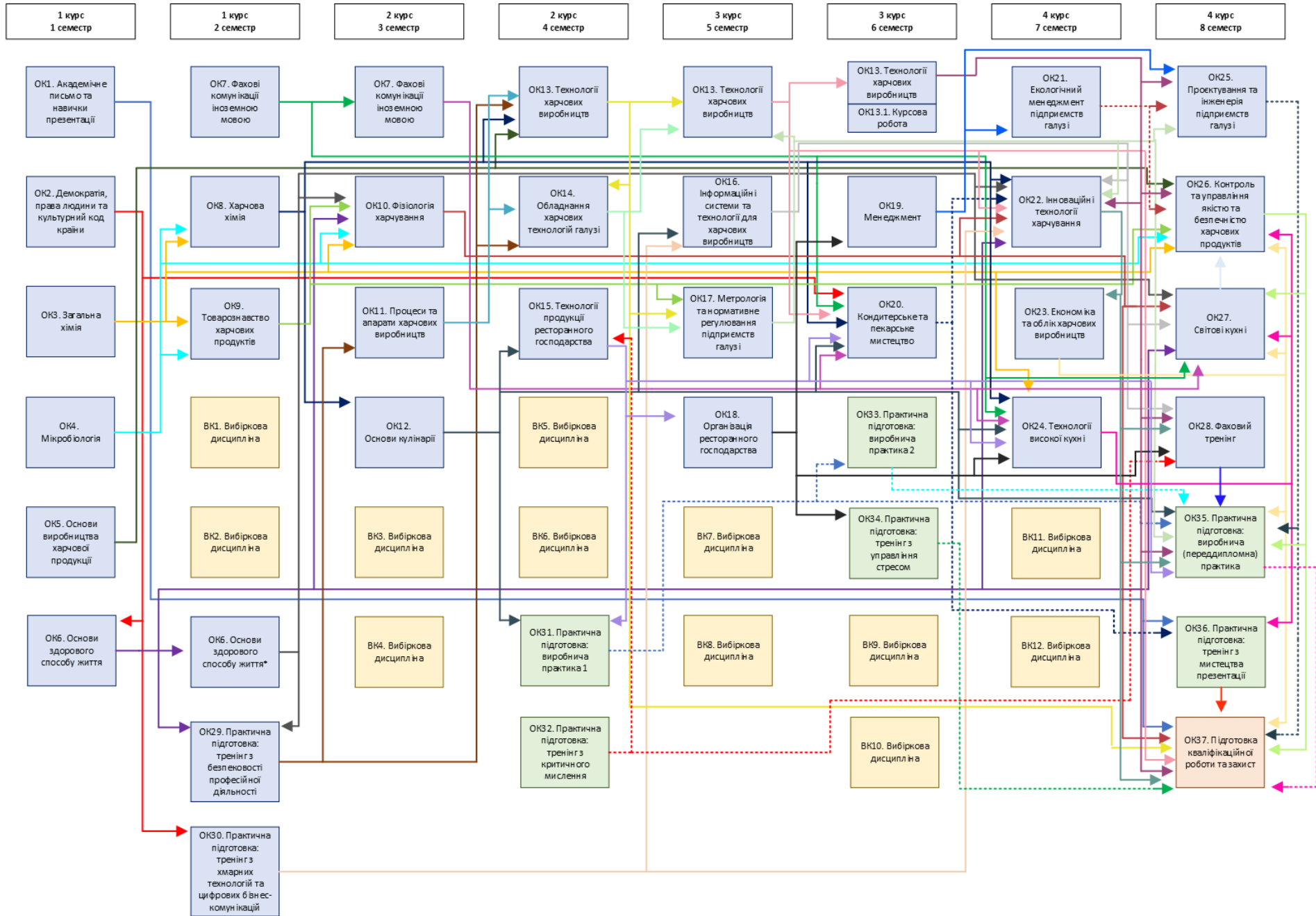
Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Академічне письмо та навички презентації	5	Екзамен
ОК 2	Демократія, права людини та культурний код країни	5	Екзамен
ОК 3	Загальна хімія	5	Екзамен
ОК 4	Мікробіологія	5	Екзамен
ОК 5	Основи виробництва харчової продукції	5	Екзамен
ОК 6	Основи здорового способу життя	5	Екзамен
ОК 7	Фахові комунікації іноземною мовою	10	Екзамен
ОК 8	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 10	Фізіологія харчування	5	Екзамен
ОК 11	Процеси та апарати харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 12	Основи кулінарії	5	Екзамен
ОК 13	Технології харчових виробництв	14	Екзамен
ОК 13.1	Курсова робота з технологій харчових виробництв	1	Залік
ОК 14	Обладнання харчових технологій галузі	5	Екзамен
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 16	Інформаційні системи та технології для харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 17	Метрологія та нормативне регулювання підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 18	Організація ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 19	Менеджмент	5	Екзамен
ОК 20	Кондитерське та пекарське мистецтво	5	Екзамен
ОК 21	Екологічний менеджмент підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 22	Інноваційні технології харчування	5	Екзамен
ОК 23	Економіка та облік харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 24	Технології високої кухні	5	Екзамен
ОК 25	Проектування та інженерія підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 26	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 27	Світові кухні	5	Екзамен
ОК 28	Фаховий тренінг	5	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		155	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1	Soft Skills	5	Залік
ВК 2	Барна справа	5	Залік
ВК 3	Гастрономічний туризм	5	Залік
ВК 4	Доброчесність та етика	5	Залік
ВК 5	Експертиза продовольчих товарів	5	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 6	Енологія	5	Залік
ВК 7	Захист прав споживачів	5	Залік
ВК 8	Івент-менеджмент	5	Залік
ВК 9	Історія української кухні	5	Залік
ВК 10	Кейтеринг	5	Залік
ВК 11	Крос-культурні комунікації	5	Залік
ВК 12	Логістика	5	Залік
ВК 13	Маркетингова культура підприємницької діяльності	5	Залік
ВК 14	Мерчандайзинг	5	Залік
ВК 15	Методи контролю якості ресторанних послуг	5	Залік
ВК 16	Некомерційні послуги харчування	5	Залік
ВК 17	Нова українська кухня	5	Залік
ВК 18	Оздоровче та дієтичне харчування	5	Залік
ВК 19	Ораторське мистецтво	5	Залік
ВК 20	Організація бізнесу	5	Залік
ВК 21	Основи дизайну	5	Залік
ВК 22	Основи лідерства та тимбілдінгу	5	Залік
ВК 23	Основи наукових досліджень	5	Залік
ВК 24	Основи підприємництва	5	Залік
ВК 25	Планування меню та управління витратами	5	Залік
ВК 26	Психологія спілкування	5	Залік
ВК 27	Ревенью-менеджмент	5	Залік
ВК 28	Сенсорний аналіз	5	Залік
ВК 29	Стартап-менеджмент	5	Залік
ВК 30	Техніки продажів	5	Залік
ВК 31	Технології продукції функціонального призначення	5	Залік
ВК 32	Традиційна українська кухня	5	Залік
ВК 33	Управління клієнтським досвідом у ресторанному бізнесі	5	Залік
ВК 34	Управління персоналом у ресторанному господарстві	5	Залік
ВК 35	Франчайзинг	5	Залік
ВК 36	Цифрові послуги та рішення для бізнесу	5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
Практична підготовка			
ОК 29	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	2	Залік
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	3	Залік
ОК 31	Практична підготовка: виробнича практика 1	3	Залік
ОК 32	Практична підготовка: тренінг з критичного мислення	2	Залік
ОК 33	Практична підготовка: виробнича практика 2	3	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 34	Практична підготовка: тренінг з управління стресом	2	Залік
ОК 35	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	3	Залік
ОК 36	Практична підготовка: тренінг з мистецтва презентації	2	Залік
Всього		20	
Атестація			
ОК 37	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	5	
Всього		5	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

*Здобувачі освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших освітньо-професійних програм і рівнів освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або у репозитарії коледжу.

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти / Компетентності		ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	ВК 27	ВК 28	ВК 29	ВК 30	ВК 31	ВК 32	ВК 33	ВК 34	ВК 35	ВК 36							
Загальні компетентності (ЗК)	K01	+										+						+	+								+					+	+											
	K02			+			+										+	+								+															+			
	K03		+									+		+									+		+							+	+											
	K04	+								+				+							+							+																
	K05																									+																+		
	K06				+	+		+									+			+						+					+													
	K07		+							+		+			+												+		+	+								+	+					
	K08																						+									+			+							+		
	K09								+					+							+														+									
	K10					+					+																																	
	K11				+																								+				+						+					
	K12																												+															
	K13	+			+																																				+	+		
	K14										+								+																								+	+
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15			+			+					+							+				+							+														
	K16																							+										+									+	
	K17																+			+											+													
	K18						+	+									+																		+									
	K19			+									+						+	+									+															
	K20													+									+				+	+																
	K21																+																		+							+		
	K22																									+																		
	K23																							+																				
	K24	+																										+														+		
	K25				+										+												+													+	+			
	K26																												+					+										
	K27									+		+				+																										+		

