

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Перший

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Бакалавр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Бакалавр з харчових технологій

за спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 11 від «26» квітня 2024р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2024р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/



Харків – 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти (ЗВО) першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є документом, в якому визначено цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі національного сектора економіки держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р.

РОЗРОБЛЕНО ПРОЄКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

Юрченко С.Л., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (гарант)

Колеснікова М.Б., к.т.н., професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

Федак Н.В., к.т.н., професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

Омельченко С.Б., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії.

РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ:

Оробченко А.С. – тимчасово виконуюча обов'язки директора ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», м. Харків

Мкртчян Л. С. – директор ПП «Мірвана», м. Харків

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються

До освітньої програми внесено зміни рішенням вченої ради Державного біотехнологічного університету (протокол №14 від 28.06.2024 року) на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 842 від 13.06.2024 року

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології в ресторанній індустрії
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології в ресторанній індустрії
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, термін навчання 3 роки 10 місяців (2 роки 10 місяців, 1 рік 10 місяців). Обсяг освітньо-професійної програми бакалавра становить 240 кредитів ЄКТС. На забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти спрямовано 75 % обсягу освітньої програми.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію УД №21015708 від 19 листопада 2021 р.
Цикл / рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність диплому про повну загальну середню освіту або диплому молодшого спеціаліста (бакалавра). Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету» https://biotechuniv.edu.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 1 липня 2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/

2. Мета освітньо-професійної програми	
<p>Підготовка високоосвічених фахівців нової формації, конкурентоспроможних на вітчизняному та міжнародному ринку праці, які володіють базовими навичками, загальними і професійними компетентностями, необхідними для розв'язання поставлених завдань та розуміння процесів, що відбуваються у закладах ресторанної індустрії</p>	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
<p>Предметна область (галузь спеціальність) знань,</p>	<p>Виробництво та технології Харчові технології</p>
<p>Опис предметної області</p>	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основні поняття і принципи проєктування та функціонування закладів ресторанної індустрії та харчової промисловості; – знання систем 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><i>Методи, методика та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці):</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанної індустрії, методика 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>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>

<p>Основний фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на здобуття знань та вмінь у сфері ресторанної індустрії та харчової промисловості.</p> <p>Програма дозволяє набути необхідних компетентностей з виробництва харчових продуктів, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих технологій, забезпечити організацію та контроль якості й безпечності харчових продуктів, оволодіти основними поняттями і принципами проєктування та функціонування закладів ресторанної індустрії та підприємств харчової промисловості</p> <p>Ключові слова: харчові технології, технології продукції ресторанної індустрії, харчова промисловість, харчові продукти, технологічний процес, проєктування, якість та безпечність харчової продукції</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма передбачає теоретичну та практичну підготовку фахівців для закладів ресторанної індустрії та підприємств харчової промисловості, можливість використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання.</p> <p>Освітньо-професійна програма передбачає залучення до освітнього процесу фахівців-практиків, проведення майстер-класів та семінарів, можливість закордонного стажування та набуття навичок практичної підготовки студентами на вітчизняних та закордонних підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії</p>
<p>4 Працевлаштування випускників та подальше навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах 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</p>
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Подальше продовження освіти за другим (магістерським) рівнем вищої освіти з будь-якої галузі знань, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти</p>

5 Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, конспектів періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання в системі Moodle, самонавчання, тренінгів, підготовка кваліфікаційної роботи (проєкту)
Оцінювання	<i>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</i> <i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт/ проєктів, захист кваліфікаційної роботи)

6 Програмні компетентності

Інтегральна компетентність (ІК)	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)	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт К07. Здатність працювати в команді К08. Здатність працювати автономно К09. Навички здійснення безпечної діяльності

<p>Загальні компетентності (ЗК)</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> <p>K14'. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<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 безпеки 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 безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</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, зокрема для закладів ресторанної індустрії.</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 ділянки), зокрема закладів ресторанної індустрії.</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 та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію</p> <p>K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p>
<p>7 Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії</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 в ресторанній індустрії</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p> <p>ПР05. 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>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p>

ПР07. Організувати, 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, зокрема технології ресторанної індустрії, 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 проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці, зокрема закладів ресторанної індустрії, із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, 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 ресторанної індустрії

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

ПР17. Організувати 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

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності

	<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

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам (Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30 грудня 2015 р. № 1187 зі змінами, затвердженими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365).</p>
<p>Матеріально- технічне забезпечення</p>	<p>Для досягненню цілей, завдань, програмних результатів навчання функціонує корпус факультету, забезпечений аудиторіями, обладнаними мультимедійними системами; власною базою навчальних та науково-дослідних спеціалізованих лабораторій, є можливість використовувати існуючі технічні можливості всіх кафедр та наукових лабораторій ДБТУ.</p> <p>Загальна площа, що займає кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії, складає 626,3 м²</p> <p>Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедри: лабораторії теоретичних технологій харчової продукції, лабораторія реологічних досліджень, лабораторія розробки та дослідження харчової продукції, лабораторія інформаційно-комунікаційних технологій, лабораторія сенсорної оцінки харчових продуктів.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p>

Матеріально- технічне забезпечення	Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі INTERNET. Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет. Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу.
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	- Інформаційне забезпечення реалізується через вільний доступ до мережі Інтернет; використання офіційного вебсайту (http://btu.kharkov.ua/) та офіційних сторінок факультету та кафедр, інформаційних ресурсів Наукової бібліотеки ДБТУ (http://btu.kharkov.ua/nauka/naukova-biblioteka/), зокрема інституційного репозиторію із наповненням матеріалів чотирьох репозитаріїв (Open Archive KhNTUA, iHNDUHT, eKhNAUIR, repoHDZVA) та безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus та Web of Science; навчально-методичних пакетів освітнього процесу у віртуальному навчальному середовищі Moodle. Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Кожен здобувач вищої освіти має можливість у рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України. Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян

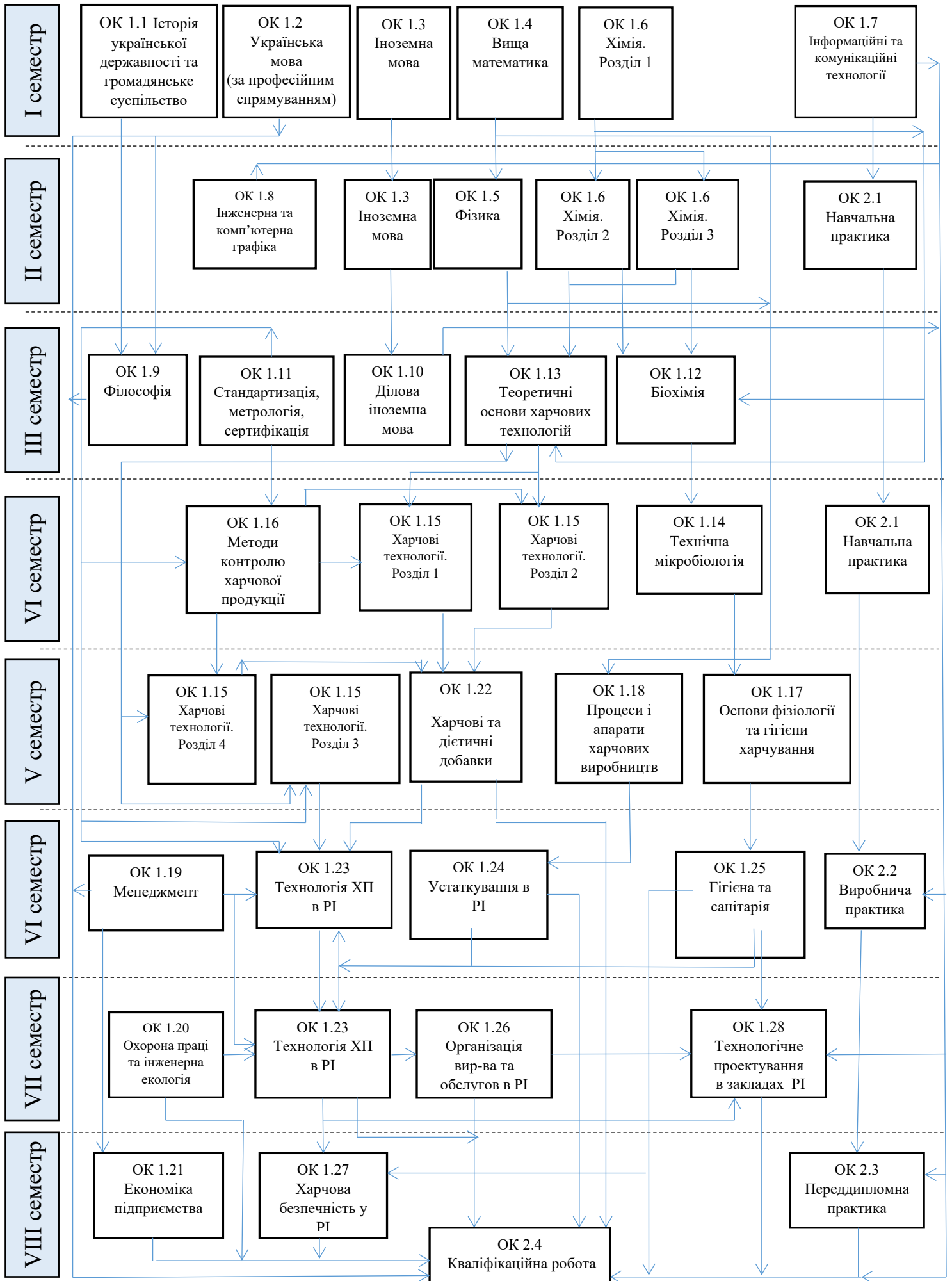
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.1 Перелік компонент ОПП

Код	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.1	Історія української державності та громадянське суспільство	4	екзамен
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 1.3	Іноземна мова	6	залік залік
ОК 1.4	Вища математика	4	екзамен
ОК 1.5	Фізика	3	екзамен
ОК 1.6	Хімія	12	екзамен
ОК 1.6.1	Хімія. Розділ 1	4	екзамен
ОК 1.6.2	Хімія. Розділи 2,3	8	екзамен
ОК 1.7	Інформаційні та комунікаційні технології	3	залік
ОК 1.8	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	залік
ОК 1.9	Філософія	4	екзамен
ОК 1.10	Ділова іноземна мова	4	диф. залік
ОК 1.11	Стандартизація, метрологія, сертифікація	4	екзамен
ОК 1.12	Біохімія	4	екзамен
ОК 1.13	Теоретичні основи харчових технологій	8	екзамен, екзамен
ОК 1.14	Технічна мікробіологія	4	екзамен
ОК 1.15	Харчові технології	16	екзамен, КП
ОК 1.15.1	Харчові технології. Розділ 1	4	екзамен
ОК 1.15.2	Харчові технології. Розділ 2	4	екзамен
ОК 1.15.3	Харчові технології. Розділ 3	4	екзамен
ОК 1.15.4	Харчові технології. Розділ 4	4	екзамен
ОК 1.16	Методи контролю харчової продукції	3	залік
ОК 1.17	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОК 1.18	Процеси і апарати харчових виробництв	5	екзамен
ОК 1.19	Менеджмент	3	залік
ОК 1.20	Охорона праці та інженерна екологія	3	залік
ОК 1.21	Економіка підприємств	4	екзамен
ОК 1.22	Харчові та дієтичні добавки	5	екзамен

ОК 1.23	Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії	14	екзамен, екзамен КП
ОК 1.24	Устаткування в ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК 1.25	Гігієна та санітарія	3	залік
ОК 1.26	Організація виробництва та обслуговування в ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК 1.27	Харчова безпечність в ресторанній індустрії	5	екзамен
ОК 1.28	Технологічне проектування в закладах ресторанної індустрії	6	екзамен, КП
ОК 2.1	Навчальна практика	12	залік, залік
ОК 2.2	Виробнича практика	6	залік
ОК 2.3	Переддипломна практика	3	диф. залік
ОК 2.4	Кваліфікаційна робота (проєкт)	12	атестація ЕК
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
Вибіркові компоненти ОПП			
Загальний обсяг вибірових компонент		60	залік
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2 Структурно-логічна схема ОПП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація проводиться на основі оцінювання результатів навчання та рівня сформованості компетентностей, даної освітньо-професійної програми у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі технологічного, проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Unichек. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії ДБТУ. Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ.

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у Державному біотехнологічному університеті, передбачає здійснення таких процедур і заходів, передбачених Законом України «Про вищу освіту»:

- 1) визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету, на інформаційних стендах тощо;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням університету оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджується Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартом і рекомендаціями щодо забезпечення якості освіти.

5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

1. Закон України від 01.07.2014р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>].
2. Закон України від 05.09.2017р. «Про освіту» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>].
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015р. №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>].
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-n/page>].
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. №1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>].
6. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>].
7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010 [Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>].
8. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf>].

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених стандартом компетентностей
дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	+			+
К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	+			
К03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість		+		+
К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		+	+	
К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	+	+	+	
К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	+	+		+
К07. Здатність працювати в команді.			+	
К09. Навички здійснення безпечної діяльності	+	+	+	+
К08. Здатність працювати автономно.				+
К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища	+	+		+
К11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+	+	
К12. Здатність спілкуватися іноземною мовою		+	+	
К13. 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	+			+

К14. 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.	+	+		+
К14'. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності	+	+		+
К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	+	+		+
К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	+	+	+	+
К17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	+	+		+
К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	+	+		+
К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	+	+	+	+
К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	+	+		+

К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	+	+		
К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	+	+	+	+
К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).	+	+		+
К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	+	+	+	
К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	+	+	+	+
К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.		+	+	
К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	+	+	+	+

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених ОПП результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Інтегральна	Компетентності																											
		Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетентності													
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K010	K011	K012	K013	K014	K014'	K015	K016	K017	K018	K019	K020	K021	K022	K023	K024	K025	K026	K027
ПР01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	+	+																											
ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	+		+	+																									
ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії	+				+																		+						

<p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p>	+						+																							
<p>ПР05. 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>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p>	+																													
<p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</p>	+																													

<p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), закладів ресторанного господарства, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</p>	+																													
<p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</p>	+																													+
<p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії</p>	+																													+
<p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p>	+								+																				+	

Таблиця 4

**Матриця забезпечення програмних компетентностей відповідними компонентами
освітньо-професійної програми**

Код	ІК	Загальні компетентності														Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
		К01	К02	К03	К04	К 05	К 06	К 07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К14'	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27
OK 1.1	+		+	+									+	+	+														
OK 1.2	+		+	+								+																	
OK 1.3	+		+	+								+																	
OK 1.4	+					+	+	+	+										+										
OK 1.5	+	+	+	+													+			+									
OK 1.6	+	+	+	+													+			+									
OK 1.7	+				+													+				+					+		
OK 1.8	+				+																	+	+	+			+		
OK 1.9	+		+	+						+				+	+								+						
OK 1.10	+		+									+																	
OK 1.11	+						+												+	+		+				+			
OK 1.12	+																+				+								
OK 1.13	+	+						+	+								+				+								
OK 1.14	+	+					+	+									+		+	+	+								
OK 1.15	+	+	+	+			+	+	+		+	+			+		+	+	+	+	+	+				+	+	+	+
OK 1.16	+	+						+	+								+	+	+	+									
OK 1.17	+																+				+								
OK 1.18	+							+	+								+	+											
OK 1.19	+	+	+	+				+	+									+											+
OK 1.20	+									+	+																+		
OK 1.21	+			+				+	+													+							+
OK 1.22	+	+			+		+	+	+								+		+	+	+	+		+					+

