

**ПРОЄКТ**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» / «FOOD TECHNOLOGY»**

**Першого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр  
спеціальність «Харчові технології»  
освітня програма «Харчові технології»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ  
(протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2024 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_ 2024 р.**

**Директор ВТЕІ ДТЕУ  
\_\_\_\_\_/Наталія ЗАМКОВА/  
(наказ № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2024 р.)**

**Вінниця - 2024**

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

1 - Загальна інформація	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована, Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна. До 01.07.2026
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – перший цикл, EQF for LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	<p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи.</p> <p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються на перший курс (зі скороченим терміном навчання) або на старші курси (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) особи, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра / освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста / освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра.</p> <p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС;</li> <li>- 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).</li> </ul> <p>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.</p>
	Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.

<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07.2027 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&amp;id=2082">http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&amp;id=2082</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та спеціальними компетенціями, готових до практичної діяльності у сфері харчових і ресторанних технологій, здатних фахово, з урахуванням міжнародного досвіду, вирішувати типові професійні завдання, що є основою кар'єрного зростання та запорукою ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітня програма «Харчові технології» Обов'язковий компонент ОП – 67,5%; Вибірковий компонент ОП – 25%; Практична підготовка – 5%; Атестація – 2,5%.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Освітня програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері харчових і ресторанних технологій, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, стандарти обслуговування, стандарти якості, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
<b>Особливості програми</b>	Підготовка фахівців для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Проходження практики в Україні і за кордоном. Інтерактивні виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники освітньої програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810), зокрема:

	<p>247 Професіонали з безпеки та якості.  2471 Професіонали з контролю за якістю.  3152 Інспектори з безпеки та якості  3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій  3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів  3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління  35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості  3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції  3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції  3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства  3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства  3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів  3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів  3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів  3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів  3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів  3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів  3570 Фахівці з технології харчування  3570 Технік-технолог з технології харчування  3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості  3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників  3590 Технік-технолог з виробництва полісахаридів  3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин</p>
<b>Подальше навчання</b>	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA– другий цикл, EQF for LLL– 7 рівень
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
<b>Оцінювання</b>	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційної роботи.

<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності</b>	<p>К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і</p>

	<p>реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 7. 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>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p>

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

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

ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

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

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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

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

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

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

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

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

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

<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за програмою, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: - з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022 р.; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.



## 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
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
<b>Цикл загальної підготовки</b>		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / A Foreign Language for Specific Purposes	12
ОК 2	Філософія / Philosophy	6
ОК 3	Правознавство / Law	6
ОК 4	Безпека життя / Life Safety	6
ОК 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням / The Ukrainian Language for Specific Purposes	6
ОК 7	Економічна теорія / Economic Theory	6
ОК 8	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language for Professional Purposes	3
ОК 9	Логіка / Logic	3
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing	
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	<b>Всього</b>	<b>54</b>
<b>Цикл професійної підготовки</b>		
ОК 10	Харчова хімія / Food Chemistry	6
ОК 11	Фізика для харчових технологій / Physics for Food Technologies	6
ОК 12	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Devices of Food Production	6
ОК 13	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 14	Контроль якості та безпечності харчових продуктів / Quality Control and Food Safety	6
ОК 15	Харчова мікробіологія / Food Mikrobiology	6
ОК 16	Товарознавство. Харчові продукти / Science of Commodities. Food Products	6
ОК 17	Технології харчових виробництв / Technologies for Food Production	18
ОК 18	Інженерна та комп'ютерна графіка / Engineering and Computer Graphics	5
ОК 18.1	ІПР з інженерної та комп'ютерної графіки / Individual Graphic Paper in Engineering and Computer Graphics	1
ОК 19	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	6
ОК 20	Організація ресторанного господарства / Restaurant Business Management	6
ОК 21	Інжиніринг харчових виробництв / Food Production Engineering	5
ОК 21.1	КР з інжинірингу харчових виробництв / Course Paper in Food Production Engineering	1
ОК 22	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	6
ОК 23	Етнічна кулінарія / Ethnic Cooking	6

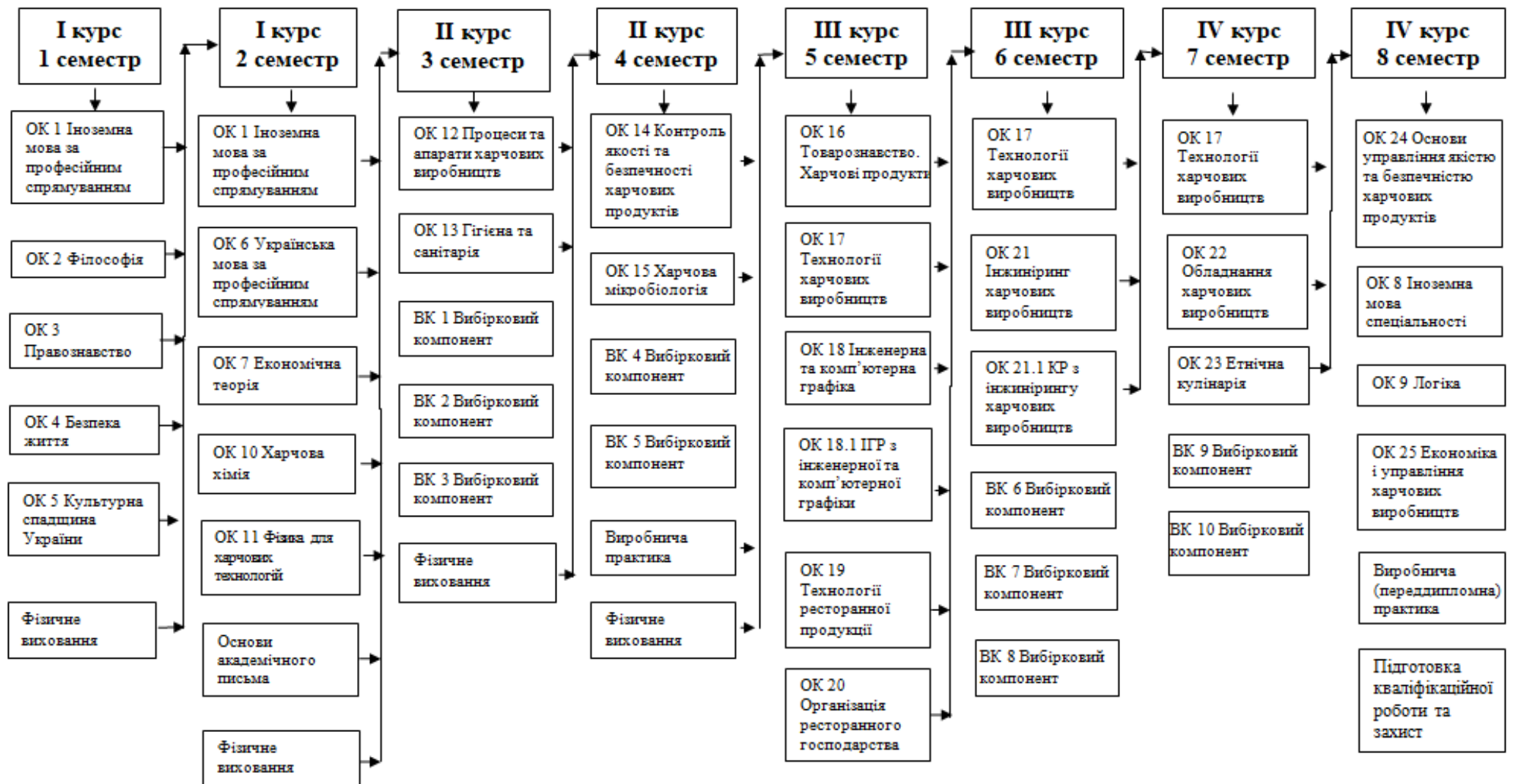
ОК 24	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів / Basics of Quality Control and Food Safety Management	6
ОК 25	Економіка і управління харчових виробництв / Economics and Management of Food Production	6
	<b>Всього</b>	<b>108</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>162</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 2	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 3	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 4	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 5	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 6	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 7	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 8	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 9	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
ВК 10	Вибірковий компонент** / Optional Subject	6
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
Виробнича практика / Practical Training		6
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		6
<b>Всього</b>		<b>12</b>
<b>Атестація</b>		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of graduation Paper		6
<b>Всього</b>		<b>6</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

\*Позакредитна дисципліна

\*\*Вибіркова компонента передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

## 2.2. Структурно-логічна схема



## **1. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти бакалавр проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології».

Кваліфікаційна робота передбачає теоретичні та аналітичні узагальнення або розв'язання практичної задачі у сфері харчових технологій.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програм

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18/18.1	ОК 19	ОК 20	ОК 21 / 21.1	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	Виробнича практика	Виробнича (передипломна) практика	Кваліфікаційна робота	
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
К 1												+					+		+		+	+				+	+	+	
К 2	+	+				+	+	+									+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	
К 3		+	+				+		+								+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	
К 4	+					+		+								+			+									+	
К 5							+		+										+									+	
К 6												+	+	+				+		+				+	+			+	+
К 7																	+	+	+	+					+	+		+	+
К 8																	+	+	+	+					+	+		+	+
К 9				+									+								+	+					+	+	+
К 10				+									+				+										+	+	+
К 11						+																							+
К 12	+							+																					
К 13		+	+		+		+																						
К 14		+	+	+	+		+																						
К 15										+	+			+	+	+	+		+	+				+			+	+	+
К 16												+			+	+				+	+	+			+			+	+
К 17										+				+	+		+								+		+	+	+
К 18													+	+		+	+								+		+	+	+
К 19															+	+	+		+					+					+
К 20							+														+	+				+		+	+
К 21																						+	+					+	+
К 22											+					+	+	+											+
К 23																						+							+
К 24			+																						+				+
К 25													+								+	+				+			+
К 26									+			+					+					+	+						+
К 27																										+		+	+



