

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології

КВАЛІФІКАЦІЯ Бакалавр з харчових технологій



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради Сергій ПЕТРОВ
Протокол № 14
від «30» червня 2023 р.

Освітня програма вводиться в дію
від «1» серпня 2023 р.

В.о. ректора Сергій ПЕТРОВ
наказ № 38 від «30» червня 2023 р.



ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми
Ресторанні технології
(назва освітньої програми)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(назва галузі знань)

Спеціальність 181 Харчові технології
(назва спеціальності)

Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)
(початковий рівень (короткий цикл), перший (бакалаврський), другий (магістерський))

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна, канд.техн.наук, доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Розробники програми:

Запаренко Ганна Володимирівна, канд.техн.наук, доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Гонтар Тетяна Борисівна, канд.техн.наук
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Галясний Іван Володимирович, канд.техн.наук
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Родіонова Тетяна Дмитрівна,
студент 4 курсу групи ТХ-19 «Харчові технології»
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

Рецензенти освітньої програми:

1. Цись А. В. – директор супермаркету «Харків», ТОВ «Восторг»;
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання (за наявності), посада, повна назва установи/підприємства)

2. Шевченко А. А. – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі, ТОВ «ЧІФ КЕШ»
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання (за наявності), посада, повна назва установи/підприємства)

Розглянуто на засіданні кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу від « 25 »

квітня 2023 р. протокол № 10

В.о.завідувачки кафедри Тетяна ГОНТАР
Підпис Ім'я, прізвище

« 25 » квітня 2023 р

Погоджено

Вчена рада факультету інноваційних технологій
від «26 » травня 2023 р. протокол № 10

Декан факультету Олег КОНДРАТЮК
Підпис Ім'я, прізвище

« 26 » травня 2023 р

Перший проректор
з науково-педагогічної роботи Сергій ПЕТРОВ
Підпис Ім'я, прізвище

« 30 » червня 2023 р



ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблено відповідно до дескрипторів Національної рамки кваліфікацій та стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології.

Внесено кафедрою ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Запаренко Г. В. – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

2. Гонтар Т. Б. - – кандидат технічних наук, завідувач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

3. Галясний І.В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу Української інженерно-педагогічної академії.

4. Родіонова Т. Д. – здобувач освіти за освітньою програмою «Ресторанні технології» четвертого року навчання.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Цись Артем Володимирович – директор супермаркету «Харків», ТОВ «Восторг»;

2. Шевченко Анастасія Андріївна – директор аутсорсингової фірми в ресторанному бізнесі, ТОВ «ЧІФ КЕШ».

1. Профіль освітньої програми Практична психологія зі спеціальності 053 Психологія

1. Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Українська інженерно-педагогічна академія, кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Ресторанні технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - 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 в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), термін навчання 1 рік 10 місяців.
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат про акредитацію УД № 11006390 від 20.06.2018 р., діє до 01.07.2028 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	01.07.2028 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.uipa.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють компетентностями, необхідними для здійснення професійної діяльності	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність і 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. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач</i>

	<p><i>вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів ресторанного господарства та 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	Освітньо-професійна прикладна Програма орієнтована на поглиблену спеціальну підготовку фахівців у сфері ресторанного бізнесу, які здатні до швидкої адаптації в сучасних умовах ведення економічної діяльності.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма сфокусована на всебічному вивченні технологічних процесів у галузі виробництва харчових продуктів. Ключові слова: харчові технології, ресторанны технології, виробництво та технології, інноваційні технології.
Особливості програми	Практична підготовка впродовж навчання в національних і закордонних закладах ресторанного бізнесу; виїзні практичні заняття.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Можливість обіймати первинні посади відповідно до Державного класифікатора професій ДК 003:2010, які пов'язані з управлінською, інженерною діяльністю у сфері ресторанного господарства, а саме: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог); керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні; ресторатор); професіонали в галузі ресторанної справи (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи); фахівці з харчових технологій; фахівці зі спеціалізованого обслуговування.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в 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	Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), виконання 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</p>	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства (вільного демократичного) та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 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>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. 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>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток</p>

	<p>окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 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>ПРН 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>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні</p>

	<p>та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
Академічні результати навчання	
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365) реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які мають відповідні освітньому компоненту вищу освіту, науковий ступінь, досвід професійної діяльності за відповідним фахом не менше 5 років, здійснювали керівництво (консультування) дисертації на здобуття наукового ступеня, мають за останні 5 років не менше 5 публікацій у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection. Освітній процес забезпечують науково-педагогічні працівники, які мають не менше 4 досягнень у професійній діяльності, які зараховуються за останні 5 років згідно з п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365) навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями фахового програмного забезпечення. Наявність гуртожитку, їдальні, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-	<p>Відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня</p>

методичне забезпечення	2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365) освітня програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними комплексами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, універсальними та спеціалізованими програмними продуктами.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між УІПА та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українською інженерно-педагогічною академією та закладами-партнерами зарубіжних країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе в разі акредитації освітньої програми.

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Історичні та соціально-політичні студії	6	Іспит
ОК 2	Технології особистісного зростання та навчання	3	Залік
ОК 3	Загальна, органічна, харчова хімія та екологія	7	Іспит
ОК 4	Математичні і графічні основи галузевого знання	6	Іспит
ОК 5	Інформаційні і комунікаційні технології	6	Іспит
ОК 6	Вступ до фаху	6	Залік
ОК 7	Іноземна мова та Євроінтеграційні студії	6	Іспит
ОК 8	Основи мікробіології, санітарії та гігієни харчування	7	Залік
ОК 9	Основи товарознавства в галузі	5	Іспит
ОК 10	Теоретико-прикладні основи права	6	
ОК 11	Українська мова за професійним спрямуванням	3	
ОК 12	Філософсько-українознавчі студії	6	
ОК 13	Процеси і апарати харчових виробництв	6	
ОК 14	Технології харчових виробництв	6	
ОК 15	Організація ресторанного господарства	6	
ОК 16	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	
ОК 17	Основи технологій ресторанної продукції	5	
ОК 18	Економіка закладів ресторанного господарства	6	
ОК 19	Методи досліджень якості харчової продукції	6	
ОК 20	Менеджмент закладів ресторанного господарства	6	
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	
ОК 22	Метрологія, стандартизація та сертифікація	6	
ОК 23	Автоматизація виробничих процесів	6	
ОК 24	Інноваційні технології ресторанної продукції	6	
ОК 25	Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	6	
ОК 26	Основи наукових досліджень в ресторанних технологіях	6	
ОК 27	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6	
ОК 28	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	
ОК 29	Виробнича практика	12	
ОК 30	Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист	9	
ОК 31	Фізичне виховання		
	Всього по обов'язковим компонентам ОП	164,5	
Вибіркові компоненти ОП ***			
	Всього по вибірковим компонентам ОП	60	
	Всього за ОП	240	

*** - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

3. Структурно-логічна схема ОП

Обов'язкові компоненти освітньої програми

1 курс		2 курс			3 курс		4 курс		
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
OK1	OK5	OK12	OK17	OK22	OK27				
OK2	OK8	OK13	OK18	OK23	OK28				
OK3	OK9	OK14	OK19	OK24	OK29, OK30				
OK4	OK10	OK15	OK20	OK25					
OK6	OK11	OK16	OK21, OK 29	OK26					
OK31	OK31	OK31	OK31						
OK7	OK7, OK29								

Вибіркові компоненти освітньої програми ***

1 курс		2 курс			3 курс		4 курс		
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 0 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 6 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 18 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 0 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 12 кредитів	Будь-які дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії, загальним обсягом 0 кредитів		

*** - здобувачі вищої освіти мають право обирати дисципліни вільного вибору з каталогу вибіркових дисциплін Української інженерно-педагогічної академії

4. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти на освітній програмі «Ресторанні технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр галузь знань Виробництво та технології спеціальність Харчові технології Атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до 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 оприлюднюється в репозиторії закладу вищої освіти.

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	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	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28
ЗК 1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•	•			•							•						•						•		•		•
ЗК 3												•	•										•					
ЗК 4				•																•								
ЗК 5				•										•	•					•								
ЗК 6																							•					
ЗК 7																							•	•				
ЗК 8																							•	•				
ЗК 9																								•	•			
ЗК 10																									•			
ЗК 11						•																						•
ЗК 12	•																											
ЗК 13		•				•																				•		•
ЗК 14		•																						•				
ФК 1							•	•															•				•	•
ФК 2				•				•	•					•			•			•			•				•	•
ФК 3			•		•			•	•							•				•			•				•	•
ФК 4								•								•					•				•		•	•
ФК 5								•			•							•						•		•		•
ФК 6						•					•				•								•					•
ФК 7								•						•									•		•		•	•
ФК 8					•			•			•					•												•
ФК 9												•									•			•				•
ФК 10																•							•					•
ФК 11												•		•									•					
ФК 12	•	•																					•			•		
ФК 13											•		•				•						•					

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	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	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28		
ПРН 1						•	•			•																		•		
ПРН 2		•																					•		•		•			
ПРН 3				•						•										•			•						•	
ПРН 4	•			•						•	•			•						•			•						•	
ПРН 5			•		•		•																•						•	
ПРН 6			•		•																		•						•	
ПРН 7							•				•							•		•			•		•		•		•	
ПРН 8							•												•				•		•		•		•	
ПРН 9										•													•						•	
ПРН 10																						•								
ПРН 11			•		•			•								•						•			•		•			
ПРН 12											•							•			•		•							
ПРН 13									•		•			•									•		•		•		•	
ПРН 14							•					•							•				•						•	
ПРН 15													•																	
ПРН 16											•														•	•	•	•		
ПРН 17																									•	•	•	•		
ПРН 18							•			•						•							•		•		•		•	
ПРН 19																							•		•	•	•			
ПРН 20						•																						•		
ПРН 21		•								•													•						•	
ПРН 22	•					•																	•					•		
ПРН 23											•												•							
ПРН 24							•	•		•		•			•								•							
ПРН 25												•																		
ПРН 26		•																						•		•				
ПРН 27		•																						•		•				