ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
"ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"

(зі змінами від 22.04.2019р. ; 17.06.2020р. ; 01.04.2021р. , 15.04. 2022р. та змінами відповідно до наказу №257/01 від 31.08.2022р.)

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 "Харчові технології"

галузі знань 18 "Виробництво та технології "

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Львівського торговельно-економічного університету
Голова Вченої ради
_____ П. О. Куцик

Протокол № 3 від "15" вересня 2022р.

Освітня програма введена в дію з 2018/2019н. р.

Ректор _____ /проф. П. О. Куцик/

(наказ № 563/01 від "28"грудня 2018 р.)

Львів – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 “Виробництво та технології”
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 “Харчові технології”
КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр з харчових технологій за ОПП “Харчові технології”

Розробники програми:

1. Палько Н. С. _____
2. Давидович О.Я. _____
3. Бужанська М. В. _____

ВНЕСЕНО
Кафедрою харчових технологій
Протокол № 5 від 17 лютого 2022 р.
Завідувач кафедри _____ І. М. Ощипок

ПОГОДЖЕНО
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 7 від 21 березня 2022 р.
Голова вченої ради _____ В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО
Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 3 від 12 вересня 2022 р.
Голова науково-методичної ради _____ М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 3 від 15 вересня 2022р.

Голова Вченої ради _____ П. О. Куцик

© ЛТЕУ, 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентністні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі 18“Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” заснована на компетентністному підході підготовки бакалавра у галузі 18 “Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” розроблена робочою групою кафедри харчових технологій ЛТЕУ у складі:

1. Палько Наталія Степанівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – гарант освітньої програми, керівник робочої (проектної) групи;
2. Давидович Оксана Ярославівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої (проектної) групи;
3. Бужанська Маріанна Василівна – к.х.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої (проектної) групи.

Рецензенти освітньо-професійної програми:

1. Задорожний Юрій Іванович – директор ТВК ГВК “Богема”.
2. Гудзовата Оксана Олегівна – директор ТзОВ “Хліб-Трейд”.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015 р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р., “Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)” від 23.03.2016 р. № 261, Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” галузі знань “Виробництво та технології” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 року № 1125.

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін у освітньо-професійну програму регулюється “Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському торговельно-економічному університеті”.

Програма погоджена з Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування, схвалена Науково-методичною радою та затверджена Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і розповсюджена без дозволу Львівського торговельно-економічного університету.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму "Харчові технології" підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" у Львівському торговельно-економічному університеті

Освітньо-професійна програма "Харчові технології", яка розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 "Харчові технології", орієнтована на формування загальних та фахових компетентностей майбутніх фахівців харчових технологій в конкурентному середовищі виробничо-технологічної сфери. Ця програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямованої на досягнення поставлених цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності щодо забезпечення належного виробничо-технологічного процесу безпечної та якісної харчової продукції. На наш погляд, освітньо-професійна програма "Харчові технології", котра розроблена фахівцями Львівського торговельно-економічного університету та іншими стейкхолдерами, дозволяє забезпечити підготовку бакалаврів з харчових технологій, здатних ефективно вирішувати складні практичні завдання у виробничих умовах.

Освітньо-професійна програма "Харчові технології" містить усі необхідні структурні елементи, а саме мету, предметну область, орієнтацію та основний фокус, а також чітко сформульовані особливості для забезпечення підготовки фахівців з харчових технологій високої кваліфікації. Для здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою пропонується широкий перелік освітніх компонент, у тому числі багато вибіркових дисциплін, котрі забезпечують індивідуалізацію навчального процесу у відповідності до освітніх потреб кожного здобувача. При розробці освітньо-професійної програми її авторами враховані не тільки вимоги стандартів вищої освіти, але й вимоги, котрі висуваються до фахівців працедавцями на сучасному ринку праці. Значна увага у програмі приділена практичній підготовці, що на наш погляд надзвичайно важливо для випускників бакалаврського рівня.

В цілому, високо оцінюючи дану освітньо-професійну програму варто включити таку навчальну дисципліну, як "Фізіологія харчування", до обов'язкових компонент програми, адже вона передбачає вивчення фізіолого-гігієнічного впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму, що дозволяє критично підійти до вибору харчових продуктів, технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та складання раціонів харчування, що є особливо актуальним для майбутніх фахівців.

Вважаємо, що розроблена освітньо-професійна програма "Харчові технології" може бути використана для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 "Харчові технології" у Львівському торговельно-економічному університеті

Директор ТВК ГВК
"Богема" ФОП Ю. І. Задорожний

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
“Харчові технології”
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 “Харчові технології”

Виробничі підприємства харчової та переробної промисловості, а також заклади ресторанного господарства на сьогодні мають гостру потребу у висококваліфікованих фахівцях, котрі володіють глибокими професійними знаннями та практичними навичками. На підготовку таких спеціалістів, на нашу думку, спрямована представлена освітньо-професійна програма (ОПП) “Харчові технології”.

Рецензована ОПП орієнтована на глибоку підготовку фахівців, ініціативних та здатних до швидкої адаптації щодо вимог сучасного виробничо-технологічного середовища, котрі повинні володіти комплексом поглиблених навичок для розв’язання складних спеціалізованих завдань та практичних проблем технологічного, технічного та організаційного характеру, уміння приймати ефективні професійні рішення в галузі харчових виробництв та сфери обслуговування.

В ОПП “Харчові технології” чітко зазначені цілі, зміст і технології освітнього процесу та окреслені очікувані результати підготовки фахівців за даною спеціальністю.

Особливості ОПП “Харчові технології” полягають у тому, що вона передбачає підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють базовими теоретичними і практичними знаннями, уміннями та навичками із проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій харчових виробництв, а також сучасними методами контролю безпечності та якості харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, зокрема сировинних, фінансових і трудових ресурсах. Саме ці уміння та навички аргументують перспективність працевлаштування випускників.

Структура ОПП містить обов’язкові та вибіркові компоненти, кількість кредитів та форми контролю якості їх освоєння. Загальний обсяг – 240 кредитів, що відповідає вимогам вищої школи. Послідовність вивчення компонент ОПП “Харчові технології” логічна, обґрунтована та не викликає заперечень.

Можна зробити загальний висновок, що освітньо-професійна програма забезпечить сучасну та якісну фахову підготовку бакалаврів і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес для підготовки фахівців зі спеціальності 181 “Харчові технології”.

Директор ТзОВ “Хліб-Трейд” О. О. Гудзовата

1. ПРОФІЛЬ
освітньо-професійної програми “Харчові технології”
спеціальність181“Харчові технології”
перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС “Бакалавр” Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний Обсяг: - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки10 місяців; - на базі ступеня “фаховий молодший бакалавр”, “молодший бакалавр” (освітньо-кваліфікаційного рівня “молодший спеціаліст”), за іншими спеціальностями – 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 міс.; - на базі ступеня “молодший бакалавр” (освітньо-кваліфікаційного рівня “молодший спеціаліст”) за спец. 181 “Харчові технології” – 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців. Мінімум 50 % обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Період акредитації - Сертифікат про акредитацію УП №14010724від 9 .07.2019р. Термін дії до 01.07.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL– 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітнього ступеня “молодший бакалавр”, освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”, освітньо-кваліфікаційного рівня “молодший спеціаліст”. Згідно Умов прийому до вищих навчальних закладів. Решта вимог визначається Правилами прийому на освітньо-професійну програму бакалавра, затвердженими ЛТЕУ.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої	http://www.lute.lviv.ua/osvita/osvitno-profesiini-programi/opp-bakalavra/

програми	
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з харчових технологій, які володіють всіма необхідними програмними компетентностями у сфері харчових виробництв та ресторанного бізнесу, здатних на високому професійному рівні виконувати управлінські та організаційні завдання, забезпечувати здійснення виробничо-торговельної та сервісної діяльностей, розробляти та впроваджувати системи управління якістю і безпечністю продукції галузі, творчо підходити до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем з урахуванням специфіки функціонування закладів ресторанного господарства та харчових виробництв.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18– Виробництво та технології 181 – Харчові технології"
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості, методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, прикладного програмного забезпечення.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка освітньо-професійних кадрів, які застосовують і використовують основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, систему 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 систему аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах, а також сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення. *Ключові слова:* заклади ресторанного господарства, харчова промисловість, обладнання закладів ресторанного господарства, організація ресторанного господарства, контроль якості, безпечність харчових продуктів, програмне забезпечення, комп'ютерне проектування, наукові дослідження
Особливості програми	*Об'єкт:* технологічні процеси і харчові продукти. *Ціль навчання:* формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. *Теоретичний зміст предметної області:* 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. *Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:* 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. *Інструменти та обладнання:* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Бакалавр здатний займати посади: • інженера-технолога, • інженера з якості, • інженера зі стандартизації, •менеджер з досліджень та розробок; інженер-проектувальник; •керівник виробничих підрозділів на комерційних підприємствах; • майстра виробничої дільниці, • інженера-лаборанта.
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, лабораторних робіт, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями із використанням дистанційних курсів, виконання курсових проектів та робіт, проходження виробничої та переддипломної практик, підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи, з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань, електронної бібліотеки ЛТЕУ та мережі Internet.
Оцінювання	Тестування, усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт, захист кваліфікаційної роботи за визначеними критеріями
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	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. 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, 6 культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 організовувати та проводити контроль якості і безпечності 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 дільниці). 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, вести професійну дискусію. К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати

	сучасні системи менеджменту.

7 – Програмні результати навчання (ПР)

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПРОЗ. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень 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 запроектованого асортименту.
ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних 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.
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.
ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік. витрат матеріальних ресурсів.
ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології”, до складу якої входять 3 кандидати наук, доцента, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету.

	Гарант освітньої програми: Палько Н. С. – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у п.38 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності – д.т.н., проф. Ощипок І.М. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні. Наявні трудові договори укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	ЛТЕУ має розвинену інфраструктуру : 4 навчальних корпуси, 3 студентські гуртожитки, які є власністю університету. Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання. В університеті наявні спеціалізовані лабораторії; бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; 2 їдальні власного комбінату громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком. Для проведення аудиторних занять з освітніх компонент програми, які формують фахові компетенції, використовуються спеціалізовані лабораторії: загальної технології і пекарського виробництва; технології виробництва продукції; обладнання; а також навчальна аудиторія "Банкетна зала".
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, у т.ч. у електронному вигляді. Наявний доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою. Наявний офіційний веб-сайт ЛТЕУ: http://www.lute.lviv.ua, на якому розміщена основна інформація про освітню, освітньо-наукову, видавничу діяльність університету, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактна інформація тощо. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Moodle; інтернет-зв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, у т.ч. у системі

	дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. В університеті наявні: навчальні плани і робочі навчальні плани; графіки освітнього процесу; робочі навчальні програми дисциплін; належне навчально-методичне забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів із дисциплін; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання курсових робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожної навчальної дисципліни, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів. При викладанні освітніх компонент програми використовується спеціалізоване програмне забезпечення.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних закладах вищої освіти. Участь здобувачів вищої освіти в програмах обміну вітчизняних закладів вищої освіти
Міжнародна кредитна мобільність	Угода з Лодзьким університетом (Республіка Польща); Угода з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Пардубіце (Чеська Республіка); Угода з Університетом імені Яна Павла II в Кракові (Республіка Польща) в рамках програми Erasmus+; Угода з Міжнародним університетським коледжем (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+; Угода з Університетом прикладних суспільних наук (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з Університетом Діклі (Турецька Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з Університетом сільського господарства та ветеринарної медицини (м. Тімішоара, Румунія) Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+; Угода з Академією готельного бізнесу та громадського харчування (Республіка Польща); Угода з Вищою школою торгівлі та послуг в Познані (Республіка Польща) та ін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Передбачає можливість навчання іноземних здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на україномовній програмі після довузівської підготовки та відповідно до Правил прийому у ЛТЕУ.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підсумкова атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти (ОК)			
ОК 1	Історія української державності	4	екзамен
ОК 2	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	залік
ОК 3	Фізика та основи фізичних методів аналізу	4	екзамен
ОК 4	Правознавство	4	залік
ОК 5	Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель	4	залік
ОК 6	Інформаційні системи та технології	4	екзамен
ОК 7	Філософія	4	екзамен
ОК 8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 9	Іноземна мова	12	залік/екзамен
ОК 10	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 11	Біохімія	4	екзамен
ОК 12	Ціни і ціноутворення	4	залік
ОК 13	Мікробіологія, гігієна та санітарія	7	екзамен
ОК 14	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 16	Маркетинг	4	екзамен
ОК 17	Технологія і теоретичні основи харчових виробництв	14	залік/екзамен
ОК 18	Технологія продукції ресторанного господарства	9	екзамен
ОК 19	Організація ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 20	Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	4	залік
ОК 21	Теплохолодотехніка	4	екзамен
ОК 22	Технологія напоїв	6	екзамен
ОК 23	Бухгалтерський облік	4	екзамен
ОК 24	Технологічне обладнання	4	екзамен
ОК 25	Основи автоматизованого проєктування	4	екзамен
ОК 26	Проєктування харчових підприємств	4	екзамен
ОК 27	Управління якістю та безпечністю продукції	4	екзамен
ОК 28	Технологія борошняних кондитерських виробів	4	екзамен
ОК 29	Автоматизація виробничих процесів	4	екзамен
ОК 30	Менеджмент	4	екзамен
ОК 31	*Курсова робота з ОК* "Технологія і теоретичні основи харчових виробництв"	3	захист
ОК 32	*Курсовий проєкт з ОК* " Проєктування харчових підприємств"	3	захист
ОК 33	Практика:	15	захист
ОК 33.1	*Навчальна практика*	4	захист
ОК 33.2	*Виробнича практика*	11	захист
ОК 34	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	8	захист

Загальний обсяг обов'язкових компонент		***180***	
1	2	3	4
Вибіркові освітні компоненти (ВК)			
2 семестр-здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8 кредитів			
ВК 2.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 2.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
3 семестр-здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8кредитів			
ВК 3.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 3.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
4 семестр-здобувач вищої освіти обирає 3 освітні компоненти загальним обсягом 12 кредитів			
ВК 4.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 4.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
ВК 4.3	Вибіркова освітня компонента 3	4	залік
5 семестр-здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8кредитів			
ВК 5.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 5.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
6 семестр-здобувач вищої освіти обирає 1 освітню компоненту загальним обсягом 4кредити			
ВК 6.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
7семестр-здобувач вищої освіти обирає 3 освітні компоненти загальним обсягом 12 кредитів			
ВК 7.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 7.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
ВК 7.3	Вибіркова освітня компонента 3	4	залік
8 семестр-здобувач вищої освіти обирає 2 освітні компоненти загальним обсягом 8кредитів			
ВК 8.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
ВК 8.2	Вибіркова освітня компонента 2	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		***60***	
Загальний обсяг освітньої програми		***240***	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП першого (бакалаврського) рівня освіти за спеціальністю 181“Харчові технології”

<table>
<tr><th>1 курс</th><th>2 курс</th><th>3 курс</th><th>4 курс</th></tr>
<tr><td>ОК 1. Історія української державності</td><td>ОК 8. Українська мова (за професійним спрямуванням)</td><td>ОК 18. Технологія продукції ресторанного господарства</td><td rowspan="2">ОК 25. Основи автоматизованого проєктування</td></tr>
<tr><td>ОК 2. Безпека життєдіяльності та охорона праці</td><td rowspan="2">ОК 14. Економіка підприємства</td><td>ОК 19. Організація ресторанного господарства</td></tr>
<tr><td>ОК 3. Фізика та основи фізичних методів аналізу</td><td>ОК 20. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари</td><td>ОК 26. Проєктування харчових підприємств</td></tr>
<tr><td>ОК 4. Правознавство</td><td>ОК 15. Процеси і апарати харчових виробництв</td><td>ОК 21. Теплохолодотехніка</td><td>ОК 27. Управління якістю та безпечністю продукції</td></tr>
<tr><td>ОК 5. Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель</td><td rowspan="2">ОК 16. Маркетинг</td><td>ОК 22. Технологія напоїв</td><td>ОК 28. Технологія борошняних кондитерських виробів</td></tr>
<tr><td>ОК 6. Інформаційні системи та технології</td><td>ОК 23. Бухгалтерський облік</td><td>ОК 29. Автоматизація виробничих процесів</td></tr>
<tr><td>ОК 7. Філософія</td><td colspan="2">ОК 17. Технологія і теоретичні основи харчових виробництв</td><td>ОК 30. Менеджмент</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОК 9. Іноземна мова</td><td rowspan="2">ОК 24. Технологічне обладнання</td><td>ОК 9. Іноземна мова</td></tr>
<tr><td>ОК 10. Харчова хімія</td><td></td><td rowspan="4">ОК 32. Курсова проєкт з ОК "Проєктування харчових підприємств "</td></tr>
<tr><td>ОК 11. Біохімія</td><td></td><td rowspan="3">ОК 31. Курсова робота з ОК "Технологія і теоретичні основи харчових виробництв"</td></tr>
<tr><td>ОК 12. Ціни і ціноутворення</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">ОК 13. Мікробіологія, гігієна та санітарія</td></tr>
<tr><td>ОК 33.1 Навчальна практика</td><td>ОК 33.2 Виробнича практика</td><td>ОК 33.2 Виробнича практика</td><td>ОК 33.2. Виробнича практика</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>ОК 34. Виконання та захист кваліфікаційної роботи</td></tr>
</table>

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 “Харчові технології” проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації бакалавр з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв’язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру. Кожна кваліфікаційна робота повинна пройти перевірку на плагіат.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов’язковим компонентам освітньо-професійної програми

Освітні компоненти	Компетентності																										
	Загальні														Спеціальні (фахові, предметні)												
	К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27
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	+	+			+	+	+								+	+	+	+	+			+					
ОК 29	+	+		+												+			+		+						
ОК 30		+		+	+		+	+								+									+	+	+
ОК 31	+			+	+	+	+		+					+	+	+	+	+	+			+				+	
ОК 32	+	+	+	+	+				+	+						+			+	+	+		+			+	
ОК 33.1	+	+			+		+							+												+	
ОК 33.2	+	+			+	+	+		+	+					+	+	+	+	+			+		+	+	+	
ОК 34	+		+	+	+			+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+

4.2. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПР) обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Освітні компоненти	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27
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	+	+		+	+		+	+		+	+							+						+			
ОК 29			+				+						+								+						
ОК 30							+								+								+				
ОК 31	+		+	+	+	+	+	+			+		+	+				+			+						
ОК 32	+	+	+		+	+	+			+		+	+			+			+		+						
ОК 33.1	+	+		+																	+						
ОК 33.2	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+			+		+	+			
ОК 34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+						