ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
"ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 "Харчові технології"

галузі знань 18 "Виробництво та технології "

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

(зі змінами від 22.04.2019 р.; 17.06.2020 р.;01.04.2021р.;
15.04.2022 р. та 18.05.2023 р.)

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

Протокол № 13 від "18" травня 2023 р.

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

Ректор _____ (проф. П. О. Куцик)

(наказ № 363/01 від "28" грудня 2018 р.)

Львів – 2023

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. *(керівник робочої групи)* _____
2. Давидович О. Я. *(член робочої групи)* _____
3. Бужанська М. В. *(член робочої групи)* _____
4. Гудзовата О. О. *(стейкхолдер)* _____
5. Задорожний Ю. І. *(стейкхолдер)* _____
6. Пляцковський Р. І. *(здобувач ВО)* _____
7. Жентичка М.-М. В. *(здобувач ВО)* _____

ВНЕСЕНО
Кафедрою харчових технологій
Протокол № 9 від 02 травня 2023 р.
Завідувач кафедри _____ І. М. Ощипок

ПОГОДЖЕНО
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 11 від 09 травня 2023 р.
Голова Вченої ради _____ В. В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО
Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 10 від 10 травня 2023 р.
Голова науково-методичної ради _____ М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 13 від 18 травня 2023 р.
Голова Вченої ради _____ П.О. Куцик

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ЛТЕУ № 116/01 від 18 травня 2023 р.

© ЛТЕУ, 2023

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” за спеціальністю 181 “Харчові технології”.

За розробку та впровадження освітньо-професійної програми відповідає робоча група у складі:

1. Палько Наталія Степанівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – гарант освітньої програми, керівник робочої групи;
2. Давидович Оксана Ярославівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої групи;
3. Бужанська Маріанна Василівна – к.х.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої групи;
4. Гудзовата Оксана Олегівна – директор ТзОВ “Хліб-Трейд”, член робочої групи, стейкхолдер (роботодавець);
5. Задорожний Юрій Іванович – ФОП, директор ТВК ГВК “Богема”, член робочої групи, стейкхолдер (роботодавець);
6. Пляцковський Роман Іванович – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”, 3 курс – член робочої групи;
7. Жентичка Максим-Микола Володимирович – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”, 3 курс – член робочої групи.

Рецензенти освітньо-професійної програми:

1. Бліщ Роксолана Олександрівна – к.т.н., доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету “Львівська політехніка”.
2. Савків Роман Михайлович – директор ресторану “Голодний Микола”.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” розроблена відповідно до 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.

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

Рецензія
на освітньо-професійну програму "Харчові технології"
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 "Харчові технології"
Львівського торговельно-економічного університету

Представлена освітньо-професійна програма "Харчові технології" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти передбачає підготовку фахівців, потрібних для професійної діяльності у виробничих підприємствах та у закладах ресторанного господарства. Якісна підготовка здобувачів у цій сфері на сучасному етапі є важливим завданням.

Освітньо-професійна програма регламентує цілі, зміст, технології навчання та оцінювання якості підготовки фахівця за даною спеціальністю.

У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач вищої освіти повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Структура освітньо-професійної програми є логічною і містить обов'язкові та вибіркові компоненти, кількість кредитів та форми контролю якості їх освоєння. Загальний обсяг освітньої програми становить 240 кредитів, що відповідає вимогам вищої школи.

Враховуючи зазначене вище стверджуємо, що рецензована освітньо-професійна програма "Харчові технології" підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 "Харчові технології" сформована відповідно до сучасних вимог та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

К.т.н., доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету "Львівська політехніка" Р. О. Бліщ

ПІДПИС ЗАСВІДЧУЮ
НАЧАЛЬНИК ВІДДІЛУ КАДРІВ

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

Робочою групою запропоновано освітньо-професійну програму "Харчові технології", яка розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 "Харчові технології". Вона спрямована на формування загальних та фахових компетентностей майбутніх фахівців харчових технологій в конкурентному середовищі сфери виробництва та технологій.

ОПП "Харчові технології" враховує широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності у закладах ресторанного господарства й підприємствах харчової промисловості та займання ними відповідних посад.

На наш погляд, освітньо-професійна програма "Харчові технології", розроблена викладачами Львівського торговельно-економічного університету, стейкхолдерами та здобувачами вищої освіти, 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 індивідуальну освітню траєкторію 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.

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

Директор ресторану
"Голодний Микола" ..... Савків Р. М.

1. ПРОФІЛЬ

освітньо-професійної програми “Харчові технології”
за спеціальністю 181 “Харчові технології”
перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

1 – Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, кафедра харчових технологій
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 “Виробництво та технології”
Спеціальність	181 “Харчові технології”
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 181 “Харчові технології”
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти бакалавр	Обсяг: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на базі НРК5 визначається та перезараховується не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки, термін навчання 2 роки 10 місяців або 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 № 14010724 від 9.07.2019 р. Термін дії до 01.07.2024 р.
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 Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти. Решта вимог визначаються Правилами прийому на навчання до Львівського торговельно-економічного університету.
Мова	Українська

викладання	
Термін дії освітньої програми	до наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Osvita/OPP_Bakalavr/2023/KHT_2023.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців із харчових технологій, здатних до професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, із врахуванням специфіки функціонування підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на фундаментальні засади науки і практики, результати сучасних наукових досліджень, професійних досягнень у сфері виробництва харчової продукції, у межах яких можлива подальша професійна кар'єра здобувача вищої освіти.
Основний фокус освітньої програми	Освітньо-професійна програма сфокусована на підготовці фахівців, які вирішують актуальні завдання в галузі харчових технологій, застосовують основні принципи проєктування і функціонування підприємств харчової промисловості та 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 із використанням локальних сировинних ресурсів, враховуючи галузевий та регіональний аспект, чинну законодавчу та нормативну базу і систему аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах, а також сучасне технологічне і лабораторне обладнання, прилади, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення. *Ключові слова:* виробництво, підприємства харчової промисловості, заклади ресторанного господарства, харчові технології, контроль якості, безпечність харчових продуктів, програмне забезпечення, наукові дослідження.
Особливості програми	- поєднання освітніх компонентів технологічного, економічного, гуманітарного спрямування, опанування яких сприяє формуванню висококваліфікованого фахівця; - поєднання теоретичної та практичної спрямованості навчання на управління технологічними процесами виробництва продуктів харчування, концептуальними науковими знаннями про фізіологічну роль харчування; - застосування принципів розроблення нових і удосконалення існуючих харчових технологій із використанням локальних сировинних ресурсів, враховуючи регіональний та галузевий аспект і використання принципів безпечності та управління якістю харчової продукції; - залучення до освітнього процесу фахівців із провідних харчових підприємств та закладів ресторанного господарства Львівщини та інших регіонів України, що сприяє розумінню здобувачами предметної області майбутньої професійної діяльності; - формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії за рахунок

	реалізації процедур вибірковості та наявності значної кількості вибіркових освітніх компонентів різних категорій, зокрема фахової та практичної підготовки.
4 – Придатність до працевлаштування, академічні та професійні права випускників	
Придатність до працевлаштування	Здійснюється відповідно до вимог ринку праці на підприємствах харчової промисловості будь-якої організаційно-правової форми на посади відповідно до Національного класифікатора України "Класифікація професій" ДК 003:2010 (35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості). Самостійне працевлаштування.
Академічні та професійні права випускників	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти; на академічну мобільність; набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання базується на: компетентнісному підході; акценті на студентоцентроване навчання; самонавчанні; проблемно-орієнтованому навчанні; інтерактивному навчанні. Лекційні курси поєднанні із лабораторними, практичними і виїзними заняттями, діловими іграми. Активні форми викладання, інтерактивне спілкування з викладачами і професіоналами-практиками, оволодіння професійними методиками, аналіз кейсів та конкретних ситуацій, самопідготовка із використанням дистанційних курсів у мережі Інтернет, самостійна робота з використанням сучасних наукових джерел, робота з електронною бібліотекою, підготовка наукових доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка, виконання курсових робіт і проєктів, кваліфікаційних робіт.
Оцінювання	Поточне опитування, тестування, виконання завдань на платформі дистанційного навчання, усні презентації, контрольні та самостійні роботи, захисти звітів з практики, семестрові заліки і екзамени, підсумкова атестація у формі захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), 100-баловою і шкалою ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)
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, 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) компетент-ності	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.

ПР03. 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 робоча група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” освітньо-професійною програмою “Харчові технології”, до складу якої входять 3 кандидати наук, доценти, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету, 2 здобувачі вищої освіти; 2 зовнішніх стейкхолдери

	(роботодавці). Керівник робочої групи (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 професіонали-практики. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів. До викладання на Програмі залучаються професіонали-практики. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює – д.т.н., проф. Ощипок І. М. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники протягом п'яти років проходять стажування, в т.ч. закордонні, обсягом не менше 6 кредитів (180 годин). 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 компетентності, 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 освітніх компонент, у т. ч. у системі дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. Освітньо-професійна програма має: навчальні плани, робочі навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі навчальні програми освітніх компонент;

	належне навчально-методичне забезпечення з кожної освітньої компоненти навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти із освітніх компонент; 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 освітньої компоненти, 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 закладах вищої освіти – партнерах, зокрема Львівському національному університеті імені Івана Франка, Національному університеті "Львівська політехніка", Полтавському університеті економіки і торгівлі, Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського, Державному торговельно-економічному університеті, Хмельницькому національному університеті та інших ЗВО.
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); Угода з Державним Технічно-Економічним інститутом ім. о. Броніслава Маркевича (м. Ярослав, 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 Львівський торговельно-економічний університет.

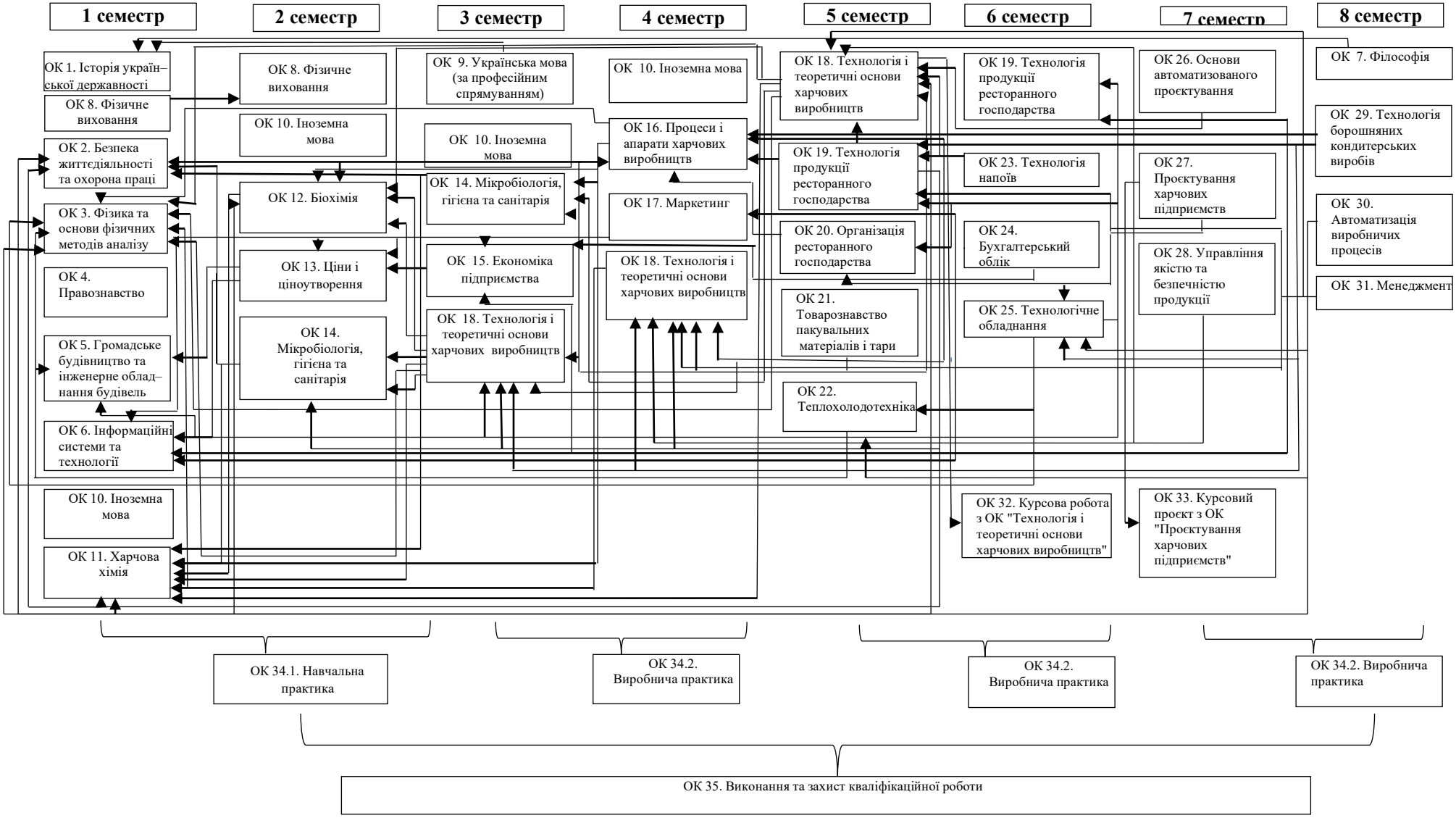
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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	екзамен
ОК 6	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 7	Філософія	3	екзамен
ОК 8	Фізичне виховання	3	залік
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 10	Іноземна мова	11	залік/екзамен
ОК 11	Харчова хімія	4	екзамен
ОК 12	Біохімія	4	екзамен
ОК 13	Ціни і ціноутворення	4	залік
ОК 14	Мікробіологія, гігієна та санітарія	7	екзамен
ОК 15	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК 16	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 17	Маркетинг	4	екзамен
ОК 18	Технологія і теоретичні основи харчових виробництв	14	залік/екзамен
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	9	екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 21	Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	4	екзамен
ОК 22	Теплохолодотехніка	4	екзамен
ОК 23	Технологія напоїв	4	екзамен
ОК 24	Бухгалтерський облік	4	екзамен
ОК 25	Технологічне обладнання	4	екзамен
ОК 26	Основи автоматизованого проєктування	4	екзамен
ОК 27	Проєктування харчових підприємств	4	екзамен
ОК 28	Управління якістю та безпечністю продукції	4	екзамен
ОК 29	Технологія борошняних кондитерських виробів	4	екзамен
ОК 30	Автоматизація виробничих процесів	4	екзамен
ОК 31	Менеджмент	4	екзамен
ОК 32	*Курсова робота з ОК* "Технологія і теоретичні основи харчових виробництв"	3	захист
ОК 33	*Курсовий проєкт з ОК* "Проєктування харчових підприємств"	3	захист
ОК 34	Практика:	16	захист
ОК 34.1	*Навчальна практика*	4	захист
ОК 34.2	*Виробнича практика*	12	захист

ОК 35	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	8	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		***180***	
Вибіркові 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 8 кредитів			
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 4 кредити			
ВК 6.1	Вибіркова освітня компонента 1	4	залік
7 семестр-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 8 кредитів			
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***	

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



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології” проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікація в дипломі встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації “Бакалавр з харчових технологій”.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв’язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті ЛТЕУ або його структурного підрозділу, або у репозитарії ЛТЕУ.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Львівському торговельно-економічному університеті відповідно до Закону України “Про вищу освіту”, “Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти” та згідно з “Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ЛТЕУ” http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhennya/2020_Pologennia_pro_SitemZabezJakistOsvit.pdf функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, що є визначальною складовою системи управління якістю університету. Система управління якістю ЛТЕУ сертифікована згідно ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) “Системи управління якістю. Вимоги”, (сертифікат № UA.MS.070-23 від 06.03.2023 р.) http://www.lute.lviv.ua/universitet/informacija-pro-universitet/sistema-upravlinnja-jakistju/.

В академічній спільноті Університету сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку освітніх програм і освітньої діяльності. У ЛТЕУ функціонує структура забезпечення якості освітнього процесу, що включає: робочі групи з якості на чолі з гарантами ОП, комісії з якості факультетів та рада з якості, до яких залучені здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні працівники, роботодавці, представники академічної та наукової спільноти, органів державної влади та місцевого самоврядування, громадських організацій та інших зацікавлених осіб.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Львівському торговельно-економічному університеті передбачає здійснення таких процедур і заходів:

– визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

– розроблення стратегії забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти;

– втілення політики в сфері якості, її моніторинг та перегляд;

– перегляд освітніх програм з визначеною періодичністю та постійним моніторингом;

– забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

– залучення здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників та зовнішніх стейкхолдерів до забезпечення якості освітнього процесу;

– моніторинг якості освітньої діяльності;

– забезпечення дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти, зокрема створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

– забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

– забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, зокрема самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;

– забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;

– систематичне оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти, результатів роботи науково-педагогічних працівників, кафедр та інших структурних підрозділів Університету та регулярне оприлюднення показників таких оцінювань на офіційному веб-сайті Університету, на інформаційних стендах та іншими способами;

– формування системи відповідальності всіх структурних підрозділів та співробітників за забезпечення якості;

– здійснення інших процедур і заходів.

5. 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	+	+	+	+	+				+	+						+			+	+	+		+			+	
ОК 34.1	+	+			+		+							+												+	
ОК 34.2	+	+			+	+	+		+	+					+	+	+	+	+			+		+	+	+	
ОК 35	+		+	+	+			+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+

6. 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	+	+	+		+	+	+			+		+	+			+			+		+						
ОК 34.1	+	+		+																	+						
ОК 34.2	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+			+		+	+			
ОК 35	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+						