

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

**спеціальність G 13 Харчові технології
галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
ступінь вищої освіти бакалавр**

**Освітня програма вводиться в дію з _____ 2025 р.
(наказ № _____ від "____" _____ 2025 р.)**

Ужгород 2025

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні.
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавр, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2024р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта; початковий рівень вищої освіти; ОКР «молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://surl.li/qkyobi
2 – МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють комплексом знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу задля подальшого працевлаштування.	
3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Предметна область	

Об'єкт вивчення та/або діяльності: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі 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: 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.
Орієнтація освітньої програми
Академічна, освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми
Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Ключові слова: ресторанний бізнес, виробництво, технологія, харчові продукти, харчові технології.
Особливості програми
Освітня програма забезпечує підготовку фахівців з організації діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, опанування навичками, необхідних для вирішення практичних завдань організації технологічного процесу та контролю санітарно-гігієнічних вимог у закладах HoReCa та поза їх межами. Практична підготовка та інтерактивні виїзні практичні заняття в закладах ресторанного господарства. Залучення практичних працівників харчових виробництв та ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ
Придатність до працевлаштування
Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810-21), зокрема: 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог) 1315. Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор) 2482. Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи).

3570. Фахівці із харчових технологій. 3414. Фахівець із спеціалізованого обслуговування.
Подальше навчання
Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ
Викладання та навчання
Студентоцентроване, практикоорієнтоване навчання. Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого підходу та інтерактивного навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик, із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, індивідуальні завдання, практична підготовка.

Оцінювання	
Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів у УТЕІ ДТЕУ»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист кваліфікаційної роботи. Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в УТЕІ у формі екзамену. Результати навчання студентів у УТЕІ ДТЕУ оцінюються за 100- бальною шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС.	
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.	
Загальні компетентності (ЗК)	
ЗК1	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
ЗК3	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
ЗК4	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
ЗК5	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
ЗК6	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
ЗК7	Здатність працювати в команді.
ЗК8	Здатність працювати автономно.
ЗК9	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
ЗК11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК13	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.
ЗК14	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.
ЗК14'	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь яких інших проявів не доброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	
СК1	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
СК2	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
СК3	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
СК4	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
СК5	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
СК6	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
СК7	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
СК8	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
СК9	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
СК10	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
СК11	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
СК12	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
СК13	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
СК14	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
ПРН1	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПРН2	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПРН3	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПРН4	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПРН5	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПРН7	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПРН8	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПРН9	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПРН10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПРН12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПРН13	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.
ПРН14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПРН15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПРН16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПРН17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПРН18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН19	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПРН21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПРН22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПРН23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПРН24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПРН25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПРН26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПРН27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію

освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які відповідають вимогам чинного законодавства України, мають достатній рівень наукової і професійної кваліфікації. а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування/підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення
Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання. Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій УТЕІ ДТЕУ, а також наявна соціально-побутова інфраструктура.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення
Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання. Для зручності здобувачів вищої освіти розроблений інформаційний каталог вибіркового дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибіркові освітні компоненти.
9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ
Національна кредитна мобільність
Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між УТЕІ ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.
Міжнародна кредитна мобільність
На основі двосторонніх договорів між УТЕІ ДТЕУ та навчальними закладами вищої освіти країн- партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

2.ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	9	Екзамен
ОК 2	Філософія	6	Екзамен
ОК 3	Товарознавство	6	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 5	Технології харчових виробництв	12	Екзамен
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням	6	Екзамен
ОК 7	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 8	Технологія ресторанної продукції	12	Екзамен
ОК 8.1	КР з технології ресторанної продукції		Залік
ОК 9	Правознавство	6	Екзамен
ОК 10	Гігієна та санітарія	6	Екзамен
ОК 11	Стандартизація, метрологія та управління якістю	6	Екзамен
ОК 12	Організація ресторанного господарства	12	Екзамен
ОК 12.1	КР з організації ресторанного господарства		Залік
ОК 13	Менеджмент	6	Екзамен
ОК 14	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 15	Інжиніринг будівель	6	Екзамен
ОК 16	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Екзамен
ОК 17	Економіка ресторанів	6	Екзамен
ОК 18	Маркетинг	6	Екзамен
ОК 19	НАССР у закладах ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 20	Проектування з основами САПР	6	Екзамен
ОК 21	Start-Up-тренінг	6	Екзамен
ОК 22	Облік і оподаткування	6	Екзамен
ОК 23	Практична підготовка 1	6	Залік
ОК 24	Практична підготовка 2	6	Залік
ОК 25	Практична підготовка 3	6	Залік
ОК 26	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	9	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Освітній компонент 1	6	Екзамен
ВК 2	Освітній компонент 2	6	Екзамен
ВК 3	Освітній компонент 3	6	Екзамен
ВК 4	Освітній компонент 4	12	Екзамен
ВК 5	Освітній компонент 5	6	Екзамен
ВК 6	Освітній компонент 6	6	Екзамен
ВК 7	Освітній компонент 7	6	Екзамен

ВК 8	Освітній компонент 8	6	Екзамен
ВК 9	Освітній компонент 9	6	Екзамен
ВК 10	Освітній компонент 10	6	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

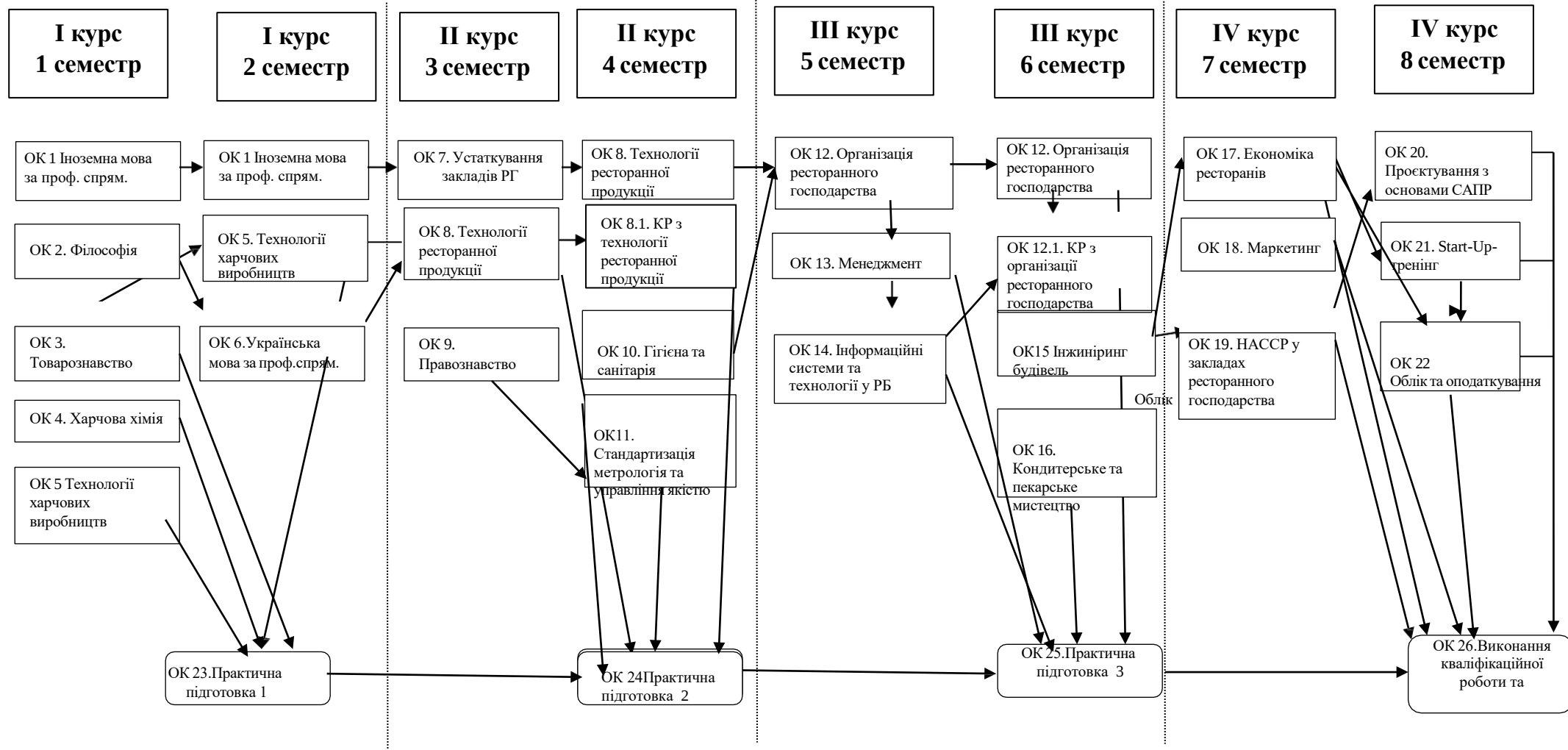
Здобувачі вищої освіти обирають вибірові навчальні дисципліни в інформаційному Каталозі вибірових дисциплін УТЕІ ДТЕУ.

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту 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 має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

Структурно-логічна схема



4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОBOB'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти		Компетентності																											
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 8.1	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 12.1	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26
Загальні компетентності	K01		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	K02	+	+	+			+	+			+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
	K03					+			+					+		+	+		+	+	+								+
	K04	+	+	+				+							+		+			+	+		+	+					
	K05		+	+						+			+		+	+						+		+					
	K06								+	+	+			+				+	+	+	+			+					
	K07						+		+		+			+		+			+	+	+					+			
	K08				+				+									+	+	+	+		+		+				
	K09				+				+					+					+				+			+			
	K10				+	+				+									+				+				+	+	+
	K11		+				+							+		+											+	+	+
	K12	+																											
	K13		+								+			+															
	K14		+	+			+																						
K14'									+					+														+	
Спеціальні (фахові) компетентності	K15			+	+	+				+					+				+							+	+	+	+
	K16					+		+	+	+							+	+					+	+		+	+	+	
	K17				+	+				+		+										+							
	K18			+	+	+		+		+		+	+																
	K19					+			+	+									+		+	+				+	+	+	
	K20					+			+						+	+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	
	K21					+		+	+	+					+				+							+	+	+	
	K22				+	+						+																+	
	K23									+								+						+					+
	K24						+				+	+	+		+								+		+				+
	K25									+							+						+		+				
	K26	+					+							+						+	+								
	K27															+						+			+				
	K28			+					+	+				+					+		+	+	+				+	+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компонент	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 8.1	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
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		+											+						+								

Розроблено робочою групою у складі:

1. Ганна САБАДОШ, к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ, (гарант освітньої програми);
2. Олександр НЕТРЕБСЬКИЙ, д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ;
3. Ольга ГОЛОВКО, к.т.н. доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ;
4. Евеліна СІРА – виконавчий директор ЗРГ «Гранд»;
5. Ганна МАРКОВИЧ – здобувачка 2 курсу спеціальності «Харчові технології».

Рецензія-відгук зовнішнього стейкхолдера:

1. Евеліна СІРА – виконавчий директор ЗРГ «Гранд».

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Food-коучинг з харчування	6
ВК 2.	Барна справа	6
ВК 3.	Безпека життя	6
ВК 4.	Друга іноземна мова	12
ВК 5.	Етика бізнесу	6
ВК 6.	Етнічна кулінарія	6
ВК 7.	Кейтеринг	6
ВК 8.	Комунікативний менеджмент	6
ВК 9.	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	6
ВК 10.	Методи контролю якості ресторанних послуг	6
ВК 11.	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 12.	Сенсорний аналіз	6
ВК 13.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	6
ВК 14.	Харчові та дієтичні добавки	6
ВК 15.	Антикорупція та доброчесність	6

Аркуш реєстрації змін

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор зміни	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис

[illegible]