

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГІВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» /
«RESTAURANT TECHNOLOGY»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Харчові технології»**

спеціалізація «Ресторанні технології»



ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ

Голова вченої ради

/А.А. Мазаракі/

(протокол № 7 від "28" серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2020 р.



Директор УТЕІ КНТЕУ П.П. Гаврилко

(наказ № 79 від "31" 08 2020 р.)

Ужгород 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Нетребський О.А., зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ, д.т.н., проф. (керівник);
2. Сабодош Г.О., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ, к.т.н., доц.;
3. Шпирко Г.М., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ, к.хім.н., ст.н.співр..

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Юричко О.В. – директор ТРК «Кошик»;
2. Козубовська С.А. – виконавчий директор ТОВ «Золмат».

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» (за спеціалізацією «Ресторанні технології»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Ужгородський торговельно-економічний інститут Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Міністерство освіти і науки України, Україна, до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL–7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавр
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utei-knteu.org.ua/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми в процесі професійної діяльності або навчання у сфері ресторанного бізнесу, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки – 48 кредитів ЄКТС (53,33%), вибіркові компоненти – 24 кредити ЄКТС (26,67%), практична підготовка – 6 кредитів ЄКТС (6,67%), атестація – 12 кредитів ЄКТС (13,33%)
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна програма та професійна підготовка до вирішення професійних та наукових завдань в управлінській діяльності суб'єктів харчових виробництв та ресторанного бізнесу. Ключові слова: харчові технології, ресторанні технології, креатив, інжиніринг, проектування, методи контролю, керівництво, харчова безпека.
Особливості програми	Спрямування на вирішення конкретних ситуацій в майбутній фаховій діяльності, напрацювання практичних навичок з

	врахуванням специфіки харчових виробництв. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення практичних працівників харчових виробництв та ресторанного бізнесу до навчального процесу
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010: 1210.1 Керівники, підприємств, установ та організацій 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи.
Подальше навчання	Магістр може продовжувати навчання на освітньому і науковому ступені доктора філософії, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, студентське центроване навчання, практично-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, підготовка до захисту випускного кваліфікаційного проекту
Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої (переддипломної) практики, письмові екзамени. Підсумкова атестація – захист випускного кваліфікаційного проекту.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи розв'язувати складні задачі і проблеми <i>в галузі харчових технологій</i> та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначенстю умов і вимог

Загальні компетентності (ЗК)	<i>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</i> <i>ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми</i> <i>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</i> <i>ЗК 4. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</i> <i>ЗК 5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</i> <i>ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному контексті</i>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<i>СК 1. Здатність розробляти та реалізовувати концепцію закладів ресторанного господарств з дотриманням вимог щодо безпечності та якості харчової продукції</i> <i>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасного обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних і науково-дослідних лабораторій та/або закладів ресторанного господарства.</i> <i>СК 3. Здатність та вміння застосовувати науково-технічні методи в галузі харчових технологій, для розв'язування виробничих проблем та пошуку ефективних нестандартних рішень в діяльності закладів ресторанного господарства</i> <i>СК 4. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління, із застосуванням знань фундаментальної науки.</i> <i>СК 5. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в ресторанному бізнесі.</i> <i>СК 6. Здатність використовувати сучасні напрями формування та розширення асортименту продукції ресторанного господарства.</i> <i>СК 7. Здатність застосовувати теоретичні знання щодо проектування виробничих цехів, розташування технологічного устаткування, згідно етапів технологічного процесу.</i> <i>СК 8. Здатність до розробки та вдосконалення технології харчової продукції з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості, раціонального використання сировинних ресурсів.</i> <i>СК 9. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління безпечністю та якістю, їх складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів.</i> <i>СК 10. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових та ресторанних технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля</i> <i>СК 11. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі.</i> <i>СК 12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.</i> <i>СК 13. Здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері ресторанного господарства</i> <i>СК 14. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері інноваційних ресторанних технологій</i>

7 – Програмні результати навчання	
	1. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконалення та розроблення нових технологій ресторанного господарства. 2. Вміти впроваджувати передовий досвід виробничої та наукової діяльності. 3. Знати та застосовувати основні принципи виробництва інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових стандартів. 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів. 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи управління. 7. Вміти визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції. 8. Вміти аналізувати стан і динаміку попиту та пропозиції на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент. 9. Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення мети. 10. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. 11. Вміти впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. 12. Впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів. 13. Демонструвати спеціальні знання і навички під час виконання науково-дослідної роботи 14. Демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в обраній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси. 15. Вміти інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень. 16. Вміти самостійно приймати управлінські рішення, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності. 17. Знати законодавство з питань інтелектуальної власності та вміти захищати свою інтелектуальну власність у сфері харчових та ресторанних технологій у формі складання заявки на винахід.

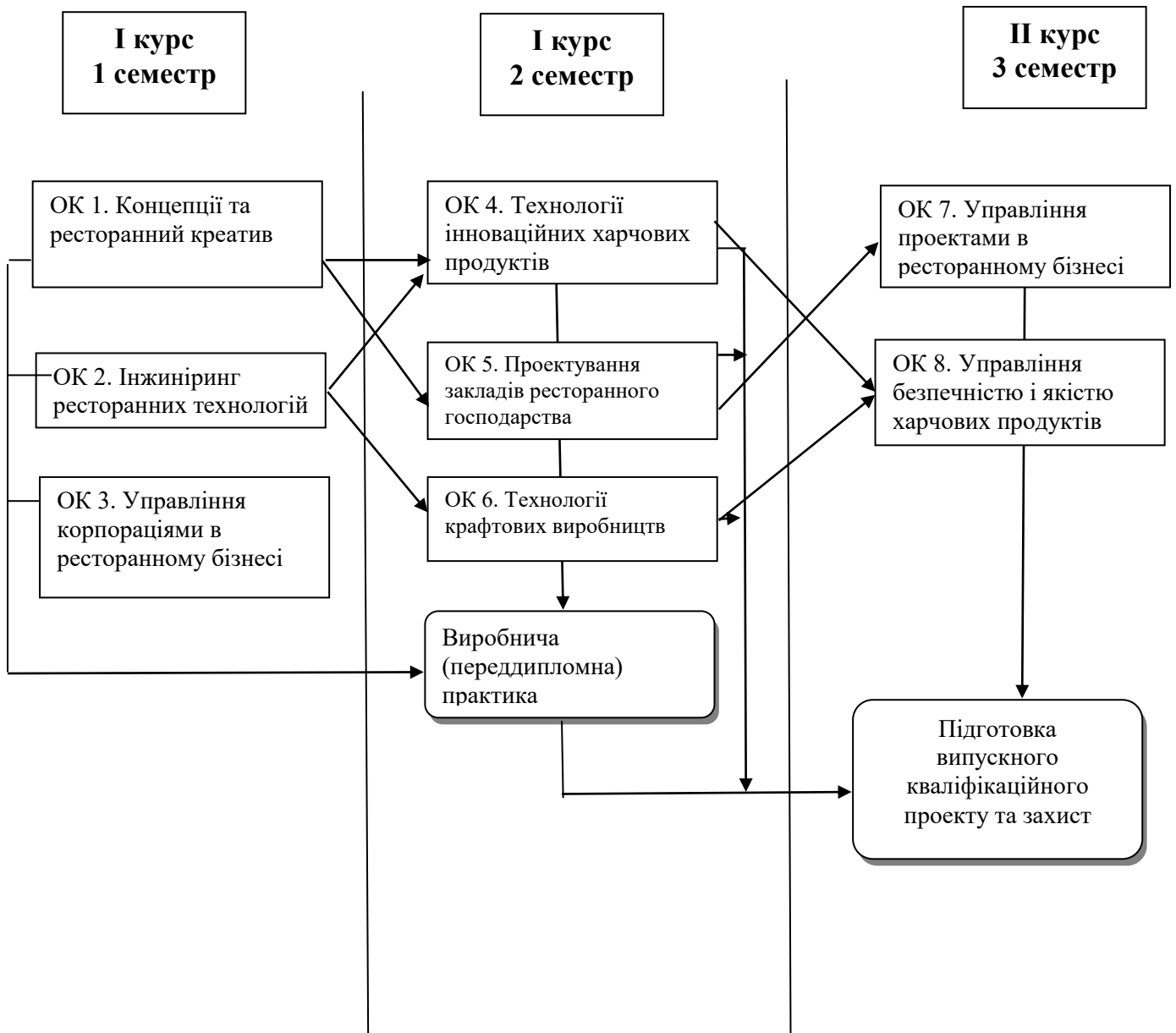
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявність кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів рівня вищої освіти магістр. До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які є штатними працівниками УТЕІ КНТЕУ. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, у тому числі закордонні
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями. Третина навчальних аудиторій забезпечена мультимедійним обладнанням для одночасного використання. Наявні спеціалізовані кабінети, лабораторії, обладнані сучасними приладами та інвентарем; бібліотека, у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; актовий зал; спортивний майданчик тощо. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека УТЕІ КНТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. На офіційному веб-сайті УТЕІ КНТЕУ: http://www.utei-knteu.org.ua розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; інтернет-зв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; технічні засоби навчання та програмні продукти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між УТЕІ КНТЕУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	—

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамєн, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Концепції та ресторанний креатив	6
ОК 2	Інжиніринг ресторанних технологій	6
ОК 3	Управління корпораціями в ресторанному бізнесі	6
ОК 4	Технології інноваційних харчових продуктів	6
ОК 5	Проектування закладів ресторанного господарства	6
ОК 6	Технології крафтових виробництв	6
ОК 7	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6
ОК 8	Управління безпечністю і якістю харчових продуктів	6
Всього за обов'язковою частиною		48
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 2	Оздоровче харчування	6
ВК 3	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 4	Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	6
ВК 5	Управління бізнес-процесами	6
ВК 6	Договірне право	6
ВК 7	Інтелектуальна власність	6
ВК 8	Дипломатичний протокол та етикет	6
ВК 9	Ділові переговори	6
Загальний обсяг вибірових компонент		24
Практична підготовка		
Виробнича (переддипломна) практика		6
Атестація		
Підготовка випускного кваліфікаційного проекту та захист		12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

У випускному кваліфікаційному проекті не повинно бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації.

Випускний кваліфікаційний проект має бути оприлюднений на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти / Компетентності	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.
ЗК 1	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 3	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 4	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 5	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 6						•		•
СК 1	•	•		•		•		•
СК 2		•						
СК 3	•	•		•		•	•	•
СК 4			•				•	•
СК 5			•				•	
СК 6		•		•		•		•
СК 7	•	•		•	•	•	•	•
СК 8	•	•		•		•		•
СК 9								•
СК 10	•	•	•				•	
СК 11			•				•	
СК 12			•				•	
СК 13			•				•	
СК 14				•				

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковим компонентам освітньої програми

Компоненти / Компетентності	БК 1.	БК 2.	БК 3.	БК 4	БК 5.	БК 6.	БК 7.	БК 8.	БК 9.
ЗК 1	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 3	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 4	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 5	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 6					•			•	•
СК 1			•						
СК 2	•								
СК 3	•								
СК 4			•	•	•			•	•
СК 5			•	•	•	•		•	•
СК 6		•							
СК 7		•							
СК 8		•							
СК 9			•	•					
СК 10				•	•				
СК 11			•	•	•				•
СК 12			•	•	•				
СК 13				•	•			•	•
СК 14							•		

**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти / Програмні результати навчання	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.
1		•		•		•		•
2	•	•	•	•	•	•	•	•
3		•		•		•		•
4	•	•		•		•	•	•
5		•						•
6							•	•
7	•	•	•	•	•	•	•	•
8			•					
9	•		•				•	
10			•	•			•	
11		•		•				•
12			•				•	
13	•	•	•	•	•	•	•	•
14	•	•	•	•	•	•	•	•
15	•	•	•	•	•	•	•	•
16	•	•	•		•		•	•
17				•				

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибілковими компонентами освітньої програми

Компоненти / Програмні результати навчання	ВК 1.	ВК 2.	ВК 3.	ВК 4	ВК 5.	ВК 6.	ВК 7.	ВК 8.	ВК 9.
1	•								
2	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3		•							
4	•								
5		•							
6		•							
7				•					
8			•	•	•				
9			•	•	•	•		•	•
10	•				•				
11	•								
12			•	•					
13	•								
14	•	•	•	•	•				
15	•	•	•	•	•	•	•	•	•
16					•	•			
17							•		

Аркуш реєстрації змін

[illegible]