

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-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 № 35 від "30" червня 2021 р.)



Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2021 р.

Директор УТЕІ КНТЕУ П.П. Гаврилко

(наказ № 4400 від "01" липня 2021 р.)

Ужгород 2021 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. Сабадош Г.О., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ, к.т.н., доц.;
3. Гуштан Т.В., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ, к.е.н., доц..

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гуштан В.В. – директор ЗРГ «Палітра смаків» (ФОП Гуштан В.В.)
2. Корнейчук О.В. – виконавчий директор ЗРГ «Гастро Базар» (ФОП Зінич О.В.)

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	Для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра
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	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчової продукції, виготовленої за інноваційними технологіями, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології»
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 практичної підготовки, письмові екзамени. Підсумкова атестація – захист випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3.Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4.Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5.Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК 6.Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
7 – Програмні результати навчання	
	РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4.Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5.Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6.Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців. РН 8.Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9.Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та

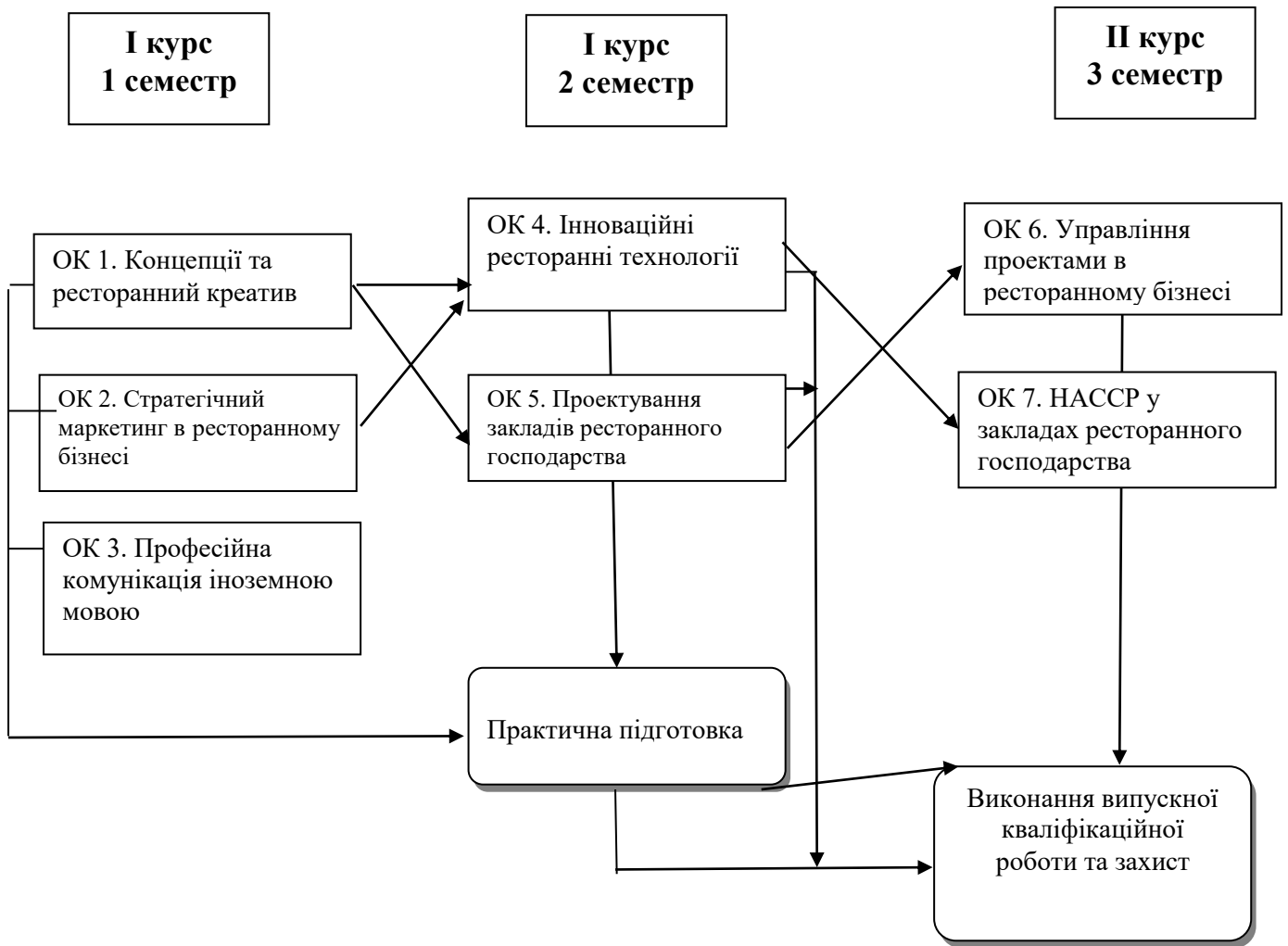
	інновацій у сфері харчових технологій. РН 10.Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11.Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
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	Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	6
ОК 3	Професійна комунікація іноземною мовою	6
ОК 4	Інноваційні ресторанны технології	7,5
ОК 5	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5
ОК 6	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6
ОК 7	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
Всього за обов'язковою частиною		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Ділові переговори	6
ВК 2	Договірне право	6
ВК 3	Інтелектуальна власність	6
ВК 4	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 5	Міжнародне технічне регулювання	6
ВК 6	Оздоровче харчування	6
ВК 7	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 8	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6
ВК 9	Технології крафтових виробництв	6
ВК 10	Технологія спеціальних харчових продуктів	6
ВК 11	Управління корпораціями в ресторанному бізнесі	6
ВК 12	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6
Загальний обсяг вибірових компонент		24
Практична підготовка		
Практична підготовка		9
Атестація		
Виконання випускної кваліфікаційної роботи та захист		12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Випускна кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Випускна кваліфікаційна робота має бути оприлюднена 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.
ЗК 1			+			+	+
ЗК 2		+	+	+	+	+	
ЗК 3	+	+		+	+	+	
ЗК 4	+	+	+			+	+
ЗК 5		+	+			+	+
СК 1	+			+			+
СК 2	+		+	+			+
СК 3	+			+			
СК 4		+		+		+	
СК 5		+	+	+			
СК 6				+			+

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.	БК 10.	БК 11.	БК 12.
ЗК 1	+			+	+		+	+	+		+	
ЗК 2				+					+	+		
ЗК 3				+					+			
ЗК 4		+				+	+	+	+		+	
ЗК 5		+			+	+	+		+			
СК 1				+					+	+		
СК 2				+	+				+	+		
СК 3		+	+									
СК 4					+			+				+
СК 5	+		+	+			+	+	+			
СК 6				+	+	+			+	+		+

**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.
РН 1	+		+	+			
РН 2		+				+	
РН 3	+			+			+
РН 4	+			+			
РН 5	+	+		+		+	+
РН 6		+			+	+	
РН 7	+		+	+			
РН 8			+	+			
РН 9			+	+			
РН 10			+	+			+
РН 11				+		+	+

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання
відповідними вибірковими 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.	ВК 10.	ВК 11.	ВК 12.
РН 1			+		+			+				
РН 2		+			+		+	+				
РН 3				+						+		
РН 4				+	+							
РН 5					+			+			+	+
РН 6							+	+		+	+	+
РН 7						+			+	+		
РН 8		+	+		+			+				
РН 9	+		+					+				
РН 10	+			+					+	+		
РН 11					+			+				

Аркуш реєстрації змін

[illegible]