

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

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Другого 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 № 10 від "29" червня 2019 р.)

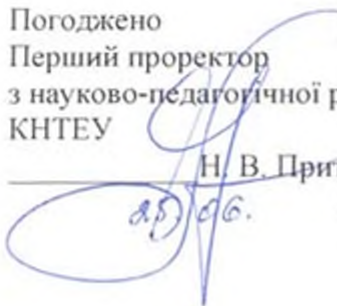
Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019 р.

Директор УТЕІ КНТЕУ П.П.Гаврилко

(наказ № 90 від "29" серпня 2019 р.)

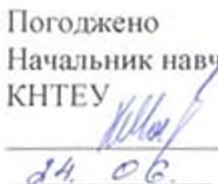
Ужгород 2019 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

Н. В. Притульська
25.06. 2019 р.

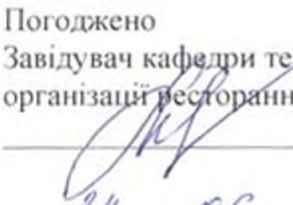
Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
КНТЕУ

С. Л. Шаповал
25.06. 2019 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ

К. В. Мостика
24.06. 2019 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ

Т. В. Божко
25.06. 2019 р.

Погоджено
Завідувач кафедри технології і
організації ресторанного господарства

М. Ф. Кравченко
24.06. 2019 р.

Погоджено
Представник РС

В. О. Клименко
20.06. 2019 р.

Погоджено
Директор ТРК «Кошик»

Юричко О.В.,



Погоджено
ТРК «Філія»

Євчинець З.Я.



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 Харчові технології у складі:

1. Нетребський О.А., д.т.н., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ;

2. Сабадош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ;

3. Шпирко Г.Н., к.х.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ КНТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів

1. Директор ТРК «Кошик»

Юричко О.В.

2. Директор ТРК «Фламінго»

Євчинець З.Я.

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 – 8 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 конкурентоспроможних, соціально мобільних, висококваліфікованих фахівців, здатних до загальних і фахових компетенцій, які сприяють соціальній стійкості на ринку праці; формування соціально - особистісних якостей випускників, здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі ресторанних технологій	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології Спеціалізація «Ресторанні технології» Обсяг обов'язкової компоненти ОПП складає 60,0%, вибіркової – 40,0 %. Обсяг циклу загальної підготовки становить 13,3% та циклу професійної підготовки 86,7% від загального обсягу ОП.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Програма спрямована на надання фахових знань в галузі харчових виробництв, ресторанного бізнесу та поєднання теоретичних аспектів харчових технологій з акцентом на майбутню діяльність у виробничій (обслуговуючій) сфері.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Реалізація освітніх траєкторій з науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом. 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	Посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 12 Керівники підприємств, установ та організацій 1315 Керівники малих підприємств без апарату управління (рестораном, кафе, їдальня) 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства. 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2351.1 Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2359.2 Інші фахівці в галузі навчання 2412.1 Наукові співробітники (праця, зайнятість) 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)
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 розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів,

	перевіраних фактів, систематизація та обробка інформації за допомогою інноваційних ресторанних технологій, організація та контроль в закладах ресторанного господарства.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1 Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі ресторанних технологій для вирішення прикладних задач. ЗК 2 Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. ЗК 3 Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації. ЗК 4 Формування вмінь порівнювати індекси виробництва у ресторанних закладах та у харчової галузі ЗК 5 Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани. ЗК 6 Здатність до застосування теоретичних та методичних основ підвищення харчової та біологічної цінності продукції ресторанного господарства. ЗК 7 Здатність виявляти та вирішувати виробничі проблеми, генерувати нові ідеї. ЗК 8 Здатність забезпечувати випуск харчової продукції високої якості в підприємствах харчової промисловості. ЗК 9 Здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства та проведення контролю якості сировини і готових страв та кулінарних виробів. ЗК 10 Здатність проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства. ЗК 11 Здатність до інноваційної діяльності; вміння впроваджувати перспективні інноваційні технології в виробничу діяльність. ЗК 12 Здатність до застосування сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду в галузі ресторанного господарства.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Вміння використовувати концепції, методи та критерії систем якості України, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів. ФК 2. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо харчової цінності та хімічного складу харчових продуктів. ФК 3. Здатність генерувати креативні нові ідеї впроваджувати нові методи розвитку закладів ресторанного господарства. ФК 4. Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в ресторанному бізнесі. ФК 5. Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління, із застосуванням знань фундаментальної науки. ФК 6. 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. ФК 7. Здатність розробляти нормативно-технологічну та оформляти виробничу звітну документацію. ФК 8. Здатність використовувати сучасні напрями формування та

	розширення асортименту продукції ресторанного господарства. ФК 9. Здатність аналізувати й структурувати проблеми концепції закладів ресторанного господарств. ФК 10. Здатність застосовувати теоретичні знання щодо проектування виробничих цехів, розташування технологічного устаткування, згідно етапів технологічного процесу. ФК 11. Здатність використовувати програмні системи комп'ютерного проектування, розробляти технічні умови та технологічні регламенти виробництва у сфері ресторанного бізнесу. ФК 12. Здатність до розробки та вдосконалення технології харчової продукції з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості, раціонального використання сировинних ресурсів. ФК 13. Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів. ФК 14. Здатність впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної та нетрадиційної сировини. ФК 15. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ФК 16. Здатність використовувати нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій катастроф, реалізація заходів із захисту людини від негативних впливів. ФК 17. Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі. ФК 18. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.
7 – Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій ресторанного господарства. ПРН 2. Вміти впроваджувати передовий досвід виробничої та наукової діяльності. ПРН 3. Уміння оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 4. Здатність аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових стандартів на харчові продукти. ПРН 5. Здатність розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів па відповідність вимогам чинних нормативних документів. ПРН 6. Здатність застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи

	менеджменту. ПРН 7. Здатність вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПРН 8. Здатність 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. ПРН 9. Здатність аналізувати стан і динаміку попиту та пропозиції на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент. ПРН 10. Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення мети. ПРН 11. Здатність забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками. ПРН 12. Уміння впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства. ПРН 13. Здатність впливати на споживчу поведінку та формувати сегменти лояльних споживачів. ПРН 14. Здатність демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи. ПРН 15. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями. ПРН 16. Здатність здійснення системного аналізу діяльності організації та інтерпретації його результатів. ПРН 17. Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу. ПРН 18. Здатність 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. ПРН 19. Вміння інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень. ПРН 20. Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію. ПРН 21. Здатність організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації. ПРН 22. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення. ПРН 23. Здатність організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни. ПРН 24. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. ПРН 25. Здатність демонструвати розуміння основних засад
--	--

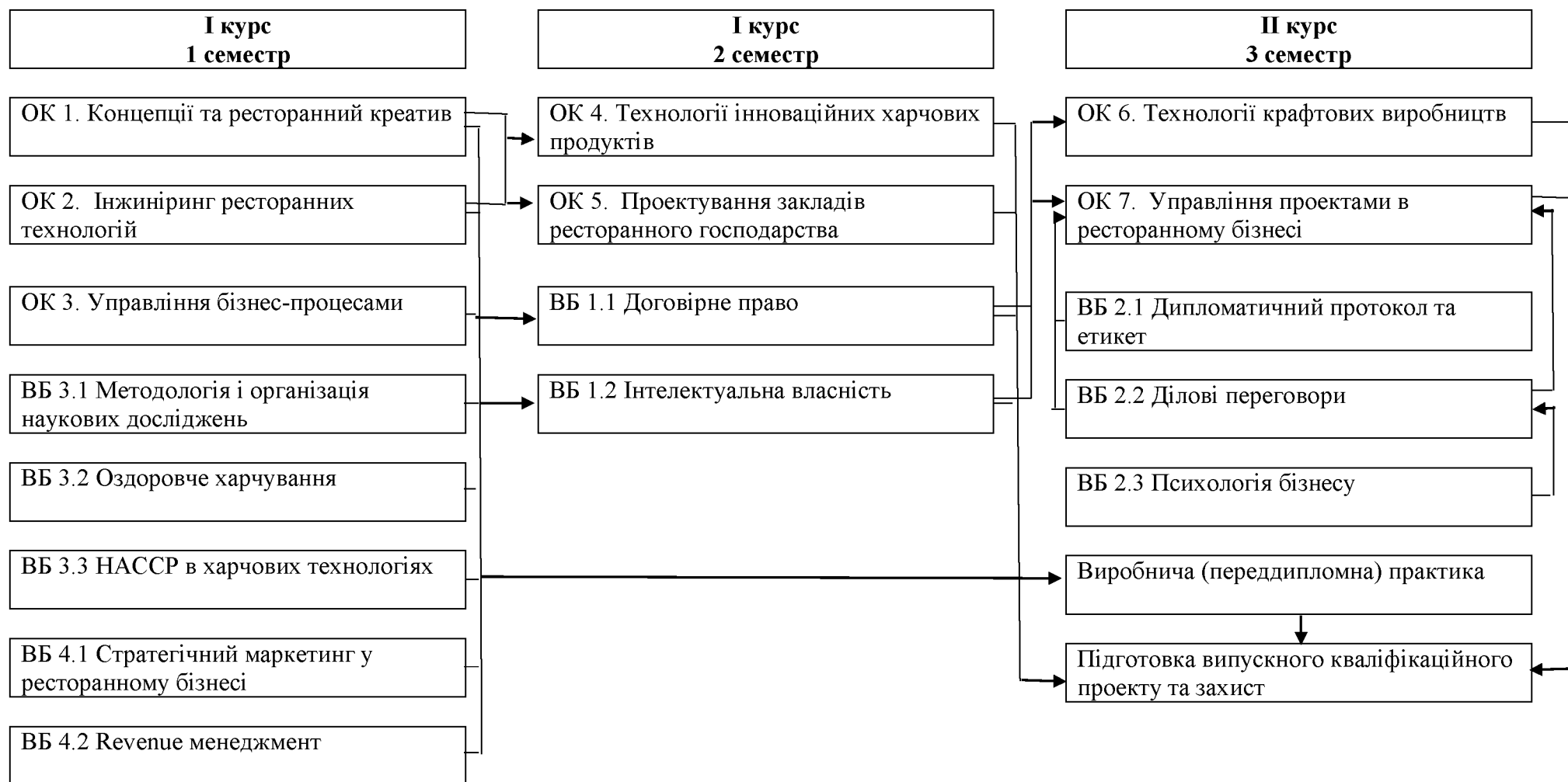
	безпеки життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми є штатними працівниками Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, мають науковий ступінь та/або вчене звання.
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. 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; медичний пункт; буфети. 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	–

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 екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсум. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Концепції та ресторанный креатив	6	Е/п
ОК 2.	Інжиніринг ресторанних технологій	6	Е/п
ОК 3.	Управління бізнес-процесами	6	Е/п
ОК 4.	Технології інноваційних харчових продуктів	7,5	Е/п
ОК 5.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 6.	Технології крафтових виробництв	6	Е/п
ОК 7.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	Е/п
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів:	33	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Договірне право	6	Е/п
ВБ 1.2	Інтелектуальна власність	6	Е/п
ВБ 2.1	Дипломатичний протокол та етикет	6	Е/п
ВБ 2.2	Ділові переговори	6	Е/п
ВБ 2.3	Психологія бізнесу	6	Е/п
ВБ 3.1	Методологія і організація наукових досліджень	6	Е/п
ВБ 3.2	Оздоровче харчування	6	Е/п
ВБ 3.3	НАССР в харчових технологіях	6	Е/п
ВБ 4.1	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ВБ 4.2	Revenue менеджмент	6	Е/п
	Загальний обсяг вибіркових компонент:	36	
Практична підготовка			
Виробнича (переддипломна)практика		9	
Підготовка випускного кваліфікаційного проекту та захист		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.1. 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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 3.3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.
ЗК 1	•				•	•				•		•			•	•	•
ЗК 2	•	•				•					•	•				•	•
ЗК 3			•			•		•	•		•	•	•			•	•
ЗК 4				•	•									•		•	•
ЗК 5		•			•						•	•				•	•
ЗК 6		•	•		•							•				•	•
ЗК 7				•			•			•				•			
ЗК 8	•	•												•			
ЗК 9			•										•	•			
ЗК 10	•			•	•									•			
ЗК 11		•			•									•			
ЗК 12	•	•									•			•			
ФК 1				•			•		•		•			•	•		
ФК 2	•				•	•							•	•			
ФК 3	•			•					•	•			•	•			
ФК 4		•		•		•								•	•		
ФК 5	•	•			•			•		•			•	•			
ФК 6	•	•	•	•			•	•		•		•	•	•		•	•
ФК 7	•		•		•	•				•			•				
ФК 8	•	•		•									•	•			
ФК 9		•		•				•			•	•			•	•	•
ФК 10	•		•										•				
ФК 11	•	•			•								•	•			
ФК 12		•		•										•			
ФК 13	•		•					•									
ФК 14	•	•			•										•		
ФК 15		•		•									•				
ФК 16			•	•				•				•			•	•	•
ФК 17		•		•	•			•		•		•			•	•	•
ФК 18		•		•				•		•		•				•	•

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 3.3.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.
ПРН 1					•	•								•			
ПРН 2				•		•	•		•	•			•	•	•		•
ПРН 3			•			•	•										
ПРН 4	•			•	•	•								•			
ПРН 5				•	•	•							•				
ПРН 6					•	•									•		•
ПРН 7					•												
ПРН 8		•		•	•		•									•	
ПРН 9		•	•		•	•									•	•	
ПРН 10	•	•		•	•					•	•	•		•			•
ПРН 11		•		•										•			
ПРН 12	•	•			•								•				
ПРН 13	•	•	•	•				•		•		•	•		•		
ПРН 14			•	•								•		•			
ПРН 15	•		•		•		•	•		•		•	•		•		•
ПРН 16	•	•		•			•						•		•	•	•
ПРН 17		•		•				•		•	•			•		•	•
ПРН 18	•		•													•	•
ПРН 19	•	•			•			•	•		•		•		•	•	
ПРН 20		•		•			•	•	•	•	•						•
ПРН 21	•		•					•				•			•		
ПРН 22	•	•			•					•	•			•			•
ПРН 23			•	•		•							•	•			
ПРН 24		•		•	•					•	•			•	•		•
ПРН 25	•	•		•	•	•											