

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Спеціальність G 13 Харчові технології

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський)

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/

(протокол № __ від " __ " _____ 20__ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 20__ р.

Директор УТЕІ ДТЕУ _____ /Петро ГАВРИЛКО/

(наказ № _____ від " __ " _____ 20__ р.)

Ужгород 2026

1. 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
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Ресторанні технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1125 від 18.10.2018 р.)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавр, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована. Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти (Сертифікат про акредитацію освітньої програми 11257, дійсний до 22.04.2026)
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://utei.uz.ua/osvitni-programy/
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: 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, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: 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	
Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти	
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
Викладання та навчання	
Студентоцентроване та практикоорієнтоване навчання забезпечується збалансованим поєднанням аудиторної та самостійної роботи, що ґрунтується на проблемно-орієнтованому підході та інтерактивних методах із використанням сучасних освітніх технологій; освітній процес включає розв'язання ситуаційних завдань, застосування кейс-методів, ділових ігор та тренінгів, які сприяють розвитку практичних навичок, формуванню креативного мислення й професійних умінь, а також виконання індивідуальних завдань і проходження практичної підготовки.	
Оцінювання	
Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів» та «Положення про оцінювання результатів навчання студентів у УТЕІ ДТЕУ» контроль знань здійснюється у формі письмових екзаменів, усних презентацій, тестування, усного опитування, модульного контролю, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, а також виконання та захисту кваліфікаційної роботи; підсумковий контроль передбачає встановлення відповідності здобутих результатів навчання вимогам освітньої програми у межах відповідного освітнього компонента і проводиться у формі екзамену, при цьому результати навчання оцінюються за 100-бальною шкалою, де 60–100 балів засвідчують рівень, що дає право на здобуття кредитів ЄКТС, а 0–59 балів визначаються як незадовільні та не надають такого права.	
6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
<i>Інтегральна компетентність</i>	
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.	
<i>Загальні компетентності</i>	
K01.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
K02.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

K03.	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
K04.	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
K05.	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
K06.	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
K07.	Здатність працювати в команді.
K08.	Здатність працювати автономно.
K09.	Навички здійснення безпечної діяльності.
K10.	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
K11.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
K12.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
K13.	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.
K14.	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.
K14'.	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь яких інших проявів не доброчесності.
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
K15.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
K16.	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
K17.	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
K18.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
K19.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
K20.	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
K21.	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
K22.	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
K23.	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва

	(виробничі ділянки).
K24.	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
K25.	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
K26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
K27.	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
K28.	Здатність організовувати технологічний процес виробництва харчових продуктів у закладах ресторанного господарства

7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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 запроєктованого асортименту.
ПР14.	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих 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.	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
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

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 вибірково 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
Не здійснюється

2.ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Екзамен
ОК 2	Філософія	6	Екзамен
ОК 3	Українська мова за професійним спрямуванням	6	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 5	Технології харчових виробництв	12	Екзамен
ОК 6	Товарознавство	6	Екзамен
ОК 7	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	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 та брендинг ресторанного бізнесу	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	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	6	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		180	
Вибіркові компоненти			
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	6	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	

Право здобувачів вищої освіти на вибір навчальних дисциплін регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в УТЕІ ДТЕУ. Опис навчальних дисциплін та їх пререквізити представлені в Каталозі навчальних 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.

4. 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	ОК 8.1	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	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
Загальні	К01		+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	К 02	+	+	+			+	+			+		+	+		+	+	+		+			+		+	+	+	+	+
	К 03					+			+					+		+		+	+	+									+
	К 04	+	+				+	+							+		+			+	+		+	+					
	К 05		+				+			+			+		+	+						+		+					
	К 06							+	+	+				+				+	+				+						
	К 07			+				+			+			+		+			+	+	+				+				
	К 08				+			+										+					+		+				
	К 09				+			+						+				+				+							
	К 10				+	+				+								+				+				+	+	+	+
	К 11		+	+										+		+													+
	К 12	+																											
	К 13		+								+			+															
	К 14		+	+			+																						
	К 14'			+						+					+														+
Спеціальні (фахові, предметні)	К15				+	+	+			+					+				+							+	+	+	+
	К16					+		+	+	+							+	+					+	+		+	+	+	+
	К17				+	+				+		+										+							
	К18				+	+	+	+		+		+	+																
	К19					+			+	+									+		+	+				+	+	+	+
	К20					+			+						+	+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
	К21					+		+	+	+					+			+							+	+	+		
	К22				+	+						+																	+
	К23									+								+					+						
	К24			+							+	+	+		+							+		+					+
	К25									+						+						+		+					
	К26	+		+										+						+	+								
	К27															+						+			+				
	К28						+		+	+				+					+		+	+				+	+	+	

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 12.1	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. Ольга ГОЛОВКО, к.т.н. доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ
3. Йосип РОГЛЕВ, к.т.н. доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства УТЕІ ДТЕУ
4. Віктор ГОТРА– ФОП ресторан-пивоварня «Pub House»
5. Ганна МАРКОВИЧ – здобувачка 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Світлана СМЕРИЧКА – технолог кондитерської компанії«ASA Sweets»
2. Олександр КАРПИНЕЦЬ – зав. виробництвом ТОВ «Мандрик»

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Food-коучинг з харчування	6
ВК 2.	Антикорупція та доброчесність	6
ВК 3.	Барна справа	6
ВК 4.	Безпека життя	6
ВК 5.	Друга іноземна мова	12
ВК 6.	Енологія	6
ВК 7.	Етика бізнесу	6
ВК 8.	Етнічна кулінарія	6
ВК 9.	Захист прав споживачів	6
ВК 10.	Івентивний менеджмент	6
ВК 11.	Інша дисципліна із каталогу інституту за погодженням з гарантом освітньої програми	6
ВК 12.	Кейтеринг	6
ВК 13.	Комунікативний менеджмент	6
ВК 14.	Крафтові технології	6
ВК 15.	Курортна справа	6
ВК 16.	Методи контролю якості ресторанних послуг	6
ВК 17.	Проектування закладів ресторанного господарства	6
ВК 18.	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 19.	Сенсорний аналіз	6
ВК 20.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	6
ВК 21.	Харчова мікробіологія	6
ВК 22.	Харчові та дієтичні добавки	6