МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» / «RESTAURANT TECHNOLOGY»

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ
(протокол №02 від 28. 03. 2022 р.)
Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2022 р.

Директор ВТЕІ ДТЕУ
_____/Наталія ЗАМКОВА/
(наказ №61 від 31. 03. 2022 р.)

Вінниця - 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора
з навчально-методичної роботи _____ Лілія МАРТИНОВА
18.03 2022

Погоджено
Начальник навчального відділу
ВТЕІ ДТЕУ
_____ Оксана СЛОБОДИСЬКА
18.03 2022

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ
_____ Тетяна ШЕВЧУК
18.03 2022

Погоджено
Декан факультету торгівлі,
маркетингу та сфери
обслуговування ВТЕІ ДТЕУ
_____ Сергій ГИРИЧ
18.03 2022

Погоджено
Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ
_____ Наталія ЧОРНА
18.03 2022

Погоджено
Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ
_____ Тетяна СЕМКО
18.03 2022

Погоджено
Голова РСС факультету торгівлі,
маркетингу та сфери обслуговування
_____ Єлизавета ЧИЧІРКО
18.03 2022

Погоджено
Директор Заміського комплексу
«Баттерфляй»
_____ Жанна Орочинська
18.03 2022

Погоджено
Директор Готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»
_____ Ольга ПЕДОРЧЕНКО
18.03 2022

2

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Семко Тетяна, к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).
2. Чорна Наталія, д.і.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Іваницька Наталя, д.філол.н., професор, завідувач кафедри іноземної філології та перекладу.
4. Крижак Лілія, к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Фіалковська Лариса, к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Орочинська Жанна, директор Заміського комплексу «Баттерфляй» (20-й кілометр Хмельницького шосе, с. Садове, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
7. Педорченко Ольга, директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).
8. Анголюк Марія, здобувач вищої освіти ОС «магістр».
9. Яблонська Світлана, здобувач вищої освіти ОС «магістр».
10. Маслюк Юлія, випускник, ОС «магістр».
11. Коваль Максим, випускник, ОС «магістр».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Завальнюк Віктор – директор кафе-бару «Над річкою» (смт Турбів, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
2. Шелест Руслан – директор готельно-ресторанного комплексу «Шахерезада» (м. Вінниця).

1. Профіль освітньої програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «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, Акредитаційна комісія України, Україна. До 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA– другий цикл, EQF-LLL– 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої світи магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2023 р
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publichna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 - Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології», Освітня програма «Ресторанні технології» Обов'язкова компонента – 50%, Вибіркова компонента – 26,7%, Практична підготовка – 10%, Атестація – 13,3%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на надання комплексних знань фахівцям в сфері ресторанних технологій; поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь ресторанного господарства, підготовка ініціативних фахівців, здатних до швидкої адаптації в галузі ресторанних технологій. Ключові слова: професійна комунікація іноземною мовою, методологія і організація наукових досліджень з

	основами інтелектуальної власності, міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції, інноваційні технології ресторанної продукції, інжиніринг закладів ресторанного господарства, сучасні досягнення харчової науки, управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців для закладів ресторанного господарства. Проходження практики в закладах ресторанного господарства. Майстер-класи та семінари за участі фахівців галузі.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники магістри спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Ресторанні технології» спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810-21), зокрема: 1210.1 Керуючий підприємством харчування. 1225 Завідувач підприємства громадського харчування. 1225 Завідувач виробництва. 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування). 1225 Начальник (керуючий) їдальні. 1237.1 Головний кулінар. 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.). 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.). 1315 Ресторатор. 247 Професіонали з безпеки та якості. 2471 Професіонали з контролю за якістю. 2482.2 Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах ресторанного господарства; навчання є студентоцентрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційної роботи.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності	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.
Фахові (спеціальні, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообгрунтовані 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 проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. *СК 7. Здатність розробляти інноваційні технології виробництва ресторанної продукції.* *СК 8. Здатність розробляти креативні ресторанні технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства.*
7 - Програмні результати навчання	
	РН 1. Відшуковувати 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

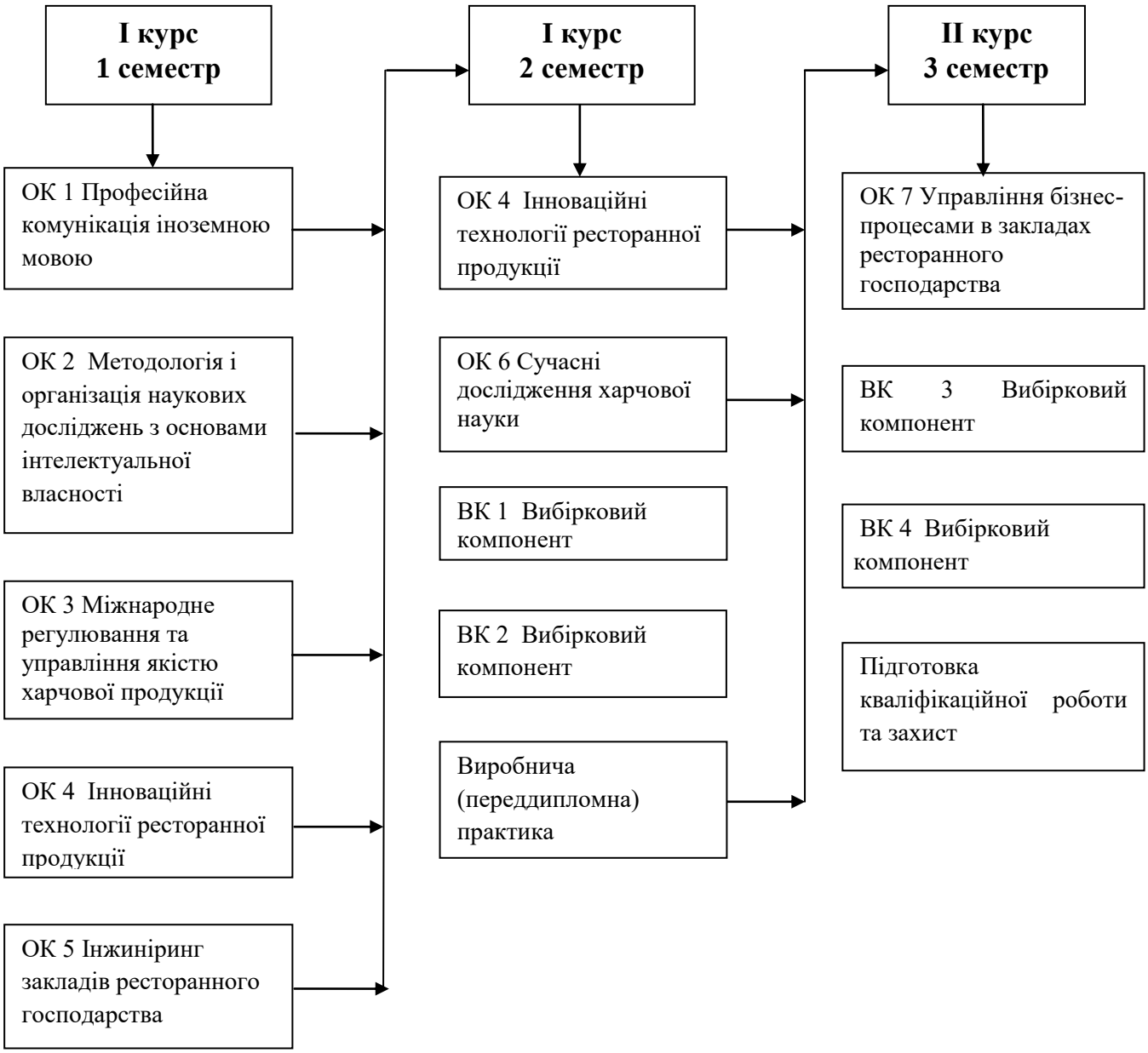
	технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. 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	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти, які навчаються за даною освітньої програмою, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п’ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
	Цикл професійної підготовки	
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6
ОК 2	Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності / Methodology and Organization of Scientific Research with the Basics of Intellectual Property	6
ОК 3	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції / International Regulation and Management of Food Quality	6
ОК 4	Інноваційні технології ресторанної продукції / Innovative Technologies of Restaurant Products	9
ОК 5	Інжиніринг закладів ресторанного господарства / Restaurant Engineering	6
ОК 6	Сучасні дослідження харчової науки / Modern Research in Food Science	6
ОК 7	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства / Business Activity Management in Restaurant	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**45**
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 3	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 4	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**24**
Практична підготовка		
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		9
Всього		**9**
Атестація		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of graduation Paper		12
Всього		**12**
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**90**

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеню вищої освіти магістр здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології».

Кваліфікаційна робота спрямовується на розв’язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти.

Захист кваліфікаційної роботи 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	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗК2		+	+			+	+	+	+
ЗК3		+		+	+	+	+		+
ЗК4		+	+	+	+			+	+
ЗК5	+	+	+			+			+
СК1				+	+	+		+	+
СК2		+	+	+	+	+	+		+
СК3		+		+		+			+
СК4							+		
СК5	+		+	+	+		+	+	+
СК6			+	+				+	+
СК7				+		+			+
СК8		+				+			+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
РН1	+	+	+	+	+	+			+
РН2		+	+	+			+		+
РН3				+	+	+		+	+
РН4		+				+	+		+
РН5				+	+		+	+	+
РН6							+		
РН7			+	+	+	+		+	+
РН8		+		+		+			+
РН9	+								+
РН10		+		+		+		+	+
РН11			+	+	+			+	+

Відгук
на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» /
«Restaurant Technologies»
другого ступеня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Ресторанні технології»

Прискорений розвиток ресторанного господарства зумовлює зростаючий попит на фахівців галузі. Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері ресторанних технологій.

Мета освітньої програми «Ресторанні технології» – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та / або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Освітня програма, що рецензується, спрямована на надання комплексних знань фахівцям у сфері ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь ресторанного господарства, підготовка ініціативних фахівців, здатних до швидкої адаптації в галузі ресторанних технологій.

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies» поєднує теоретичну та практичну підготовку, забезпечує формування необхідних знань та професійних навичок. Компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі та програмні результати навчання узгоджені зі Стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», ОС «магістр».

Відповідно до Стандарту, форма атестації – захист кваліфікаційної роботи.

Висновок: освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», другого ступеня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
Директор кафе-бару «Над річкою» Віктор ЗАВАЛЬНЮК

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» /
«Restaurant Technologies»
другого ступеня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Ресторанні технології»

Метою рецензованої освітньої програми «Ресторанні технології» є формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Освітня програма спрямована на надання комплексних знань фахівцям у сфері ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь ресторанного господарства, підготовка ініціативних фахівців, здатних до швидкої адаптації в галузі ресторанних технологій.

Особливостями даної освітньої програми, які забезпечують її конкурентноспроможність на ринку галузі, є підготовка фахівців для закладів ресторанного господарства, проходження практики в закладах ресторанного господарства, майстер-класи та семінари за участі фахівців галузі.

ОПП підготовлена з урахуванням наказу № 1295 від 22 жовтня 2020 року «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти» та спрямована на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері ресторанних технологій.

Визначені освітньою програмою освітні компоненти є вдало підібраними, логічно структурованими та дозволяють сформувати у здобувачів зазначені компетентності та програмні результати навчання. Разом з тим, навчальні дисципліни вибіркового циклу дозволяють здобувачам гнучко вибудовувати індивідуальну освітню траєкторію.

Навчання за програмою дозволить її випускникам бути конкурентноздатними на ринку праці, адже сама програма є актуальною та враховує вимоги сьогодення.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» другого ступеня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
Директор готельно-ресторанного комплексу
«Шахерезада» Руслан ШЕЛЕСТ