

ПРОЄКТ

**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 №__ від _____ 2024 р.)
Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.**

**Директор ВТЕІ ДТЕУ
_____/Наталія ЗАМКОВА/
(наказ №__ від _____ 2024 р.)**

Вінниця - 2024

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. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, Україна. До 01.07.2029 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA– другий цикл, EQF for 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 01.07.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-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: методологія і організація наукових

	досліджень з основами інтелектуальної власності, міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції, технології інноваційних харчових продуктів, інжиніринг закладів ресторанного господарства, сучасні досягнення харчової науки.
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 ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1315 Ресторатор 247 Професіонали з безпеки та якості. 2471 Професіонали з контролю за якістю.
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 студентоцентричним 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

	<p>рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Фахові (спеціальні, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><i>СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати науково-дослідні роботи у сфері ресторанних технологій з урахуванням інноваційних та інших аспектів.</i></p> <p><i>СК 8. Здатність аналізувати дані проведених експериментальних досліджень в галузі ресторанних технологій.</i></p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку</p>

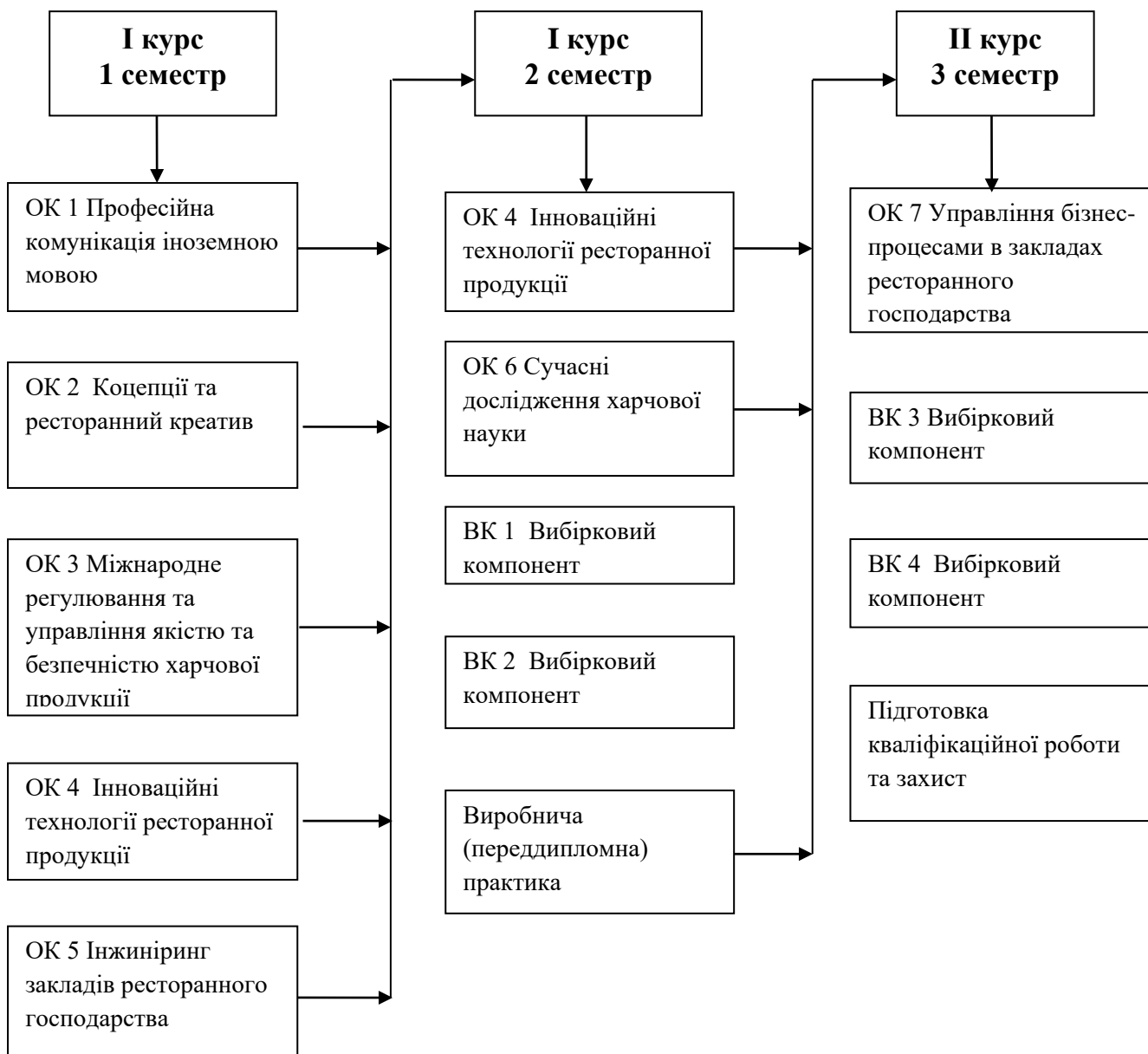
	<p>підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
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	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: <ul style="list-style-type: none"> - з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022 р.; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022 р.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

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	Коцепції та ресторанный креатив / Concepts and Restaurant Creativity	6
ОК 3	Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції / International Regulation and Quality Control and Food Safety Management	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 вибірових 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 (передипломна) практика	Кваліфікаційна робота
PH1	+	+	+	+	+	+		+	+
PH2		+					+	+	+
PH3					+	+		+	+
PH4		+				+			
PH5				+	+		+		
PH6			+				+		
PH7				+			+	+	+
PH8		+							+
PH9	+								
PH10		+				+		+	+
PH11			+					+	