

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

ПРОЄКТ

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»
освітня програма «Ресторанні технології»**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № __ від __.__.2024)

Освітня програма
вводиться в дію з __.__.2024

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

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 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	Ресторанні технології
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій
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. Сертифікат дійсний до 01.07.2029 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ ENEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліст
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
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» Відсоток обов'язкових компонент ОП – 73,33%, з них: - цикл загальної підготовки – 6,67% - цикл професійної підготовки – 43,33%; - практичної підготовки – 10%; - атестації – 13,33%. Відсоток вибіркових компонент – 26,67%, з них: - цикл загальної підготовки – 0% - цикл професійної підготовки – 26,67%. Об'єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових

	<p>технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p>Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма спрямована на підготовку фахівців, здатних розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачають проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризуються невизначеністю умов. Програма орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців в сфері ресторанного господарства, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації у сучасних умовах. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» 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.</p> <p>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.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма орієнтована на підготовку фахівців для закладів ресторанного господарства. Проходження практики в закладах ресторанного господарства. Гостьові лекції, майстер-класи та семінари за участі фахівців галузі.</p> <p>ОП реалізується через співпрацю з закладами ресторанного господарства.</p>

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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:</p> <p>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</p>
Подальше навчання	<p>Навчання за програмами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 8 рівень, EQF LLL – 8 рівень, FQ ENEA – 8 рівень</p>
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, практикоорієнтоване навчання. Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого підходу та інтерактивного навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій-дискусій, практичних (лабораторних) занять із розв'язуванням ситуаційних завдань і використанням ділових ігор, тренінгів, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через виробничу практику, робота в малих групах що розвиває практичні навички, уміння та формує креативне мислення.</p> <p>Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів, використання системи управління навчанням MOODLE) http://moodle.vtei.edu.ua/.</p>
Оцінювання	<p>Поточний контроль – тестування, розв'язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, публічні виступи, захист кваліфікаційної роботи, проходження виробничої (переддипломної) практики тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>

6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному 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 (СК)	<p>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.</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 проектів.</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 інноваційні технології виробництва ресторанної продукції.</i></p> <p><i>СК 8. Здатність розробляти креативні ресторани технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства.</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</p>

	<p>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 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	<p>Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені кандидата або доктора наук та вчене звання доцента або професора, працюють в інституті за основним місцем роботи, а також науково-педагогічні працівники з досвідом практичної роботи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники не рідше одного разу на 'ять років проходять</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Навчальні приміщення, лабораторії, комп'ютерні та спеціалізовані аудиторії, доступ до системи дистанційного навчання, Microsoft Office 365, дозволяють повністю забезпечити освітній процес протягом усього навчання за освітньою програмою.</p> <p>Аудиторії обладнані мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Навчальні корпуси обладнані пандусами (стаціонарними / мобільними), отримані безпекові норми (наявні тимчасові укриття).</p> <p>Освітній процес забезпечено роботою Центрив інституту (Центр розвитку кар'єри, Центр моніторингу якості</p>

	освітнього процесу та інноваційного розвитку, Центр грантових проєктів, Ресурсний центр зі сталого розвитку). Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Усі освітні компоненти, передбачені освітньою програмою забезпечені навчально-методичними матеріалами. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, включає авторські розробки науково-педагогічних працівників. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатнє для забезпечення освітнього процесу за ОП. Офіційний веб-сайт http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/ Системи управління навчанням MOODLE http://moodle.vtei.edu.ua/ (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми). Всі ресурси бібліотеки доступні за посиланням http://lib.vtei.edu.ua/ . Читальні зали забезпечені вільним доступом до середовища Інтернет.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти передбачена в рамках договорів про співпрацю: - Університет Александру Іоан Куза, факультет економіки та бізнес адміністрування, м. Яси, Румунія № 47 від 22.05.2023; - Університет ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща № 28 від 19.10.2022; - Регіональна туристична організація Свентокшиського Воеводства, м. Кельце, Польща № 27 від 19.10.2022; - Академія туризму та готельного менеджменту, м. Гданськ, Польща № 32 від 16.11.2022; - Університет суспільних наук, м. Лодзь, Польща № 25 від 20.04.2017.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

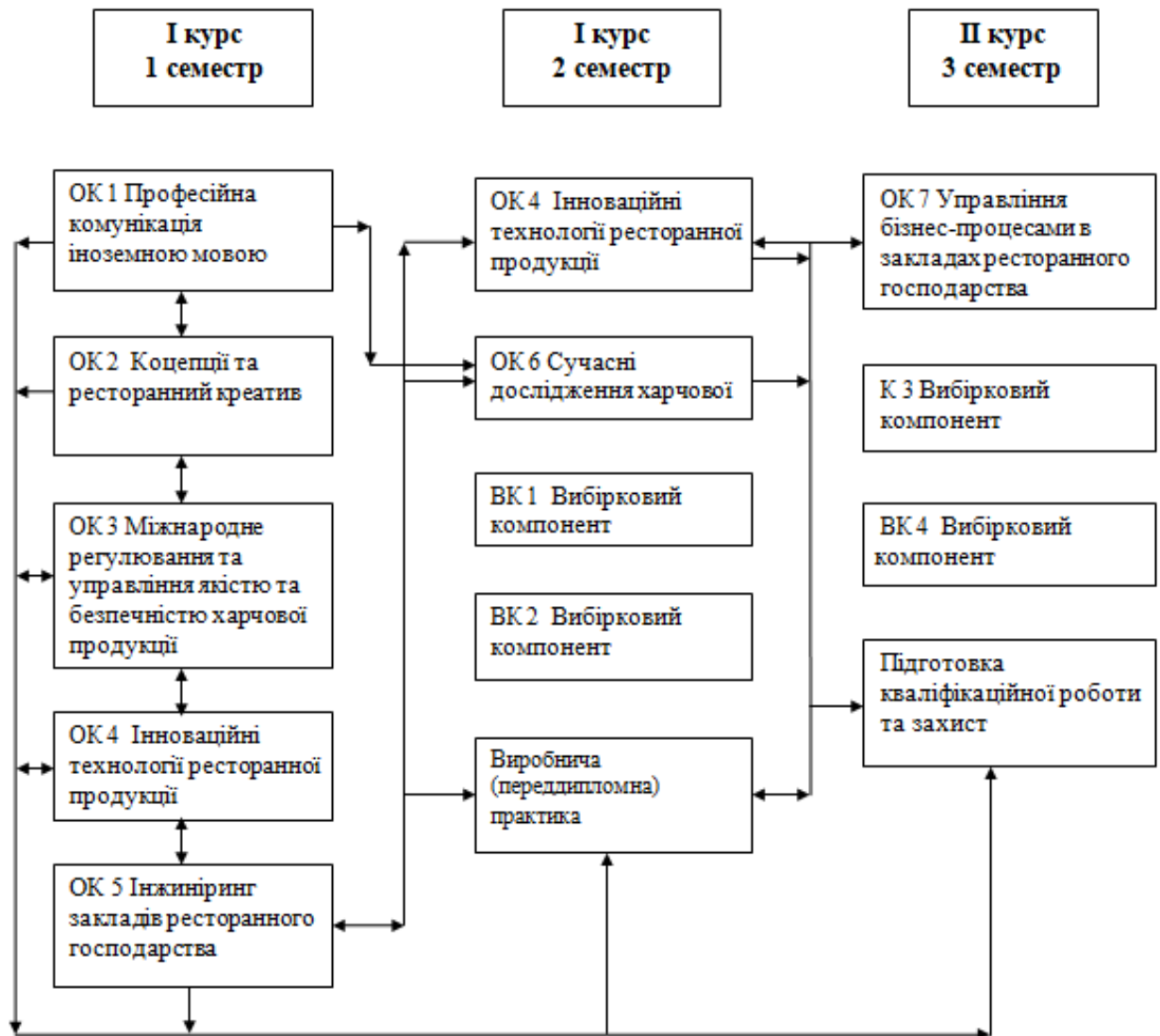
2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
1. Обов'язкові компоненти ОП		
1.1. Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6
Всього за циклом загальної підготовки 1.1.		6
1.2. Цикл професійної підготовки		
ОК 2	Концепції 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
Всього за циклом професійної підготовки 1.2.		39
1.3. Практична підготовка		
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9
Всього за 1.3.		9
1.4. Атестація		
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of Graduation Paper	12
Всього за 1.4.		12
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		66
2. Вибіркові компоненти ОП		
2.1. Цикл загальної підготовки		
Всього за циклом загальної підготовки 2.1.		0
2.2. Цикл професійної підготовки		
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
Всього за циклом професійної підготовки 2.2.		24
Загальний обсяг вибірових компонентів:		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Примітка:

Для усіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.
Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30.

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 – це самостійне дослідження, що здобувач виконує з дотриманням вимог академічної доброчесності (не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації), з метою підтвердження рівня професійної підготовки випускника першого рівня вищої освіти, на основі здобутих загальних та фахових компетентностей.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється у репозиторії ВТЕІ ДТЕУ.

Атестація здійснюється відкрито та 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			+	+	+			+	+