

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

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 № 07 від 29.05.2023)

Освітня програма
вводиться в дію з 01.09.2023

Директор ВТЕІ ДТЕУ
Наталія ЗАМКОВА
(казказ № 70 від 29.05.2023)



Вінниця 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора
з навчально-методичної роботи



Лілія МАРТИНОВА
(ініціали, прізвище)

27 04 20 23

Погоджено

Начальник навчального відділу
ВТЕІ ДТЕУ

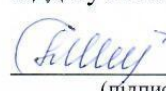


Оксана СЛОБОДИСЬКА
(ініціали, прізвище)

25 04 20 23

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ



Тетяна ШЕВЧУК
(ініціали, прізвище)

25 04 20 23

Погоджено

Декан факультету торгівлі,
маркетингу та сфери
обслуговування ВТЕІ ДТЕУ



Сергій ГИРИЧ
(ініціали, прізвище)

24 04 20 23

Погоджено

Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

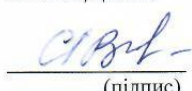


Наталія ЧОРНА
(ініціали, прізвище)

21 04 20 23

Погоджено

Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ



Тетяна СЕМКО
(ініціали, прізвище)

21 04 20 23

Погоджено

Голова РСС факультету
торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування



Вікторія ЗАГРОДСЬКА
(ініціали, прізвище)

21 04 20 23

Погоджено

Директор Заміського комплексу
«Баттерфляй»



Жанна Орочинська

27 04 20 23

Погоджено

Директор Готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»



Ольга ПЕДОРЧЕНКО

27 04 20 23

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Семко Тетяна – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).

2. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

3. Іваницька Наталя – д-р філол. наук, професор, завідувач кафедри іноземної філології та перекладу.

4. Крижак Лілія – канд. техн. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5. Фіалковська Лариса – канд. техн. наук, 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. Барчишен Вадим – здобувач вищої освіти ОС «магістр».

9. Коричук Євгеній – здобувач вищої освіти ОС «магістр».

10. Маслюк Юлія – випускник, ОС «магістр».

11. Коваль Максим – випускник, ОС «магістр».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Завальнюк Віктор – директор кафе-бару «Над річкою» (смт Турбів, Вінницький р-н, Вінницька обл.).

2. Пасічний Василь – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій (м. Київ).

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/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» 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%.
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, концепції та ресторанний креатив, міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції, безпечність, технології інноваційних харчових продуктів, 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. Гостьові лекції, 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. 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 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 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, науково обґрунтовані 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. <i>СК 7. Здатність розробляти інноваційні технології виробництва ресторанної продукції.</i> <i>СК 8. Здатність розробляти креативні ресторанны технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства.</i>
7 - Програмні результати навчання	
	РН 1. Відшукувати 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

	<p>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	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; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

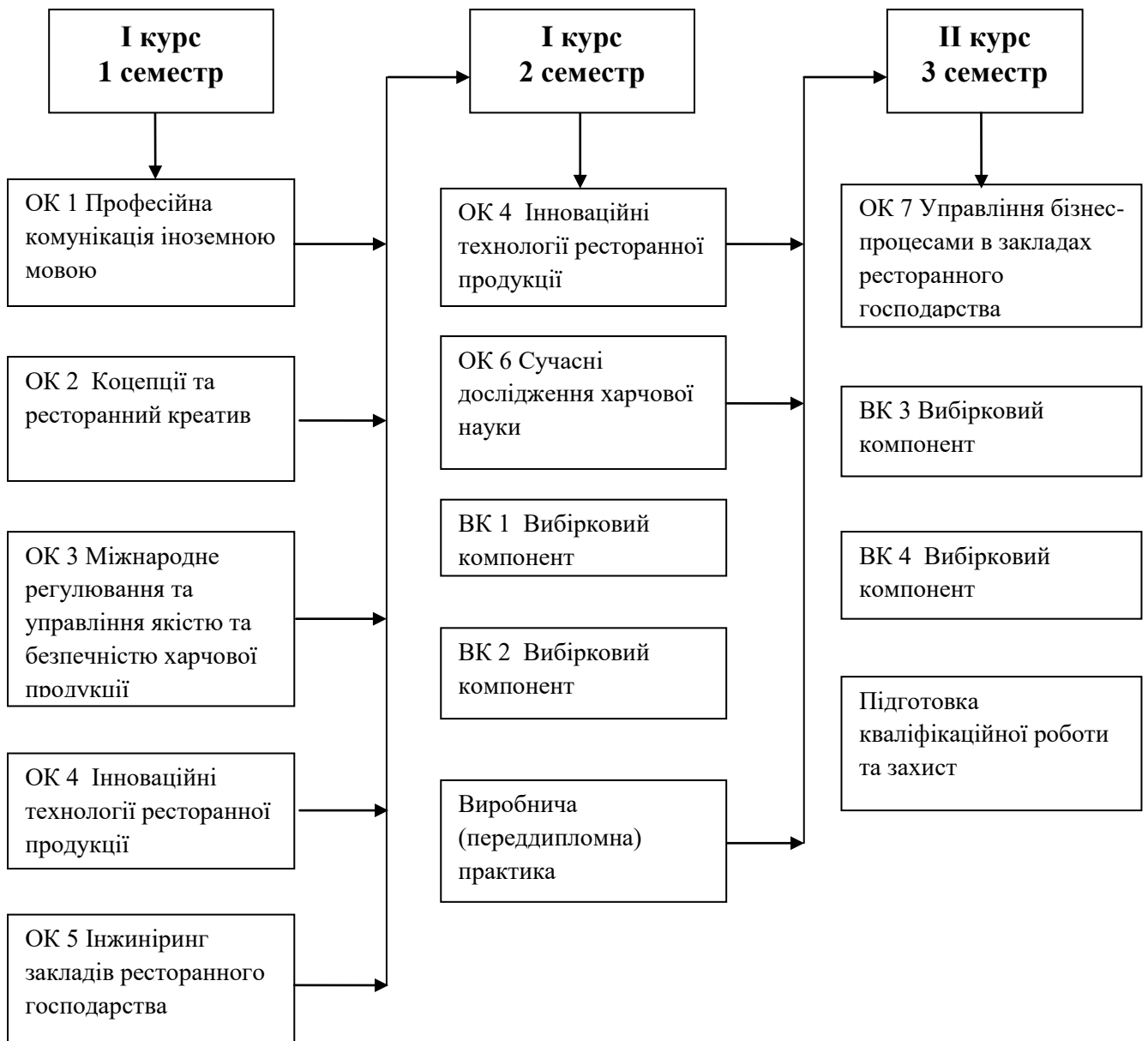
2.1. Перелік компонентів ОП

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 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			+	+	+			+	+

Рецензія
на освітньо-професійну програму
«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»

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» / «Restaurant Technology» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» (далі – ОПП), що реалізується у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ, спрямована на підготовку фахівців-технологів для закладів ресторанного господарства. Результатом навчання за програмою буде оволодіння здобувачами вищої освіти теоретичними знаннями та практичними навиками, які дозволять їм виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010».

Рецензована ОПП розроблена науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ з залученням здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП, випускників ОПП та фахівців-практиків.

При розробленні ОПП розробники керувалися Законом України «Про вищу освіту», Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, іншими нормативними документами освітньої галузі.

Усі елементи ОПП розроблені на високому науковому та методичному рівні та спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців сфери ресторанних технологій.

Передбачені ОПП освітні компоненти представлені двома блоками – обов'язковим та вибірковим. Обов'язкові до вивчення освітні компоненти спрямовуються на формування у здобувачів вищої освіти компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти, вибіркові освітні компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти

реалізувати своє право на побудову індивідуальної освітньої компоненти упродовж усього терміну навчання.

Рецензована освітньо-професійна програма передбачає проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики.

Атестація передбачена у вигляді захисту кваліфікаційної роботи.

Для реалізації освітньо-професійної програми кафедра туризму і готельно-ресторанної справи укомплектована відповідними науково-педагогічними кадрами, забезпечена достатньою матеріально-технічною базою та інформаційним забезпеченням і відповідає сучасним вимогам.

Висновок: 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» є логічною та виваженою, відповідною існуючим нормативним вимогам та запитам суспільства, а тому може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Рецензент:

ФОП Завальнюк В.В.

Директор

кафе-бару «Над річкою»



Завальнюк В.В.

Рецензія
на освітньо-професійну програму
«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»

Рецензована освітньо-професійна програма (далі – ОПП) розроблена науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ, здобувачами вищої освіти, які навчаються за даною ОПП, випускниками ОПП, роботодавцями.

Розробляючи ОПП, члени робочої групи керувалися Стандартом вищої освіти за спеціальністю, іншими нормативними актами освітньої галузі.

Метою даної ОПП є підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі та проблеми ресторанних технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

ОПП передбачає підготовку фахівців у сфері ресторанних технологій шляхом поєднання теоретичної та практичної підготовки. Для реалізації зазначеного Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ має необхідну матеріально-технічну базу, а науково-педагогічні працівники, які викладаються на даній ОПП, мають необхідну кваліфікацію.

Відповідно до вимог Стандарту, рецензована ОПП передбачає вивчення здобувачами вищої освіти обов'язкових освітніх компонент, проходження виробничої (переддипломної) практики, виконання кваліфікаційної роботи. Крім того, ОПП передбачає також вивчення здобувачами вищої освіти дисциплін вільного вибору та реалізації ними у такий спосіб права на індивідуальну траєкторію навчання.

Як свідчить структурно-логічна схема, передбачені ОПП обов'язкові освітні компоненти дозволять здобувачам вищої освіти, що навчаються за ОПП,

сформувати визначені Стандартом компетентності та досягти зазначених програмних результатів навчання. Послідовність вивчення здобувачами вищої освіти обов'язкових освітніх компонент є логічною та послідовною.

Висновок: 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» відповідає чинним нормативним вимогам, є актуальною та своєчасною, а тому може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.


Рецензент:

зав. кафедрою технологій м'яса та м'ясних продуктів

Навчально-наукового інституту харчових технологій

Національного університету харчових технологій

професор, д.т.н.


Пасічний В.М.

