

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
спеціалізація «Ресторанні технології»



Харків 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Свідло К. В. – доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ, керівник групи.
2. Запаренко Г. В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ.
3. Куниця К. В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Григоренко А. М. – директор з якості продукції кондитерської фабрики «Чарівна мозаїка».
2. Чернишенко В. В. – директор малого підприємства ЧП «Чернишенко»

**1. Профіль освітньої програми
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(за спеціалізацією «Ресторанні технології»)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), термін навчання 1 рік 10 місяців.
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Україна Сертифікат про акредитацію УД № 11006390 від 20.06.2018 р., діє до 01.07.2028 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://hteі.org.ua/main/zagalna-informaciya/oficijni-dokumenti/
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють компетентностями, потрібними для професійної діяльності	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології». Дисципліни, які формують основні компетентності 63,8 %, з них циклу загальної підготовки – 35,3 %, циклу професійної підготовки – 64,7 %. Дисципліни за вибором здобувача вищої освіти – 25,0 %, з них циклу загальної підготовки – 20,0 %, циклу професійної підготовки – 80,0 %.

	Практична підготовка – 7,5 %, атестація – 3,7 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна прикладна Програма орієнтована на поглиблену спеціальну підготовку фахівців у сфері ресторанного бізнесу, які є здатними до швидкої адаптації до сучасних умов ведення економічної діяльності.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програми націлена на всебічне вивчення технологічних процесів у галузі виробництва харчових продуктів. Ключові слова: харчові технології, ресторанні технології, виробництво та технології, інноваційні технології.
Особливості програми	Практична підготовка впродовж навчання в національних і закордонних закладах ресторанного бізнесу; виїзні практичні заняття; поглиблене вивчення іноземних мов.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, інженерною діяльністю у сфері ресторанного господарства, а саме: керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог); керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею; начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні; ресторатор); професіонали в галузі ресторанної справи (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи); фахівці з харчових технологій; фахівці зі спеціалізованого обслуговування.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання); організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), виконання випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств

	ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ і методів ресторанних технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності, прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 10. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 11. 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.</p> <p>ЗК 12. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та 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.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів</p>

	<p>раціонального харчування, зберігання та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі ресторанних технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі ресторанних технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої</p>

сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. 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.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері ресторанних технологій.

	<p>ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами, вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 22. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 23. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПРН 24. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із новітніми версіями фахового програмного забезпечення. Наявність гуртожитку, їдальні, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітня програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними комплексами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, універсальними та спеціалізованими програмними продуктами.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Інститутом укладено договори про співробітництво з закордонними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Гомель, Білорусь); - Державний інститут управління та соціальних технологій БГУ (Мінськ, Білорусь); - Могильовський державний університет продовольства

	<p>(Могильов, Білорусь);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технічний Університет Лодзі (Лодзь, Польща); - Університет Humanitas в Сосновці (Сосновець, Польща); - Технічний Університет (Варна, Болгарія); - Швейцарський Школа Бізнесу (Монтре, Швейцарія); - ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе за умови: володіння українською мовою; наявності документа про повну середню освіту/диплому молодшого бакалавра, який пройшов процедуру визнання в Міністерстві освіти і науки України</p>

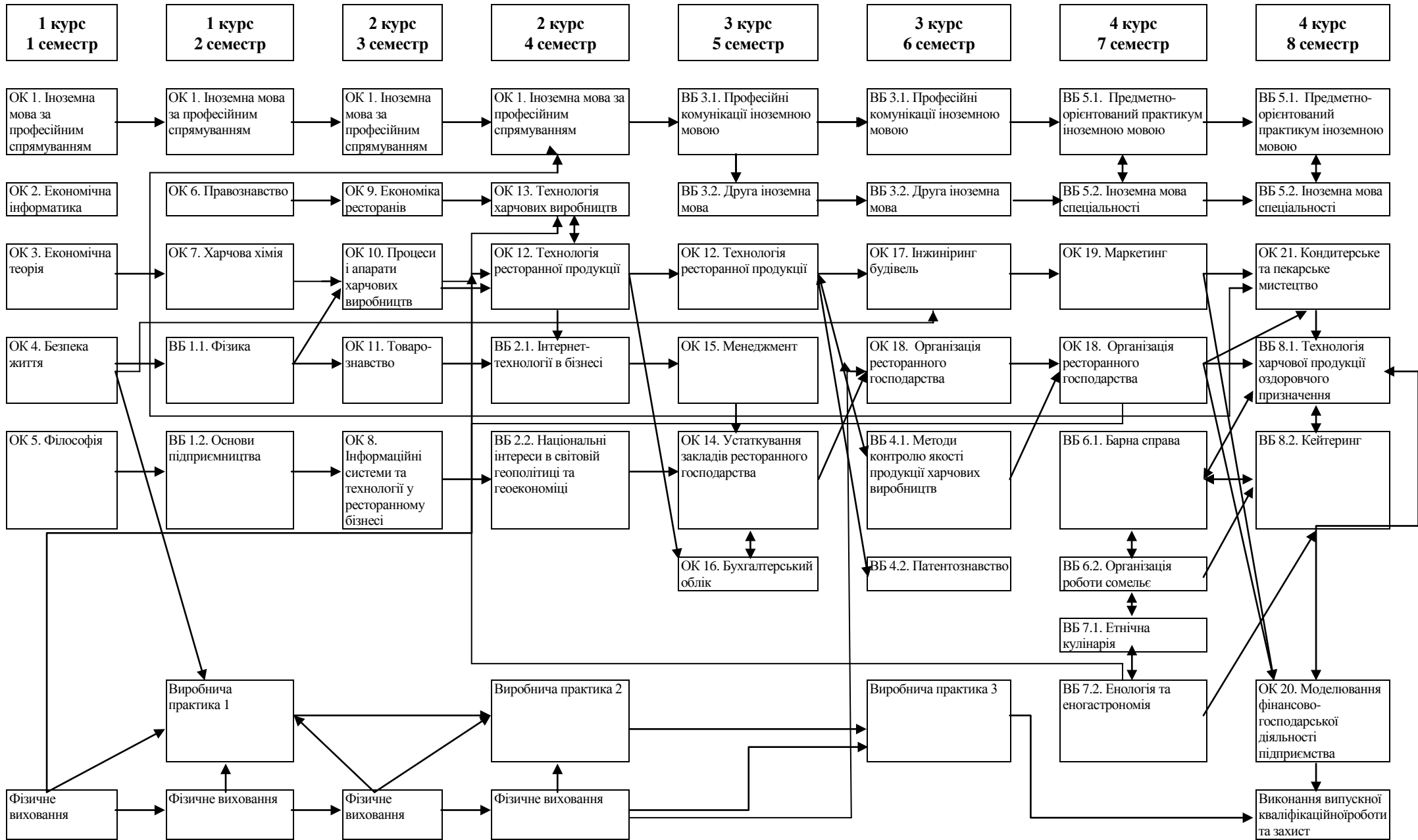
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Е/п
ОК 2	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 3	Економічна теорія	6	Е/п
ОК 4	Безпека життя	6	Е/п
ОК 5	Філософія	6	Е/п
ОК 6	Правознавство	6	Е/п
ОК 7	Харчова хімія	6	Е/п
ОК 8	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 9	Економіка ресторанів	6	Е/п
ОК 10	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Е/п
ОК 11	Товарознавство	6	Е/п
ОК 12	Технологія ресторанної продукції	12	Е/п
ОК 13	Технологія харчових виробництв	6	Е/п
ОК 14	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 15	Менеджмент	6	Е/п
ОК 16	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 17	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 18	Організація ресторанного господарства	12	Е/п
ОК 19	Маркетинг	6	Е/п
ОК 20	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	4,5	Е/п
ОК 21	Кондитерське та пекарське мистецтво	4,5	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		153	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Фізика	6	Е/п
ВБ 1.2	Основи підприємництва	6	Е/п
ВБ 2.1	Інтернет-технології в бізнесі	6	Е/п
ВБ 2.2	Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці	6	Е/п
ВБ 3.1	Професійні комунікації іноземною мовою	12	Е/п
ВБ 3.2	Друга іноземна мова	12	Е/п
ВБ 4.1	Методи контролю якості продукції харчових виробництв	6	Е/п
ВБ 4.2	Патентознавство	6	Е/п
ВБ 5.1	Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою	12	Е/п
ВБ 5.2	Іноземна мова спеціальності	12	Е/п
ВБ 6.1	Барна справа	6	Е/п
ВБ 6.2	Організація роботи сомельє	6	Е/п
ВБ 7.1	Етнічна кулінарія	6	Е/п

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВБ 7.2	Енологія та еногастрономія	6	Е/п
ВБ 8.1	Технологія харчової продукції оздоровчого призначення	6	Е/п
ВБ 8.2	Кейтеринг	6	Е/п
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	
Виробнича практика			
Виробнича практика 1		6	3
Виробнича практика 2		6	3
Виробнича практика 3		6	3
Всього		18	
Атестація			
Виконання випускної кваліфікаційної роботи та захист		9	
Всього		9	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації студентів

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології» проводиться у формі захисту випускної кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітнього ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

