

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Початкового рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

А. А. Мазаракі/

(протокол № 17 від «27» вересня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019 р.

Директор ХТЕІ КНТЕУ / К. Д. Гурова/

(наказ № 89-0 від «30» вересня 2019 р.)

Харків 2019

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Куниця К. В. – канд. техн. наук, старший викладач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ, керівник групи;
2. Запаренко Г. В. – канд. техн. наук, доцент кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ;
3. Галясний І. В. – викладач 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 приватного підприємства ЧП «Чернишенко».

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
спеціалізація «Ресторанні технології»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кафедра туристичного та готельного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA – початковий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	- повна загальна середня освіта; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ХТЕІ КНТЕУ.
Мови викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.htei.org.ua
2- Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які здатні до практичної діяльності в галузі, володіють загальними і фаховими компетентностям, що сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі харчових і ресторанних технологій.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область, галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обов'язкова компонента ОП – 65 %. Вибіркова компонента ОП – 27,5 %. Практична підготовка – 5 %. Підготовка кваліфікаційного екзамену та атестація – 2,5 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових та ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на харчові та ресторанні технології. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням

	сучасного стану та перспектив розвитку сфери готельно-ресторанного бізнесу.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Початковий рівень вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» Акцент фокусується на здобутті студентами знань та навичок у сфері харчових та ресторанных технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти. Ключові слова: ресторанний бізнес, харчові технології, ресторанне господарство, організація обслуговування, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники початкового рівня вищої освіти за освітньою програмою «Ресторанні технології», спеціальністю 181 «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1222.2 – Майстер виробництва. 1315 – Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.). 3340 – Майстер виробничого навчання. 3570 – Технік-технолог з технології харчування. 4222 – Адміністратор, господар залу ЗРГ. 5122 – Кухар. 5123 – Виробник харчових напівфабрикатів. 5123 – Метрдотель. 5123 – Член бригади ресторану. 5129 – Майстер ресторанного обслуговування. 7432 – Контролер якості харчової продукції.
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, 1 циклу FQ-EHEA та 6 рівня EQF-LLL.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Отримання загальних та фахових компетентностей забезпечено комплексним поєднанням нормативних дисциплін та спеціальних (фахових) курсів, виробничої практики. Навчання студентоцентроване, проблемно-орієнтоване. Активні (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі) та пасивні (пояснювально-ілюстративні) технології та методи навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через інститутське віртуальне навчальне середовище.
Оцінювання	Оцінювання здобувачів вищої освіти ХТЕІ КНТЕУ відбувається двічі на рік відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів затвердженого вченою радою ХТЕІ КНТЕУ від 31.08.2016 р. (протокол № 1, п. 8). Всі види оцінювання знань протягом виконання навчального плану:

	<p>поточний контроль (тестування, вирішення задач та ситуаційних вправ, кейсів, дебати, публічні виступи, презентація індивідуальних робіт і проектів); підсумковий контроль (письмові екзамени); атестація (кваліфікаційний екзамен з фаху).</p>
<p>6 – Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в процесі професійної діяльності у галузі харчової промисловості або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність спілкуватись державною мовою як усно так і письмово, володіння професійною термінологією у сфері ресторанного господарства.</p> <p>ЗК 2. Володіння комунікаційними вміннями та навичками при роботі зі споживачами.</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною (професійною) мовою.</p> <p>ЗК 4. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення, духовної культури та культурної спадщини, збереження культурно-історичних, етносоціальних цінностей.</p> <p>ЗК 5. Знання філософських категорій та понять і уміння оперувати ними.</p> <p>ЗК 6. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи.</p> <p>ЗК 7. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>ЗК 8. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичного самовдосконалення.</p> <p>ЗК 9. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність.</p> <p>ЗК 10. Здатність використовувати фізичні методи дослідження для вимірювання різних властивостей матеріалів, сировини, дослідження фізичних процесів для виконання виробничих функцій.</p> <p>ЗК 11. Знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації.</p> <p>ЗК 12. Знання особливостей етикету під час обслуговування в закладах ресторанного господарства, міжнародного етикету обслуговування та стандартів етикету обслуговуючого персоналу.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 2. Здатність використовувати знання й практичні навички з харчової хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p>ФК 4. Знання основних мікробіологічних процесів під час виробництва та зберігання харчової продукції.</p> <p>ФК 5. Знання впливу екологічних факторів на мікроорганізми з метою цілеспрямованого регулювання мікробіологічних процесів під час виробництва продуктів харчування та їх зберігання.</p>

	<p>ФК 6. Вміння визначати якість харчових продуктів у відповідності вимогам нормативної документації.</p> <p>ФК 7. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 8. 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 9. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти виробничу програму, бути учасником виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК 11. Знання щодо основ організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу.</p> <p>ФК 12. Знати структуру виробництва технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>ФК 13. Здатність пропозиції щодо розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.</p> <p>ФК 14. Здатність вносити пропозиції щодо вибору та удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства.</p> <p>ФК 15. Знання базових уявлень про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач.</p> <p>ФК 16. Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності.</p> <p>ФК 17. Здатність розробки та вдосконалення технологій виробництва та реалізації харчової продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства з використанням сучасних технологій, технологічних операцій та прийомів; формування відповідних знань, вмінь, навичок щодо роботи сомельє.</p> <p>ФК 18. Вміння виконувати роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв в закладах ресторанного господарства.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 1. На основі аналізу історичного, зарубіжного та національного досвіду робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.</p> <p>ПРН 2. Здатність до колективних дій, до організації взаємодії в колективі; знання ділового (професійного) дискурсу державою та іноземною мовами, здатність до роботи в іншомовному середовищі.</p> <p>ПРН 3. Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.</p> <p>ПРН 4. Здатність толерантно сприймати культуру та звичаї інших країн і народів.</p> <p>ПРН 5. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній</p>

	<p>діяльності, здатність працювати самостійно і автономно.</p> <p>ПРН 6. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ПРН 7. Виходячи з потреб та можливостей виробництва, а також надавати рекомендації щодо впровадження інноваційних технологій, вдосконалення виробничої програми, розширення спектру основних та додаткових послуг.</p> <p>ПРН 8. Згідно виробничої програми виконувати поточні виробничі процеси.</p> <p>ПРН 9. Дотримуючись правил безпеки при експлуатації уміти використовувати технологічне обладнання.</p> <p>ПРН 10. Застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції..</p> <p>ПРН 11. Враховуючи асортимент ринку продовольчої сировини та реально оцінюючи можливості виробництва і персоналу, розуміти процедуру формування меню, його дизайну, розробки нових страв.</p> <p>ПРН 12. Дотримуватися норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви і вироби та технології їх приготування.</p> <p>ПРН 13. Відповідно до нормативних документів та законодавчих актів виконувати роботу відповідно до вимог виробничої санітарії та охорони праці.</p> <p>ПРН 14. Знати сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>ПРН 15. Розуміти культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 16. Уміння аналізувати історичні події та процеси.</p> <p>ПРН 17. Вміти усно та письмово спілкуватися державною мовою.</p> <p>ПРН 18. Використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.</p> <p>ПРН 19. Розуміння основ бізнес-планування, оцінювання та здійснення аналізу діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 20. Володіти здатністю задовольняти конкретні потреби людини.</p> <p>ПРН 21. Враховуючи концепцію діяльності та контингент споживачів брати участь у розробці меню, винної карти та іншої нормативної документації.</p> <p>ПРН 22. Вміти використовувати методи і прилади для дослідження хімічних та фізико-хімічних процесів.</p> <p>ПРН 23. Вміти застосовувати методи хімічних досліджень для оцінки якості харчової сировини і харчових продуктів.</p> <p>ПРН 24. Вміти вибирати відповідний метод для вирішення конкретної практичної задачі.</p> <p>ПРН 25. Вміти використовувати професійно-профільні знання та навички і етичні норми спілкування в організації обслуговування різних контингентів споживачів з розумінням соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Всі розробники є штатними працівниками ХТЕІ КНТЕУ, мають наукові ступені, проходять стажування раз на п'ять років згідно з Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ.
-----------------------------	---

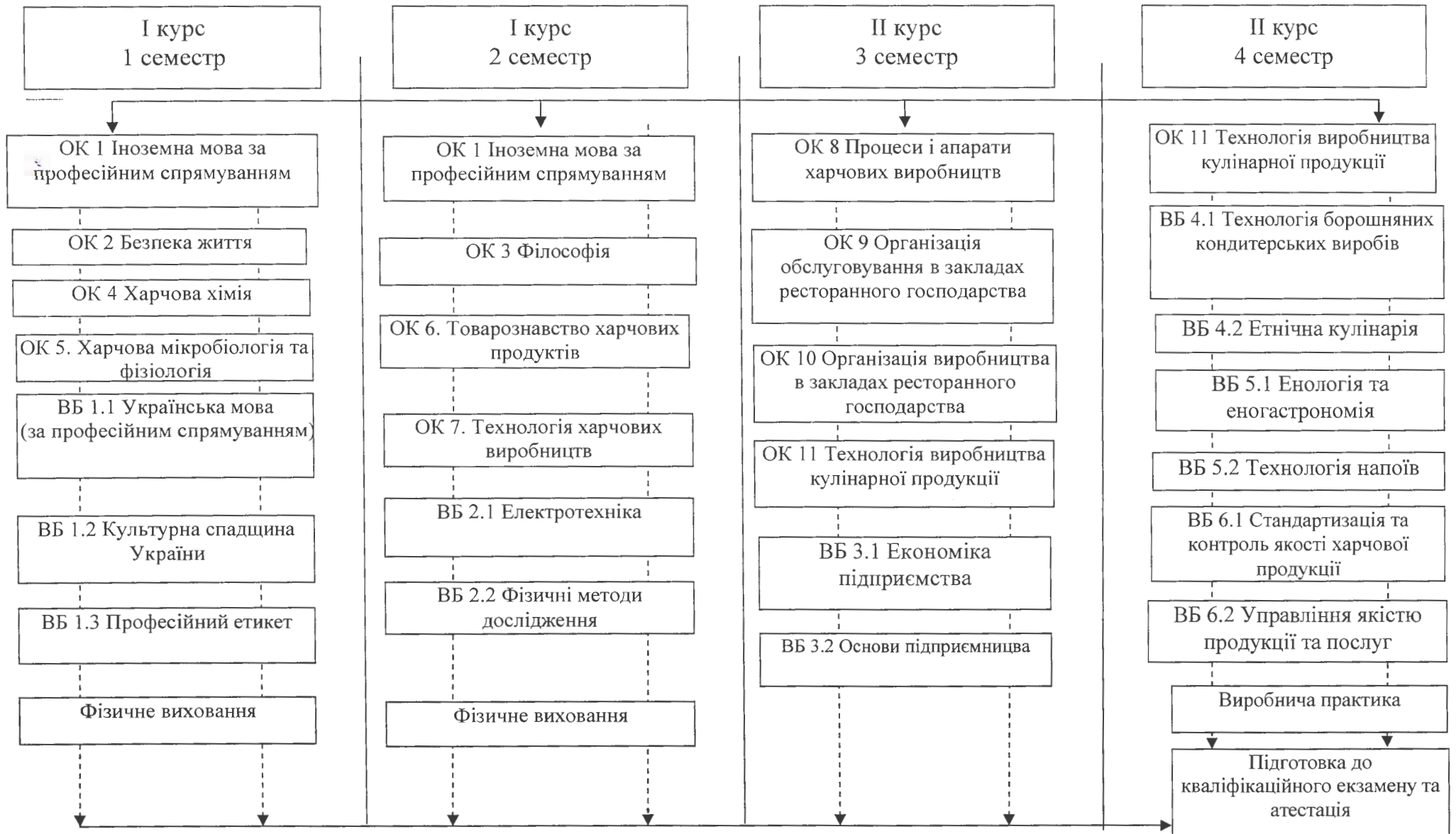
Матеріально-технічне забезпечення	Використовуються лабораторії, комп'ютерні і спеціалізовані аудиторії ХТЕІ КНТЕУ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через Internet-представництво ХТЕІ КНТЕУ: офіційний сайт, систему дистанційного навчання ХТЕІ КНТЕУ (забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку, контроль), сайт конференцій, бібліотеку наукових праць. Наявність доступу до мережі Інтернет та електронної пошти, керування WEB-ресурсами ХТЕІ КНТЕУ, управління бібліотечним фондом.</p> <p>Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; реалізація інформаційної політики ХТЕІ КНТЕУ; оприлюднення на офіційному сайті ХТЕІ КНТЕУ розкладу занять, а також всіх складових забезпечення освітнього процесу, які підлягають опублікуванню згідно з Законом України «Про вищу освіту».</p> <p>Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ХТЕІ КНТЕУ і здобувачів вищої освіти, дотримання норм Етичного кодексу вченого України та інших процедур і заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
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	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
I. Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Екзамен
ОК 2	Безпека життя	6	Екзамен
ОК 3	Філософія	6	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 5	Харчова мікробіологія та фізіологія	6	Екзамен
ОК 6	Товарознавство харчових продуктів	6	Екзамен
ОК 7	Технологія харчових виробництв	6	
ОК 8	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 9	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 10	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	
ОК 11	Технологія виробництва кулінарної продукції	12	Екзамен
	Фізичне виховання		Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		78	
II. Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ВБ 1.2	Культурна спадщина України		Екзамен
ВБ 1.3	Професійний етикет		
ВБ 2.1	Електротехніка	6	Екзамен
ВБ 2.2	Фізичні методи дослідження		
ВБ 3.1	Економіка підприємства	6	Екзамен
ВБ 3.2	Основи підприємництва		
ВБ 4.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	6	Екзамен
ВБ 4.2	Етнічна кулінарія		
ВБ 5.1	Енологія та еногастрономія	4,5	Екзамен
ВБ 5.2	Технологія напоїв		
ВБ 6.1	Стандартизація та контроль якості харчової продукції	4,5	Екзамен
ВБ 6.2	Управління якістю продукції та послуг		
Загальний обсяг вибірових компонент:		33	
<i>Практична підготовка</i>			
Виробнича практика		6	Залік
Всього		18	
<i>Атестація</i>			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3 . Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальності «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології».

Атестація 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	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 6.1	ВБ 6.2	
ЗК 1						•	•				•	•		•					•	•	•	•	•	•	
ЗК 2						•	•					•		•			•	•						•	•
ЗК 3	•																								
ЗК 4		•	•											•											
ЗК 5		•	•																						
ЗК 6		•	•											•											
ЗК 7		•																	•	•					
ЗК 8					•																				
ЗК 9					•				•	•															
ЗК 10				•	•	•		•		•					•	•								•	
ЗК 11								•		•	•				•	•									
ЗК 12									•					•											
ФК 1				•			•																		
ФК 2				•																					
ФК 3						•																			
ФК 4					•															•					
ФК 5					•	•					•									•				•	•
ФК 6						•	•				•									•				•	•
ФК 7			•	•			•	•			•									•				•	•
ФК 8						•	•				•									•		•	•	•	•
ФК 9							•	•			•									•					
ФК10								•		•	•									•					
ФК11									•					•									•		
ФК12									•											•					
ФК13					•				•	•	•									•	•			•	•
ФК14									•	•								•					•	•	•
ФК15																		•	•						
ФК16																		•	•						
ФК17																						•	•		
ФК18										•	•									•	•	•	•		

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 4.1	ВБ 4.2	ВБ 5.1	ВБ 5.2	ВБ 6.1	ВБ 6.2	
ПРН 1	•						•														•	•	•		
ПРН 2	•								•			•													
ПРН 3	•	•	•						•					•											
ПРН 4			•											•							•	•	•		
ПРН 5		•					•		•	•	•									•					
ПРН 6		•		•	•					•	•									•					
ПРН 7							•		•	•	•									•	•	•	•		
ПРН 8								•	•	•	•									•					
ПРН 9		•								•	•				•	•				•	•	•	•		
ПРН 10				•	•		•	•		•	•									•				•	•
ПРН 11						•				•	•									•	•	•	•		
ПРН 12										•	•						•	•		•	•	•	•	•	•
ПРН 13		•								•	•									•	•	•	•	•	•
ПРН 14			•											•											
ПРН 15														•							•	•	•		
ПРН 16														•											
ПРН 17									•				•		•										
ПРН 18	•														•										
ПРН 19																		•	•						
ПРН 20																		•	•						
ПРН 21									•												•	•	•		
ПРН 22				•	•		•	•									•							•	•
ПРН 23							•										•							•	•
ПРН 24								•							•	•								•	•
ПРН 25	•			•	•				•												•	•	•	•	•