

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 4 від "04" 04 2016 р.

В.о. ректора ДонНУЕТ



Сергій

О.Б. Чернега

набуває чинності згідно з наказом ректора

№ 64 від "04" 04 2016 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01.09.2016

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з технологій в ресторанному господарстві

Зі змінами:

1. Рішення Вченої ради ДонНУЕТ (Протокол №10 від 07.03.2017 р.),
Наказ №47 від 07.03.2017 р.
2. Рішення Вченої ради ДонНУЕТ (Протокол №8 від 29.01.2018 р.),
Наказ №24 від 02.02.2018 р.

Розроблено проектною групою у складі:

1. Никифоров Р.П., к.т.н., доцент - гарант освітньої програми
2. Горайнова Ю.А., к.т.н., доцент
3. Слащева А.В., к.т.н. доцент
4. Попова С.Ю., к.т.н., доцент

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

магістр з технологій в ресторанному господарстві

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

90 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

1,5 роки

Рівень

магістр (другий цикл вищої освіти)

Передумови

наявність ступеня бакалавра

Мова викладання

українська

2 - Мета освітньої програми

Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі теоретичної та прикладної підготовки за обраною спеціальністю, забезпечення здобуття знань, умінь та розуміння в сфері ресторанних технологій, що дасть можливість студентам виконувати свою роботу самостійно, організовувати надання послуг, пов'язаних з діяльністю закладів ресторанного господарства, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність.

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)

Економіка, менеджмент, професійна підготовка з технологій в ресторанному господарстві (35:65)

Основний фокус освітньої програми

Загальна

Орієнтація освітньої програми

Програма з професійною орієнтацією на актуальні спеціалізації, в рамках яких студент визначає професійну та наукову кар'єру в сфері ресторанних технологій, спрямована на підготовку його до активної творчої наукової діяльності, набуття широкого світогляду, впевненості та компетентності з широкого кола професійних та практичних питань.

Особливості програми

Наявність поглибленої практичної підготовки у сфері ресторанних технологій та науково-дослідної роботи. Наявність тренінгів з ділової іноземної мови, інструментальних методів досліджень, комп'ютерного технологічного проектування, моделювання інноваційних процесів

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників) та подальшого навчання

Магістр з технологій в ресторанному господарстві має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє займати такі посади: керівника у сфері ресторанного господарства; молодшого наукового співробітника, наукового співробітника, наукового співробітника-консультанта.

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-наукову програму магістра, можуть продовжувати навчання в аспірантурі.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Лекції, семінарські та практичні заняття, лабораторні роботи, тренінги, переддипломна практика, самостійна робота(підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, дипломної роботи), консультації із викладачами, підготовка до комплексного екзамену за фахом.

Оцінювання

Письмові екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захисти практик, курсових робіт, комплексний екзамен, захист дипломної роботи.

6 – Програмні компетентності

№	Компетентність
Загальні компетентності (ЗК)	
1	Інструментальні компетентності. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури; здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах; здатність до саморегуляції та здорового способу життя; здатність знаходити нове в явищах, виявляти в них невідомі зв'язки й закономірності, що потребує загальної культури та високої фахової підготовки, певного досвіду й спеціальних знань і вмінь, зокрема саме в дослідницькій роботі, розвиток свого загальнокультурного і професійного рівня, самостійне набуття й використання новітніх знань і умінь; здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах; уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомочність
2	Міжособистісні компетентності. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність; уміння працювати у колективі та команді; здатність визначення системи норм і правил професійної етики в усіх видах професійної діяльності, що регулюють відносини між членами професійного колективу підприємства, захищають їх людську цінність і гідність, підтримують якість професійної діяльності фахівців, честь їх професії, створюють професійну культуру колективу; здатність до ділового та побутового спілкування з фахівцями та неспеціалістами; здатність застосовувати комп'ютерну техніку та сучасні інформаційні та комунікаційні технології; позитивне ставлення до несхожості інших культур; здатність працювати в міжнародному середовищі; здатність до критики та самокритики
3	Системні компетентності. Здатність до ініціативності, здатність працювати самостійно і автономно; здатність діяти з позицій соціальної відповідальності з врахування професійної етики в процесі прийняття рішень, займати активну громадянську позицію; здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості; здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; здатність до формування культури мислення, її сприйняття; здатність до навчання; здатність формувати нові ідеї (креативність); здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності; вміння реалізовувати проекти
4	Загальнонаукові компетентності. Інноваційність мислення, глибина розуму, логічність передачі інформації, здатність доводити та спростовувати свою думку, оцінювати ідеї інших науковців, високий рівень абстрактно-теоретичного мислення, наукової інтуїції, здатність оперувати методологією наукової творчості
5	Комунікативні компетентності. Здатність ефективно спілкуватися, надавати складну комплексну інформацію у стислій формі усно та/або письмово із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та відповідною діловою мовою у тому числі іноземною
Фахові компетентності (ФК)	
1	Загально-професійні. Уміння, навички і здатність виявляти та формулювати проблеми, визначати об'єкт і предмет дослідження, формулювати мету та гіпотезу дослідження, визначати основні задачі
2	Спеціалізовано-професійні. Здатність науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій та сервісу; здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення закладів ресторанного господарства
3	Науково-дослідницькі. Здатність опанування методології і методики проведення наукових досліджень; здатність до вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності; здатність опанування методів збирання даних та опрацювання різноманітних

	джерел інформації.. Здатність до розуміння освітнього процесу; розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти; здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання
4	Організаційно-управлінські. Здатність організувати та забезпечити професійну діяльність в колективі; формулювати і делегувати професійні завдання; здатність взаємодії з іншими суб'єктами для досягнення результатів у професійних питаннях; здатність застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного менеджменту у прийнятті рішень щодо управління діяльністю та розвитком організацій на ринку; розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі; здатність розуміння психологічних закономірностей управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів; здатність визначати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; розуміння стану і проблем охорони праці в галузі ресторанного господарства; розуміння сучасних теоретичних основ реінжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення; уміння виділяти специфіку договірних прав, визначати його вплив на діяльність закладів ресторанного господарства

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

1. Здатність продемонструвати знання та розуміння визначення стратегічних цілей управління діяльністю закладів ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства; уміння визначати конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства, його продукції та послуг, ємність ринку та проводити стратегічне планування діяльності на ринку.

2. Здатність продемонструвати знання та розуміння методів та інструментарію стратегічного менеджменту для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень; уміння аналізувати та розробляти заходи щодо удосконалення організаційної структури і культури в процесі управління організацією: здатність застосовувати альтернативні підходи до формування стратегій; уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність здійснювати ефективний контроль та налагоджувати якісний зворотний зв'язок в процесі управління закладом ресторанного господарства.

3. Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей, методів, принципів; знання особливостей різних теоретичних підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків ресторанного сектору економіки, а також складу необхідних для її реалізації функціональних стратегій маркетинг-менеджменту; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати аналіз ринкових параметрів, структури потреб і ємності цільових ринків, сегментування цільових аудиторій споживачів, позиціонування товарних брендів щодо конкурентів; прогнозування рівнів потенційного й платоспроможного попиту, проведення маркетингових досліджень; уміння здійснювати креативну розробку комплексу стратегій закладів ресторанного господарства щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

4. Здатність продемонструвати знання та розуміння змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність; знання закономірностей ефективної комунікації в організації; умов забезпечення позитивної мотивації працівників; здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні закладами ресторанного господарства; здатність здійснювати психологічний вплив та виокремлювати мотиваційні компоненти для забезпечення ефективності управлінської діяльності; здатність використовувати індивідуально психологічні властивості підлеглих у комунікативній взаємодії.

5. Здатність забезпечувати захист державних економічних інтересів на основі діючих правових норм під час діяльності в галузі ресторанного господарства; здатність класифікувати об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; знання порядку охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності, системи захисту прав інтелектуальної власності.

6. Базові знання та розуміння законодавства у сфері охорони праці на галузевому та виробничому рівні; здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці; знання факторів, що можуть спричинити професійні захворювання; здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці; здатність проводити науковий аналіз умов праці з точки зору можливості виникнення в процесі виробництва небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища; здатність організувати розробку і розробляти нормативні акти з охорони праці, що діють в межах підприємства; здатність забезпечити організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів у закладах ресторанного господарства;

7. Базові знання та розуміння концептуальних засад застосування технології реінжинірингу бізнес-процесів під час діяльності підприємства; знання методів реінжинірингу бізнес-процесів на основі інформаційних технологій; здатність залежно від категорій змін бізнес-процесів підприємства обирати найбільш відповідні способи впливу на них нових інформаційних технологій; здатність застосовувати новий інструментарій автоматизації управління бізнес-процесами підприємства; здатність використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації;

8. Базові знання та розуміння порядку укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядку виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні; здатність визначати поняття та зміст господарських договорів; проводити аналіз договорів окремих видів; уміння використовувати способи захисту прав і законних інтересів суб'єктів учасників договірних відносин; уміння працювати із правовими документами, що регламентують договірні відносини між суб'єктами господарювання.

9. Базові знання та розуміння основ комплексної оцінки ефективності інновацій; основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні

ресторанні технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання інноваційної ресторанної продукції; знання наукових засад до створення виробничої програми в закладах ресторанного господарства; здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства; знання інноваційних форм та методів сервісної діяльності та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства; знання сучасних стандартів обслуговування, систем;

10. Здатність розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів ресторанного господарства; нормативну документацію щодо проектування закладів ресторанного господарства; здатність визначати якість проектних рішень підприємств ресторанного господарства; уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів в галузі ресторанного господарства.

11. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетентностей; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу; здатність аналізувати фінансове, матеріально-ресурсне, кадрове, психологічне забезпечення процесу наукових досліджень; здатність добирати і застосовувати різноманітні типи наукових методів обробки інформації, здійснювати обробку і аналітичну інтерпретацію інформації, узагальнювати результати дослідження; застосовувати сучасні методи та технічні можливості оформлення результатів досліджень, складати наукові звіти, готувати наукові публікації; здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень; здатність оформляти настанови для користувачів розроблених методик; здатність аналізувати результати реалізації наукових досліджень та оцінювати їх ефективність; здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.

12. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; здатність брати безпосередню участь в організації різних форм навчання у вищому навчальному закладі та на виробництві, добирати викладачів та інструкторів; здатність забезпечувати виховання та навчання як єдиний цілісний педагогічний процес, здійснювати формування професійної культури сучасних професіоналів із ресторанних технологій та сервісу.

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (не менш 3 кредитів).

Одному кредиту ЄКТС відповідають 30 год. загального навчального навантаження студента. Один семестр – 30 кредитів, навчальний рік – 60 кредитів.

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕІЙНОЇ/НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОПП1	Управління якістю та методи системного аналізу продукції та послуг ресторанного господарства	6	екзамен
ОПП2	Економіка закладів ресторанного господарства: реінжиніринг бізнес-процесів	6	екзамен
ОПП3	Методологія наукової творчості	6	екзамен
ОПП4	Наукова українська мова	6	екзамен
ОПП5	Технологічні основи безпеки харчових продуктів	6	екзамен
ОПП6	Науково-дослідна робота та патентознавство	6	екзамен
ОПП7	Переддипломна (виробнича) практика	9	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		45	
Вибіркові компоненти ОП			
ВПП1	Технологія спеціальних харчових продуктів	3	залік
ВПП2	Стратегічний менеджмент		
ВПП3	Комп'ютерне моделювання в галузі	4	залік
ВПП4	Моделювання інноваційних процесів		
ВПП5	Трудове право	4	залік
ВПП6	Право соціального забезпечення		
ВПП7	Іноземна мова (поглиблений курс)	4	залік
ВПП8	Статистична обробка експериментальних даних		
ВПП9	Інноваційні ресторани технології	4	залік
ВПП10	Охорона праці в галузі		
ВПП11	Національні кухні країн світу	5	залік
ВПП12	Сервісологія		
Загальний обсяг вибіркового компонент		24	
Атестація			
	Атестаційний екзамен	1,5	екзамен
	Виконання та захист дипломної роботи	19,5	екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі комплексного екзамєну з дисциплін: «Інноваційні ресторани технології», «Методологія наукової творчості», «Економіка закладів ресторанного господарства: реінжиніринг бізнес-процесів» і захисту дипломної роботи та

