

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою ДонНУЕТ

Протокол № 17 від "28" травня 2020 р.

В.о ректора ДонНУЕТ

 О.Б. Чернега
набуває чинності згідно з наказом ректора
№ 106 від "28" травня 2020 р.
Освітня програма вводиться в дію
з 01 вересня 2020 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Ресторанні технології»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

Зі змінами:

Рішення ВР ДонНУЕТ

(протокол №10 від 05.03.2021 р.)

Наказ №40 від 12.03.2021 р.

Розробники:

1. Никифоров Р. П., к.т.н., доцент – гарант освітньої програми
2. Сімакова О.О., к.т.н., доцент
3. Горяйнова Ю.А., к.т.н., доцент

І. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

магістр з харчових технологій

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

90 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

1 рік 4 місяці

Рівень

другий (магістерський) рівень вищої освіти

(НРК України – 7 рівень, QF-ЕНЕА – другий цикл, EQF – 7 рівень)

Передумови

наявність ступеня бакалавра

Мова викладання

українська

2 - Опис предметної області

Мета освітньої програми.

Полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців з широким доступом до працевлаштування, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями та здатні розв'язувати комплексні завдання харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог; володіють навичками міжособистісної взаємодії та командної роботи; гармонійно розвинутих особистостей, націлених на те, щоб зробити власний внесок в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства.

Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти.

Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Теоретичний зміст предметної області: наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.

Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв та закладів ресторанного господарства, інформаційні та комп'ютерні технології.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, які формують основу програми)
Дисципліни професійної та загальнонаукової підготовки (68:32)

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості функціонування харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії.

Особливості програми

- поглиблена теоретична та практична підготовка у сфері ресторанних технологій для вирішення прикладних задач та науково-дослідної діяльності у предметній сфері знань;

- поглиблене вивчення іноземної мови та наявність унікального набору білінгвальних освітніх компонент, що забезпечує формування нової генерації фахівців високого рівня та дозволяє здійснювати професійну діяльність на міжнародному рівні;

- обов'язкове проходження переддипломної практики, що забезпечує всебічну професійну підготовку фахівців, здатних швидко адаптуватися до вимог сучасних умов, можливість проходження практики та професійного стажування за кордоном. Досягнення цілей ОП забезпечується унікальним набором білінгвальних освітніх компонент.

4 – Придатність випускників

до працевлаштування та подальшого навчання

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

Магістр з харчових технологій має високий рівень теоретичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку, що дозволяє здійснювати наукову, освітню, аналітичну, експертну, консультативну, управлінську діяльність у сфері харчових технологій; працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах влади та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.

Подальше навчання

Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання

Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів та переддипломна практика, самостійна робота (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, докладів, наукових робіт/статей, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами.

Оцінювання

Екзамени, комп'ютерне тестування, тестування, усні презентації, усне опитування, заліки, захист звіту практики, захист кваліфікаційної роботи.

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. 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 СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

	<p>СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації</p> <p>СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів</p> <p>СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі</p> <p>СК7. Здатність використовувати методи оцінювання рівня якості продукції, вимоги нормативної документації до показників якості продукції ресторанного господарства та їх номенклатуру</p> <p>СК8. Здатність визначати методи конкурентної боротьби, конкурентні моделі ресторанного ринку, застосовувати основні положення теорії споживчої цінності для аналізу та управління рівнем конкурентоспроможності ресторанних послуг, оцінювати вплив зовнішнього та внутрішнього середовища на рівень конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства, розробляти механізм розвитку конкурентних переваг та ключових компетенцій підприємства</p>
--	--

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

№	Програмні результати навчання
1	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
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.
3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

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.
8	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
12	Використовувати методи оцінювання рівня якості продукції, вимоги нормативної документації до показників якості продукції ресторанного господарства та їх номенклатуру
13	Визначати основні етапи та застосовувати галузевий аналіз, виконувати аналіз стратегічних груп в ресторанному бізнесі, в тому числі оцінку позиції стратегічної групи в галузі та конкурентної позиції підприємства в межах стратегічної групи, обґрунтовувати необхідність проведення галузевого аналізу для визначення найбільш ефективної конкурентної стратегії підприємства ресторанного господарства

8 - Модуляризація програми

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

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

II. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Перелік компонент 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 досліджень в ресторанному господарстві	5	екзамен
ОПП2	Інноваційні ресторанны технології	5	екзамен
ОПП3	Управління конкурентоспроможністю	5	екзамен
ОПП4	Наукові основи конструювання крафтової продукції	5	залік
ОПП5	Інтелектуальна власність та патентознавство	5	екзамен
ОПП6	Комп'ютерне моделювання в галузі		залік
ОПП7	Технологічні основи безпеки харчових продуктів	5	екзамен
ОПП8	Методологія наукових досліджень	5	залік
ОПП9	Іноземна мова (поглиблений курс)	5	залік
ОПП10	Переддипломна (виробнича) практика	8	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		53	
Вибіркові компоненти ОП			
Загальний обсяг вибірових компонент		25	
Атестація			
	Виконання та захист кваліфікаційної роботи	12	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1	+	+	+		+			+		+
ЗК2	+		+		+		+	+		+
ЗК3		+	+	+	+			+		+
ЗК4	+		+				+		+	+
ЗК5			+						+	+
ФК1	+	+		+				+		+
ФК2	+				+			+		+
ФК3					+			+		+
ФК4			+							+
ФК5	+		+	+	+			+		+
ФК6	+						+			+
ФК7										+
ФК8			+							+

V. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10
ПРН1					+			+		+
ПРН2	+	+		+			+	+		+
ПРН3	+	+		+		+	+	+		+
ПРН4	+		+					+		+
ПРН5		+	+	+			+			+
ПРН6			+				+			+
ПРН7	+	+	+	+			+			+
ПРН8					+			+		+
ПРН9		+		+		+	+		+	+
ПРН10				+	+			+		+
ПРН11			+			+	+			+
ПРН12										+
ПРН13			+							+