

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

ПРОЄКТ 2024

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Ресторанні технології»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

Кривий Ріг

I. 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, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 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, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства й мають творчі та лідерські здібності, критичне мислення.

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 (72:28).

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна.

Орієнтація освітньої програми

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

Особливості програми

Набір освітніх компонентів, у тому числі унікальних, та їх поєднання, що дозволяє підготувати фахівців, які вміють вирішувати прикладні задачі та здійснювати науково-дослідну діяльність у сфері ресторанних технологій та харчових виробництв; здатні використовувати методи оцінювання рівня якості продукції, вимоги нормативної документації до показників якості продукції ресторанного господарства та їх номенклатуру; вміють розробляти механізм розвитку конкурентних переваг суб'єктів ресторанного бізнесу. Наявність унікального набору білінгвальних освітніх компонент. Виконання групових проектів. Можливість проходження практики та професійного стажування за кордоном. Унікальність освітньої програми полягає у використанні мультидисциплінарного підходу, що поєднує технології, управління, інженерію й сервіс, для формування нової генерації фахівців високого рівня, які здатні здійснювати професійну діяльність на міжнародному рівні та швидко адаптуватися до сучасних умов.

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 «Класифікатор 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, кредитно-трансферна система організації навчання, система електронного забезпечення навчання Moodle, самонавчання. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, самостійного навчання (підготовка доповідей, презентацій, групових проєктів, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами.

Оцінювання

Екзамени, заліки, захист практики, 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. |
| Спеціальні (фахові), | СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване |

| | |
|--------------------------------------|--|
| предметні) компетентності | <p>лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7. Здатність використовувати методи оцінювання рівня якості продукції, вимоги нормативної документації до показників якості продукції ресторанного господарства та їх номенклатуру.</p> <p>СК 8. 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 5 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 | 5 | залік |
| ОПП7 | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | 5 | екзамен |
| ОПП8 | Методологія наукових досліджень | 5 | залік |
| ОПП9 | Іноземна мова (поглиблений курс) | 5 | залік |
| ОПП10 | Практика переддипломна (виробнича) | 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 «Ресторанні технології» 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. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.

Кваліфікаційна робота оприлюднюється у репозитарії закладу вищої освіти.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

| | ОПП1 | ОПП2 | ОПП3 | ОПП4 | ОПП5 | ОПП6 | ОПП7 | ОПП8 | ОПП9 | ОПП10 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| ІК | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ЗК 1 | + | + | + | + | + | + | + | + | | + |
| ЗК 2 | + | + | + | + | + | | | + | | + |
| ЗК 3 | | + | + | + | + | + | + | + | | + |
| ЗК 4 | + | + | + | + | + | | + | | + | + |
| ЗК 5 | | | + | | + | | | | + | + |
| СК 1 | + | + | | + | | + | | + | | + |
| СК 2 | + | + | | + | + | | + | + | | + |
| СК 3 | | | | | + | | | + | | + |
| СК 4 | | | + | | | + | + | | | + |
| СК 5 | + | + | + | + | + | + | + | + | | + |
| СК 6 | + | | | | + | + | + | | | + |
| СК 7 | + | | | | | | + | | | + |
| СК 8 | | | + | | + | | | | | + |

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

| | ОПП1 | ОПП2 | ОПП3 | ОПП4 | ОПП5 | ОПП6 | ОПП7 | ОПП8 | ОПП9 | ОПП10 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| 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 | | | + | | | | | | | + |

VI. ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА

