

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

ПРОЄКТ 2024

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Ресторанні технології»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Кривий Ріг

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

1 – Загальна інформація

Кваліфікація

бакалавр з харчових технологій

Тип диплома

одиничний

Обсяг програми

240 кредитів ЄКТС

Нормативний термін навчання

3 р. 10 м.

Рівень

бакалавр (перший цикл вищої освіти)

Передумови

наявність повної загальної середньої освіти

Мова викладання

українська

2 - Опис предметної області

Мета освітньої програми.

Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасними знаннями, вміннями та навичками для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у закладах ресторанного господарства, та гармонійно розвинутих особистостей, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства й мають творчі та лідерські здібності, критичне мислення.

Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів,

сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості та ресторанного господарства, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

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

3 – Характеристика освітньої програми

Характеристика програми (програмні області, що формують основу програми)

Програма є мультидисциплінарною. Підготовка здійснюється за чотирма програмними областями: гуманітарна підготовка, мовна підготовка, економічно-управлінська підготовка, професійна підготовка (9:15:18:58).

Основний фокус освітньої програми

Загальна освіта в предметній області - в галузі технології, організації виробництва і реалізації продукції в сфері ресторанного господарства, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності закладів ресторанного господарства.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна програма з академічною орієнтацією на сучасні особливості ресторанних технологій та технологій харчових виробництв.

Особливості програми

Набір освітніх компонентів, у тому числі унікальних, та їх поєднання, що дозволяє підготувати фахівців, які вміють розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанної галузі, знають правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг; здатні моделювати сервісно-виробничі процеси закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та CAD-систем; вміють забезпечувати виробництво безпечної кулінарної продукції високої якості на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР; знають і розуміють законодавчу базу та нормативно-технічну документацію, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства, вміють виконувати пов'язані з цим процедури. Виконання групових проєктів. Міжнародні практики зі

спеціальності. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Здатність до працевлаштування (потенційні галузі/сфери працевлаштування випускників)

Випускник освітньої програми має високий рівень теоретичної та практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і може обіймати наступні посади відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010:

- Керівника виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог).
- Керівника закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею тощо; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор).
- Професіонала в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи).
- Фахівця із харчових технологій.
- Фахівця із спеціалізованого обслуговування.

Подальше навчання

Випускники, які успішно опанували освітньо-професійну програму бакалавра, можуть продовжувати освіту за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

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, лабораторних робіт, практичних занять, самостійного навчання на основі підручників (підготовка доповідей, презентацій, рефератів, курсових робіт, кваліфікаційної роботи), консультації із викладачами.

Оцінювання

Екзамени, заліки, комп'ютерне тестування, захисти практики, курсових робіт, кваліфікаційної роботи.

6 – Програмні компетентності

<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових та ресторанних технологій.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК13. 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>ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і 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> <p>ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів та кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і</p>

	<p>безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. 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>СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції.</p> <p>СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанного господарства, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>СК14. Здатність вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів, розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем, забезпечувати виробництво кулінарної продукції у межах системи НАССР.</p> <p>СК15. Здатність проводити процедури з використанням нормативно-технічної документації, яка регламентує діяльність закладів ресторанного господарства.</p>
--	--

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанного господарства</p>
<p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p>
<p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p>

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР13. 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.
ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових

технологій.
ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
ПР28. Знати і розуміти, вміти розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанної галузі, знати правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг.
ПР29. Вміти забезпечувати виробництво безпечної кулінарної продукції високої якості на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР.
ПР30. Знати правила моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та CAD-систем і забезпечення їх апаратурного оформлення.
ПР31. Знати і розуміти законодавчу базу та нормативно-технічну документацію, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства, вміти виконувати пов'язані з цим процедури.

8 - Модуляризація програми

Кожна одиниця програми має довільний вимір (як правило 5 кредитів).

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

9 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Склад науково-педагогічних працівників, які забезпечують виконання навчального плану за освітньою програмою налічує: 3 особи, що мають науковий ступінь доктора наук; 12 осіб, що мають науковий ступінь кандидата наук.

Матеріально-технічне забезпечення

Спеціалізовані лабораторії, комп'ютерні лабораторії, лінгафонний кабінет, аудиторії оснащені мультимедійним обладнанням.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення

Інформаційне забезпечення освітньої програми складають бібліотечні фонди навчальної, наукової літератури, фахових періодичних видань, видань внесених до міжнародних наукових баз даних, репозитарій публікацій викладачів університету.

Рівень забезпеченості навчально-методичними розробками навчальних дисциплін складає 100%.

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

Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
I. Цикл загальної підготовки			
ОЗП1	Історія української державності та культури	5	залік
ОЗП2	Європейські цінності та євроінтеграційний процес	5	залік
ОЗП3	Харчова хімія та біохімія	10	2 екзамени
ОЗП4	Вища математика	5	екзамен
ОЗП5	Ділова українська мова	5	екзамен
ОЗП6	Іноземна мова	10	2 екзамени
ОЗП7	Інформатика та інформаційні технології	5	залік
ОЗП8	Основи охорони праці та захист навколишнього середовища	5	залік
ОЗП9	Соціологія	5	екзамен
ОЗП10	Практикум з іноземної мови	9	екзамен
II. Цикл професійної підготовки			
ОПП1	Мікробіологія і товаровознавство	5	екзамен
ОПП2	Фізіологія, гігієна та санітарія	5	екзамен
ОПП3	Теоретичні основи харчових технологій	5	екзамен
ОПП4	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ОПП5	Харчові технології	10	2 екзамени
ОПП6	Економіка підприємства	5	екзамен
ОПП7	Менеджмент	5	екзамен
ОПП8	Бухгалтерський облік	5	екзамен
ОПП9	Технологія продукції ресторанного господарства	21	залік, 3 екзамени, курслова робота
ОПП10	Організація ресторанного господарства	10	2 екзамени, курслова робота
ОПП11	Практика виробнича (технологічна)	4	залік
ОПП12	Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	10	2 екзамени, курслова робота
ОПП13	Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	5	екзамен
ОПП14	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОПП15	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5	залік
ОПП16	Переддипломна практика	2	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент, кредитів ЄКТС		172,0	
Вибіркові компоненти ОП, кредитів ЄКТС		60,0	
Атестація			
	Кваліфікаційна робота	9	захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

III. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії закладу вищої освіти.

IV. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16		
ІК			*									*	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК1			*								*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК2	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК3	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК4	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК5	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК6			*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК7			*	*	*	*	*		*			*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК8	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК9								*			*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК10	*	*	*					*	*		*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК11	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ЗК12						*				*											*				*			
ЗК13	*	*							*								*				*					*		
ЗК14	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	
СК1															*				*		*					*		
СК2							*							*				*			*	*					*	
СК3			*								*		*		*				*				*	*			*	
СК4								*							*				*		*		*	*	*	*	*	
СК5															*				*		*						*	
СК6					*		*					*		*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК7												*		*					*		*	*	*	*	*	*	*	*
СК8			*										*						*									
СК9																						*						
СК10															*				*		*		*			*		
СК11																	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК12												*		*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК13																	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК14												*							*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
СК15																			*							*		

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

	ОЗП1	ОЗП2	ОЗП3	ОЗП4	ОЗП5	ОЗП6	ОЗП7	ОЗП8	ОЗП9	ОЗП10	ОПП1	ОПП2	ОПП3	ОПП4	ОПП5	ОПП6	ОПП7	ОПП8	ОПП9	ОПП10	ОПП11	ОПП12	ОПП13	ОПП14	ОПП15	ОПП16	
ПРН1															*				*	*	*		*	*	*	*	
ПРН2	*	*							*					*	*					*	*	*		*	*	*	*
ПРН3							*											*									
ПРН4			*		*	*			*	*			*	*	*	*				*	*	*		*	*		*
ПРН5			*								*		*		*									*			
ПРН6			*									*	*														
ПРН7														*	*					*	*	*		*			*
ПРН8															*					*	*	*					*
ПРН9																				*	*	*		*		*	*
ПРН10			*												*									*	*	*	*
ПРН11			*								*	*	*							*	*	*		*	*	*	*
ПРН12																						*	*	*	*	*	*
ПРН13														*								*	*	*	*	*	*
ПРН14																				*	*	*		*	*	*	*
ПРН15																		*				*	*	*	*	*	*
ПРН16			*										*							*	*	*		*	*	*	*
ПРН17			*					*					*							*	*	*		*	*	*	*
ПРН18			*	*			*				*	*	*		*					*	*	*		*	*	*	*
ПРН19			*			*			*	*			*							*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН20					*										*					*	*	*		*	*	*	*
ПРН21			*			*					*		*							*	*	*		*	*	*	*
ПРН22			*		*	*					*		*							*	*	*		*	*	*	*
ПРН23																		*			*	*		*	*	*	*
ПРН24				*			*									*		*	*	*	*	*		*	*	*	*
ПРН25																*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*
ПРН26	*	*							*																		
ПРН27	*	*						*				*						*									
ПРН28																			*	*	*						*
ПРН29																			*	*	*		*				*
ПРН30														*								*					
ПРН31																			*	*	*		*			*	*

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

