

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»


Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Харчові технології»
спеціалізація «Ресторанні технології»



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

 / А. А. Мазаракі/

(протокол № 2 від «25» листопада 2018 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09 2018 р.

Директор ХТЕІ ІНТЕУ  /К. Д. Гурова/

(наказ № 411/18 від «18» серпня 2018 р.)



Харків 2018

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Білецький Е. В. – доктор технічних наук, професор, перший заступник директора з науково-педагогічної роботи Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, професор кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, керівник групи.

2. Паньків М. М. – кандидат історичних наук, доцент, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

3. Свідло К. В. – доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

4. Куниця К. В. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Григоренко А. М. – директор з якості продукції кондитерської фабрики «Чарівна мозаїка».

2. Дмитраш Т. А. – директор малого приватного підприємства «Бісквіт».

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» (за спеціалізацією «Ресторанні технології»)

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Харківський торговельно-економічний інститут Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС Термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат НД № 2196061 від 19.12.2016 р. діє до 01.07.2019 р. Міністерство освіти і науки України, Україна
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	- ступінь вищої освіти «бакалавр»; - умови прийому та навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ХТЕІ КНТЕУ.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http:// www.htei.org.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
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 – 33 %, вибіркова компонента – 40 %, практична підготовка – 10 %, підготовка випускного кваліфікаційного проекту та атестація – 17 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; удосконалення організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства та організацій галузі; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. Ключові слова: виробництво, харчові продукти оздоровчого призначення, інноваційні ресторанні технології, ресторанний креатив.

Особливості програми	<p>Характерною особливістю програми є підготовка фахівців, здатних застосовувати новітні методики, сучасні знання та вміння при визначені і аналізі актуальних задач у сфері ресторанних технологій, а також використовувати ефективний інструментарій при розробці рішень щодо їх розв'язання.</p> <p>Передбачає поглиблену практичну підготовку у сфері ресторанних технологій та науково-дослідну роботу, проходження практики в Україні і за кордоном із отриманням сертифікатів. А також інтерактивні виїзні лабораторні заняття із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема:</p> <p>1210.1 Директор (начальник, інший керівник) підприємства, директор філіалу, керуючий підприємством харчування, начальник курсів підвищення кваліфікації.</p> <p>1229.4 Керівник виробничої практики.</p> <p>1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту.</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки.</p> <p>7441 Контролер сировини та напівфабрикатів.</p> <p>8211 Контролер спеціальних виробів.</p> <p>8270 Контролер харчової продукції .</p> <p>8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів).</p> <p>8272 Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів).</p> <p>8275 Контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів).</p> <p>1456.1 Менеджер (управитель) ресторану.</p> <p>1456.2 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні).</p> <p>1456.3 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв.</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>4131 Службовці на складах (диспетчер з відпуску готової продукції, конторський (офісний) службовець (постачання), конторський (офісний) службовець (складське господарство), сестра-господиня).</p> <p>5220 Дегустатор (рекламна діяльність).</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.).</p> <p>1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва.</p> <p>1222.2 Майстер виробництва.</p> <p>5122 Кухар.</p> <p>2351.1 Молодий науковий співробітник (методи навчання).</p> <p>2359.1 Науковий співробітник-консультант (в інших галузях навчання).</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовжити навчання в аспірантурі закладу вищої освіти для отримання ступеня доктора філософії (докторські програми третього циклу навчання), у науково-дослідному інституті, академічній установі, у сфері ресторанного бізнесу та управління.</p>

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику, навчання з використанням елементів дистанційних технологій.
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. № 626-О. Всі види поточного оцінювання знань протягом виконання навчального плану (письмові экзамени, презентація індивідуальних робіт і проектів, поточний контроль: тестування, вирішення задач та ситуаційних вправ, кейсів, дебати, публічні виступи; підсумковий контроль, атестація (випускний кваліфікаційний проект).
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного, технологічного і науково-дослідного характеру в умовах закладів ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування. ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах. ЗК 3. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях. ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника. ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному середовищі. ЗК 7. Здатність управління заходами безпеки професійної діяльності, діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК 8. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту. ЗК 9. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття ЗК 10. Здатність до самоосвіти. ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність). ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень в процесі управління діяльністю та розвитком закладів ресторанного господарства на ринку. ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі. ФК 3. Розуміння психологічних закономірностей

	<p>управлінської діяльності та визначення психологічних методів конструктивного розв’язання конфліктів.</p> <p>ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства.</p> <p>ФК 5. Розуміння сучасних теоретичних основ інжинірингу бізнес-процесів, методик його здійснення</p> <p>ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи.</p> <p>ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій.</p> <p>ФК 9. Здатність розроблення підходів до проектування складу харчових продуктів спеціального призначення.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти сучасні об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 11. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ФК 12. Здатність обґрунтування проектно-технологічних рішень, інвестиційної привабливості та бізнес-плану закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень.</p> <p>ФК 14. Здатність до вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності.</p> <p>ФК 15. Розуміння освітнього процесу. Здатність до розроблення науково-методичного забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Здатність до викладання, контролювання та оцінювання результатів викладання.</p>
7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
	<p>ПРН 1. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю закладів ресторанного господарства; уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття відповідних рішень; здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху, розвивати конкурентні переваги закладу ресторанного господарства; використовувати моделі управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб’єкта ресторанного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.</p> <p>ПРН 2. Здатність продемонструвати знання та розуміння сутності стратегічного маркетингу; особливостей підходів до розроблення загальної стратегічної доктрини відповідно до специфіки цільових ринків ресторанного господарства; уміння орієнтуватися на ринку серед конкурентів; здійснювати: сегментування цільових аудиторій споживачів, аналіз структури потреб і ємності цільових ринків, аналіз механізмів формування різних моделей споживчої поведінки та сучасних методів впливу на неї.</p> <p>ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних</p>

ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторани технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4. Здатність до розроблення та впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу в концептуальних закладах ресторанного господарства.

ПРН 5. Базові знання та розуміння основ нутриціології та її термінологічного апарату, сучасної парадигми харчування людей різних вікових і професійних груп, наукових підходів щодо організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

ПРН 6. Здатність визначити порядок укладання договорів за участю суб'єктів господарювання; порядок виконання господарських договорів; здатність застосовувати основи правового регулювання договірних відносин у контексті регулювання підприємницької діяльності в Україні.

ПРН 7. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту та завдання на проектування закладів ресторанного господарства; здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів ресторанного господарства; визначити якість проектних рішень підприємств ресторанного господарства, знання принципів роботи й інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max.

ПРН 8. Базові знання основних положень Закону України «Про охорону праці», системи управління охороною праці (СУОП) на галузевому та виробничому рівнях; здатність використовувати науково обґрунтовані методи та 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.

ПРН 9. Здатність застосовувати систему знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокomпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

ПРН 10. Знання 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.

ПРН 11. 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.

ПРН 12. Базові знання та розуміння: основних понять та складових системи споживчого права; загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів; основоположних принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; прав і обов'язків споживачів; способів їх захисту; особливостей застосування відповідальності за порушення прав споживачів, а також вміння орієнтуватися в чинному споживчому законодавстві, правильно тлумачити чинне законодавство та застосовувати його на практиці.

ПРН 13. Базові знання та розуміння основних понять дипломатичного протоколу, етикету і церемоніалу, а також сукупності специфічних норм, правил і умовностей здійснення дипломатичних взаємодій між офіційними представниками держав і міжнародних організацій та в міжнародній підприємницькій діяльності.

ПРН 14. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові галузі ресторанного господарства; 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.

ПРН 15. Здатність до використання передових прийомів, різноманітних дидактичних методів та інтенсивних технологій викладання, враховуючи особливості контингенту та специфіку дисциплін; формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.

ПРН 16. 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 і сервісу.

ПРН 17. Здатність до використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів і явищ регіональної економічної інтеграції; уміння аналізувати напрями та механізми

	регулювання конкуренції на спільному ринку ЄС, формування комплексного підходу до розуміння механізмів включення України в процес міжнародного співробітництва з країнами ЄС у різних сферах економіки.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізацію освітньої програми забезпечують викладачі, які мають наукові ступені кандидата та доктора економічних наук; вчені звання доцент, професор; а також висококваліфіковані фахівці. Забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ. Згідно з Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ, всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ХТЕІ КНТЕУ. Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Реалізація освітньої програми здійснюється за наявності повного забезпечення навчально-методичними комплексами дисциплін, програм практик та інших видів навчально-методичних матеріалів. 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. 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». 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 процедурі заходів, що забезпечують виконання Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладами освіти (Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти»).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачається законодавством та є доцільною, коли виникає необхідність вивчення (освоєння) студентами принципово нових курсів, дисциплін, які не викладаються у базовому закладі вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	Договори про співробітництво між ХТЕІ КНТЕУ та закладами вищої освіти Білорусі, Польщі, Болгарії, Швейцарії, Сербії. Міжнародними закладами вищої освіти - партнерами ХТЕІ

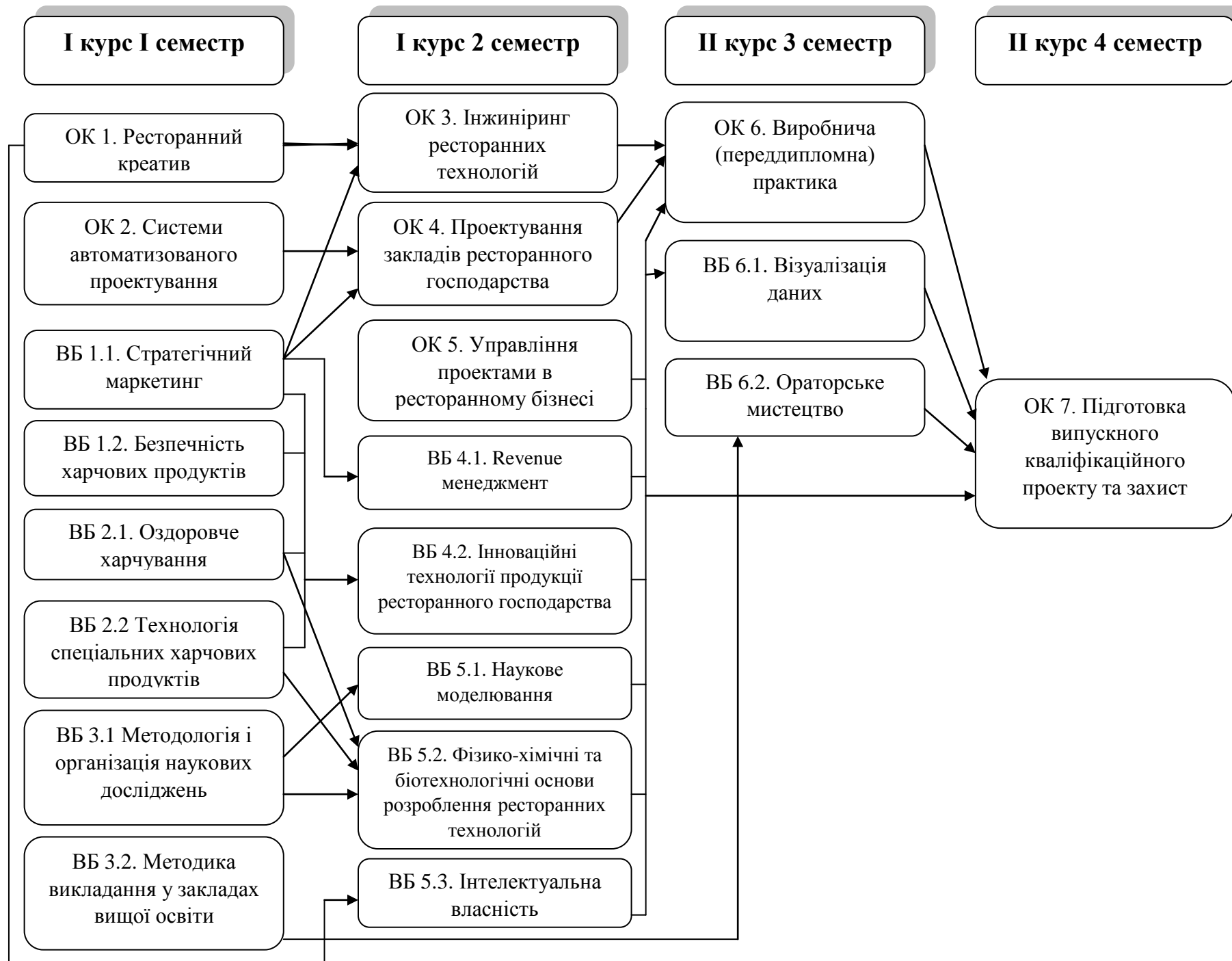
	<p>КНТЕУ є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Білоруський торговельно-економічний університет споживчої кооперації (Гомель, Білорусь); - Державний інститут управління та соціальних технологій БГУ (Мінськ, Білорусь); - Могильовський державний університет продовольства (Могильов, Білорусь); - Технічний Університет Лодзі (Лодзь, Польща); - Університет Humanitas в Сосновці (Сосновець, Польща); - Технічний Університет (Варна, Болгарія); - Швейцарська Школа Бізнесу (Монтре, Швейцарія); - ТОВ «Бонекс інжиніринг» (Белград, Сербія).
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Іноземні здобувачі вищої освіти мають можливість навчатись на підготовчому відділенні для іноземців та осіб без громадянства та за спеціальностями і спеціалізаціями.</p>

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційні роботи)	К-ть кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
I. обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Ресторанний креатив	6	екзамен
ОК 2	Системи автоматизованого проектування	6	екзамен
ОК 3	Інжиніринг ресторанних технологій	6	екзамен
ОК 4	Проектування закладів ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 5	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		30	
II. Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Стратегічний маркетинг	6	екзамен
ВБ 1.2	Безпечність харчових продуктів	6	екзамен
ВБ 2.1	Оздоровче харчування	6	екзамен
ВБ 2.2	Технологія спеціальних харчових продуктів	6	екзамен
ВБ 3.1	Методологія і організація наукових досліджень	6	екзамен
ВБ 3.2	Методика викладання у закладах вищої освіти	6	екзамен
ВБ 4.1	Revenue менеджмент	6	екзамен
ВБ 4.2	Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ВБ 5.1	Наукове моделювання	6	екзамен
ВБ 5.2	Фізико-хімічні та біотехнологічні основи розроблення ресторанних технологій	6	екзамен
ВБ 5.3	Інтелектуальна власність	6	екзамен
ВБ 6.1	Візуалізація даних	6	екзамен
ВБ 6.2	Ораторське мистецтво	6	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		36	
Практична підготовка			
ОК 6	Виробнича (переддипломна) практика	9	залік
Атестація			
ОК 7	Підготовка випускного кваліфікаційного проекту та захист	15	Захист
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології» проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	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 5.3	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			•			•	•													
ФК 10		•		•		•	•													
ФК 11	•	•					•				•									
ФК 12		•		•	•		•	•											•	•
ФК 13										•		•	•		•	•	•	•		
ФК 14									•		•				•		•		•	
ФК 15													•			•	•	•		

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ВБ 1.1	ВБ 1.2	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 5.3	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														•			•		•	•