

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології  
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань 18 Виробництво та технології  
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація магістр з харчових технологій  
(назва кваліфікації)

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
Вченою радою ПУЕТ**

**Голова вченої ради**  
О. О. НЕСТУЛЯ

**Освітньо-професійна програма / ОНП  
вводиться в дію з \_\_\_\_\_ 2020 р**

**Ректор** О.О. НЕСТУЛЯ  
(наказом № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020 р.)

**Полтава 2020**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми

**ПОГОДЖЕНО**

| № з/п | Посада  | Прізвище, ім'я, по батькові      | Науковий ступінь, учене звання | Підпис |
|-------|---|----------------------------------|--------------------------------|--------|
| 1.    | Перший проректор  | Педченко<br>Наталія<br>Сергіївна | д. е. н.,<br>професор          |        |
| 2.    | Голова науково-методичної групи зі спеціальності із забезпечення якості вищої освіти  | Хомич<br>Галина<br>Панасіна      | д.т.н.,<br>професор            |        |
| 3.    | Голова науково-методичної комісії науково-навчального інституту харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу із забезпечення якості вищої освіти | Карпенко<br>Віктор<br>Дмитрович  | к.е.н.,<br>доцент              |        |

**Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією зі спеціальності 181 Харчові технології):**

1. Хомич Г.П., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор
2. Олійник Л.Б., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
3. Чоні І.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
4. Тюрікова І.С., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н.
5. Наконечна Ю.Г., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
6. Левченко Ю.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Щур Лариса Сергіївна – випускниця спеціальності, в.о. генерального директора із стандартизації та оцінки відповідності ДП «Полтавастандартметрологія»
2. Маруніч Сергій Віталійович – випускник спеціальності «Технологія харчування» (2008 р.), бренд-шеф мережі ресторанів «EVEREST»
3. Бугай Антон – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, ОП «Технології в ресторанному господарстві»

| <b>1 - Загальна інформація</b>   |  |
|--|--|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>         | Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», науково-навчальний інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства                                       |
| <b>Рівень вищої освіти</b>   | Другий (магістерський) рівень  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва за кваліфікаційною вимогою</b>                  | Ступінь вищої освіти – магістр.<br>Спеціальність 181 Харчові технології<br>Освітня кваліфікація – магістр з технологій у ресторанному господарстві   |
| <b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>                              | «Технології в ресторанному господарстві»   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>                        | Диплом бакалавра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці  |
| <b>Наявність акредитації освітньої програми</b>                                  | Акредитаційна комісія. Україна. УП № 17005971 від 8.01.2019 р. Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.   |
| <b>Цикл/рівень</b>   | Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 7 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-ЕНЕА) – другий цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) – 7 рівень.  |
| <b>Передумови</b>  | Наявність диплом бакалавра, магістра, спеціаліста. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в 2020 році.   |
| <b>Мова викладання</b>   | Українська, англійська, російська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>   | На період дії сертифікату  |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b> | <a href="https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/">https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/</a><br><a href="https://vstup.puet.edu.ua/spec/tehnologiyi-v-restorannomu-gospodarstvi/">https://vstup.puet.edu.ua/spec/tehnologiyi-v-restorannomu-gospodarstvi/</a> |

| <b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>  |  |
|--|--|
| <p>ОП спрямована на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог, зокрема здатності до інтелектуального, культурного, морального, фізичного і професійного саморозвитку та самовдосконалення, здатності розуміти соціальну значущість своєї майбутньої професії, високої мотивації до професійної діяльності в галузі харчової індустрії, що сприяє їх соціальній мобільності і стійкості на ринку праці відповідно до одержуваної кваліфікації. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (<a href="http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf">http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf</a>).</p> |  |
| <b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>  |  |
| <b>Предметна область</b>   | <p><i>Галузь знань</i> – 18 Виробництво та технології<br/><i>Спеціальність</i> – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів з професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки.</p> <p>Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі:</p> <p><i>цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i> – 10 кредитів ЄКТС, 11 %;<br/><i>цикл професійної та практичної підготовки</i> – 34 кредитів ЄКТС, 38 %;<br/><i>вибіркові компоненти</i> – 22,5 кредитів ЄКТС, 25 %;<br/><i>практична підготовка</i> – 8 кредитів ЄКТС, 9 %;<br/><i>підсумкова атестація</i> – 15,5 кредит ЄКТС, 17 %.</p> |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>   | <p>Освітньо-професійна. Спрямована на знання щодо сучасного стану та перспектив розвитку харчової індустрії; інноваційних прийомів і методик дослідження ринку харчової продукції; методів прогнозування та планування діяльності, антикризового управління закладами ресторанного господарствами; специфіки вибору маркетингових прийомів поширення інформації про продукцію ресторанного господарства, заклади ресторанного господарства, їх конкурентні переваги, рівень і якість ресторанної продукції. Поглиблені знання з інноваційних ресторанних технологій, інформаційних систем та технологій у ресторанному господарстві, реінжинірингу бізнес-проектів, методології і</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | організації наукових досліджень, кулінарної етнології, екології і безпеки харчування, інвестування в ресторанному господарстві, менеджменту персоналу, методик викладання спеціальних дисциплін в обсязі необхідному для здійснення професійної науково-дослідної діяльності та ефективного виконання завдань інноваційного характеру.   |
| <b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>          | Професійна освіта в галузі технологій у ресторанному господарстві. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, ресторанне господарство, керівник, управлінець.   |
| <b>Особливості програми</b>   | Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду у галузі ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі. Наявність значної практичної складової (8 кредитів) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Широкий перелік вибіркового навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного вибору.<br>Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців. Широкий перелік вибіркового навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного циклу. |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових технологій і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010:<br>– 1210 Керівники підприємств, установ та організацій<br>– 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості<br>– 1229 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності<br>– 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники<br>– 1238 Керівники проектів та програм<br>– 1313 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості<br>– 1317 Керівники малих підприємств без апарату   |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | <p>управління в комерційному обслуговування</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</li> <li>– 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи</li> <li>– 2359 Інші професіонали в галузі навчання</li> <li>– 2419 Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності</li> <li>– 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами</li> <li>– 2471 Професіонали з безпеки та якості</li> <li>- 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</li> </ul> <p>International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1210 Director, accounts</li> <li>– 1222 Director, advertising</li> <li>– 1229 Director, business development</li> <li>– 1234 Director, product development</li> <li>– 1237 Manager, programme: research</li> <li>– 1238 Manager, project: research</li> <li>– 1313 Manager</li> <li>– 1317 Manager</li> <li>– 1319 Manager</li> <li>– 2149 Technologist</li> <li>– 2320 Vocational education teachers</li> <li>– 2359 Counsellor, college</li> <li>– 2419 Manager, business development</li> <li>– 2447 Director, business development</li> <li>– 2471 Director, quality and safety</li> <li>– 2482 Director</li> </ul> |
| <b>Подальше навчання</b>            | Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |   |
| <b>Викладання та навчання</b>       | Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, , навчання на основі  |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle ( <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a> )   |
| <b>Оцінювання</b>                   | <p>Види контролю: поточний та підсумковий контроль знань.</p> <p>Форми контролю: тестування, виконання завдань самостійної роботи, виконання поточних модульних робіт, презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи</p> <p>Підсумковий контроль: залік (ПМК), екзамен, підсумкова атестація (дипломний магістерський проект).</p> <p>Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальна шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)</p>  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b> |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | Магістр (рівень 8): Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.   |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b> | <p>ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.</p> <p>ЗК 2. Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.</p> <p>ЗК 4. Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.</p> <p>ЗК 5. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 6. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.</p> <p>ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї, формулювати та обґрунтовувати наукові гіпотези.</p> <p>ЗК 8. Здатність до володіння щонайменше однією з</p> |



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
|                                       | іноземних мов на рівні професійного спілкування.   |
| <b>Спеціальні компетентності (СК)</b> | <p>СК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p>СК 2. Здатність самостійно планувати організувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах.</p> <p>СК 3. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи та ін.</p> <p>СК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.</p> <p>СК 5. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі</p> <p>СК 6. Здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій.</p> <p>СК 7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Уміння презентувати результати наукових досліджень і проектних рішень українською та іноземною мовами.</p> <p>СК 9. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах.</p> <p>СК 10. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати основи педагогіки і психології у навчально-виховному процесі у вищих навчальних закладах освіти.</p> <p>СК 13. Здатність формулювати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів у харчових технологіях із використанням математичних та інформаційних технологій.</p> |

## 7 – Програмні результати навчання

- ПР1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності
- ПР 2. Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів
- ПР 3. Самостійно аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.
- ПР 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності.
- ПР 5. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій
- ПР 6. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій
- ПР 7. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування
- ПР 8. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах
- ПР 9. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності
- ПР 10. Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації
- ПР 11. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.
- ПР 12. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпеки продукції відповідно до HACCP та ISO.
- ПР 13. Організовувати роботу підприємства відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, екологічної чистоти.
- ПР 14. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств
- ПР 15. Вміти логічно формулювати думки, презентувати результати творчої виконаної роботи та мати практичні навички ділового професійного спілкування українською і принаймні однією з іноземних мов.
- ПР 16. Демонструвати ініціативу та підприємливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування.
- ПР 17. Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.
- ПР 18. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук.

ПР 19. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціалізацією у вищих навчальних закладах.

ПР 20. Моделювати процеси харчових виробництв, застосовуючи математичні й інструментальні методи та інформаційні технології.

### 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Кадрове забезпечення</b></p>              | <p>Викладання навчальних дисциплін на ОП забезпечують професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі харчових технологій та інженерії до освітнього процесу.</p> <p>Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти</p>  |
| <p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p> | <p>Навчання здійснюється в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП.</p> <p>Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м<sup>2</sup>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6, №107/42,0, №107а/32,0, №108/40,6, №109/100, №227/60,7, №327/40,9, №329/48,9, №338/52,6;</li> <li>2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом);</li> <li>3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7;</li> <li>4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1,</li> </ol> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>№228/97,6;<br/> 5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4,<br/> 6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9;<br/> 7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4;<br/> 8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1;<br/> 9) музей університету №343/66,3;<br/> 10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114;<br/> 11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0;<br/> 12) медіатека № (136)/140,7<br/> 13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4.</p> <p>Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).</p> |
| <b>Інформаційне навчально-методичне забезпечення.</b> | <b>та</b> Викладання усіх навчальних дисциплін, написання магістерського дипломного проекту, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій та інженерії.  |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                     |   |
| <b>Національна академічна мобільність.</b>            | На основі двостороннього договору між Одеською національною академією харчових технологій   |
| <b>Міжнародна академічна мобільність.</b>             | У рамках програми ЄС Еразмус+ КА1 на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів та University of Foggia (Італія); Wyszczka Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii (Республіка Польща); програма   |

|  |  |
|--|--|
|  | академічних обмінів Турецької Республіки «Mevlana».                          |
| <b>Навчання іноземців та осіб без громадянства</b> | Передбачено викладання освітніх складових на англійській та російській мовах |

## 2. Загальна характеристика освітньої програми

### 2.1. Перелік компонентів освітньої програми

| Код н/д | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---------|---|--------------------|-----------------------------|
|         | <b>Обов'язкові навчальні дисципліни</b>   | <b>2025/67,5</b>   |                             |
|         | <b>Цикл професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>                              | <b>300/10</b>      |                             |
| ОК 1    | Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист   | 90/3               | екзамен                     |
| ОК 2    | Ділова іноземна мова  | 90/3               | ПМК                         |
| ОК 3    | Інтелектуальна власність  | 120/4              | екзамен                     |
|         | <b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>  | <b>1020/34</b>     |                             |
| ОК 4    | Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства   | 180/6              | екзамен                     |
| ОК 5    | Інноваційні ресторанні технології   | 270/9              | екзамен                     |
| ОК 6    | Курсовий проект (робота) зі спеціальності   | 120/4              | ПМК                         |
| ОК 7    | Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції  | 150/5              | екзамен                     |
| ОК 8    | Реінжиніринг бізнес-процесів  | 90/3               | ПМК                         |
| ОК 9    | Сучасні дослідження харчової науки  | 210/3              | ПМК, екзамен                |
|         | <b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>   | <b>675/22,5</b>    |                             |
| ОК 10   | Навчальні дисципліни загальноуніверситетського вибору   | 150/5              | ПМК                         |
| ОК 11   | Навчальні дисципліни загальноуніверситетського вибору   | 150/5              | ПМК                         |
| ОК 12   | Навчальні дисципліни професійного вибору  | 120/4              | ПМК                         |
| ОК 13   | Навчальні дисципліни професійного вибору  | 120/4              | ПМК                         |
| ОК 14   | Навчальні дисципліни професійного вибору  | 135/4,5            | ПМК                         |
|         | <b>Практична підготовка</b>   | <b>450/15</b>      |                             |
| ОК 15   | Виробнича практика  | 150/5              | ПМК                         |
| ОК 16   | Передмагістерська практика  | 90/3               | ПМК                         |
|         | <b>Підсумкова атестація</b>   | <b>465/15,5</b>    |                             |
| ОК 17   | Підсумкова атестація  | 465/15,5           |                             |
|         | Загальний обсяг вибірових компонентів   | 675/22,5           |                             |

| Код н/д | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|---------|---|--------------------|-----------------------------|
|         | Загальний обсяг освітньо-професійної програми   | 2700/90            |                             |

*\*Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін» <https://el.puet.edu.ua/vybir-kovi-dystsypliny/>*

*\*\*Перелік навчальних дисциплін професійного вибору:*

1. Сучасні тренди в еногастрономії.
2. Інноваційні інгредієнти в харчових виробництвах.
3. Технологія крафтових виробництв.
4. Технологія вин і робота сомельє.
5. Методика викладання спеціальних дисциплін
6. Холодильні машини та устаткування
7. Методологія харчової науки
8. Криогенні технології

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр |
|-----------|-----------|-----------|
| OK 1      | OK 3      | OK 15     |
| OK 2      | OK 6      | OK 10     |
| OK 4      | OK 8      | OK 11     |
| OK 5      | OK 9      | OK 14     |
| OK 7      | OK 12     | OK 15     |
| OK 9      | OK 13     | OK 17     |
|           | OK 16     |           |



### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

| Форми здобувачів освіти атестації вищої  | Атестація здійснюється у формі: публічного захисту дипломного магістерського проекту  |
|--|---|
| <b>Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)</b> | <p>1. Дипломний магістерський проект є самостійною науково-професійною роботою магістра, яка містить особистий внесок студента в наукову розробку обраної проблеми з елементами наукової новизни, характеризується логічною єдністю змісту (за зменшеним обсягом науково-дослідної частини в порівнянні з магістром наукового спрямування) та додатково виконується проектна частина, яка передбачає впровадження у виробництво результатів наукової розробки та відповідає вимогам, визначеним у методичних рекомендаціях. Магістрант через наукове дослідження доводить рівень своєї кваліфікації, уміння здійснювати науковий пошук та вирішувати самостійно наукові проблеми. Обов'язковою складовою дипломного магістерського проекту є графічна частина, яка виконується у вигляді презентації та/або демонстраційних листів або креслень.</p> <p>2. Підготовлений до захисту дипломний магістерський проект повинен містити висунуті здобувачем науково обґрунтовані теоретичні або експериментальні результати, наукові положення і свідчити про особистий внесок здобувача в науку.</p> <p>3. Дипломний магістерський проект виконується з галузі науки та за спеціальністю відповідно до переліку, який затверджено на випусковій кафедрі технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, і повинен відповідати освітньо-професійній програмі, схваленій Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».</p> <p>4. До дипломного магістерського проекту, що містить аналітичні та науково-прикладні результати, повинні додаватися документи, що підтверджують практичне використання отриманих здобувачем результатів - впровадження у виробництво, проекти технічних документів, отримання нових кількісних і якісних показників, суттєві переваги запропонованих технологій,</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>зразків продукції, матеріалів та рекомендації щодо їх використання.</p> <p>5. Теми дипломних магістерських проектів пов'язуються, як правило, з основними науково-дослідними роботами, що виконуються в Університеті, випусковою кафедрою і затверджуються кафедрою для кожного магістра з одночасним призначенням наукового керівника.</p> <p>6. Дипломний магістерський проект повинен відповідати основним критеріям оцінки наукових результатів дослідження, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальності обраної теми наукового дослідження;</li> <li>- науковій новизні здобутих результатів;</li> <li>- самостійності виконаних наукових досліджень, особистому внеску магістранта в отримання наукових результатів;</li> <li>- достовірності дослідження;</li> <li>- практичному значенню здобутих наукових результатів;</li> <li>- апробації результатів наукового дослідження, впровадженню їх у практику, навчальний процес тощо.</li> </ul> <p>7. Основні наукові результати дипломних магістерських проектів обов'язково повинні бути опубліковані студентом у вигляді наукових праць (статей, тез, доповідей на наукових конференціях та семінарах).</p> <p>8. На захист дипломний магістерський проект подається у вигляді рукопису, оформленого згідно з державним стандартом.</p> <p>9. Атестація здобувачів вищої освіти ступеня магістра здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою наказом по Університету, на підставі публічного захисту дипломного магістерського проекту.</p> |
| <p><b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b></p> | <p>1. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюють члени Екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання.</p> <p>2. Об'єктом оцінювання якості підготовки магістра, є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетенцій, відтворених у процесі виконання та захисту дипломного магістерського проекту.</p>  |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <p>3. Оцінювання рівня якості підготовки магістра здійснюється членами Екзаменаційної комісії на основі принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу з урахуванням набутої системи типових універсальних і спеціальних професійних компетенцій за складовими: дотримання Законів України та інших нормативних актів, що регулюють господарську діяльність підприємств; розширення комунікаційних зв'язків на рівні господарюючих суб'єктів України; використання методів економічного аналізу та планування господарської діяльності закладів ресторанного господарства та організаційної побудови; визначення ефективності технічних нововведень та елементів інфраструктури підприємства; застосування сучасних інформаційних технологій, методів прогнозування та моделювання стратегії поведінки на ринку, обґрунтування управлінських рішень.</p> <p>4. Рівень якості підготовки магістра визначається за системами оцінювання: Європейською кредитно-трансферною системою (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»); національною (за шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системою ВНЗ (за 100-баловою шкалою); комплексною (поєднання ЄКТС, національної системи та / або системи оцінювання ВНЗ).</p> <p>5. Критерії оцінювання рівня якості підготовки магістра за результатами виконання і захисту дипломного магістерського проекту наводяться у Положенні про дипломну роботу (проект) та Методичних рекомендаціях до виконання дипломної роботи (проекту) стандартів вищої освіти Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», основні положення яких відповідають вимогам вищої освіти.</p> <p>Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів Екзаменаційної комісії за результатами публічного захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензента.</p> |
| Документи, які | Документ встановленого зразка про присудження   |

|  |  |
|--|--|
| <b>отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b> | ступеня магістра із присвоєнням освітньої кваліфікації: Магістр з технологій в ресторанному господарстві |
|--|--|

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми

|             | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 | ОК-12 | ОК-13 | ОК-14 | ОК-15 | ОК-16 | ОК-17 |
|-------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>ЗК 1</b> |      | +    | +    | +    | +    |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 2</b> |      |      |      |      |      |      | +    | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 3</b> |      | +    |      |      |      |      | +    | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 4</b> |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 5</b> |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| <b>ЗК 6</b> |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 7</b> |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>ЗК 8</b> |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>СК 1</b> | +    |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>СК 2</b> | +    |      |      | +    | +    |      |      |      | +    |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| <b>СК3</b>  |      |      | +    |      |      | +    | +    |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>СК 4</b> |      |      | +    | +    | +    | +    |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>СК 5</b> | +    |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>СК 6</b> |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |

|              | OK-1 | OK-2 | OK-3 | OK-4 | OK-5 | OK-6 | OK-7 | OK-8 | OK-9 | OK-10 | OK-11 | OK-12 | OK-13 | OK-14 | OK-15 | OK-16 | OK-17 |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>CK 7</b>  |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>CK 8</b>  |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>CK 9</b>  |      |      |      |      |      | +    |      |      | +    |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| <b>CK 10</b> |      |      |      | +    | +    |      | +    |      |      |       |       |       |       |       |       | +     | +     |
| <b>CK 11</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>CK 12</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| <b>CK 13</b> |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |

### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

|       | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 | ОК-12 | ОК-13 | ОК-14 | ОК-15 | ОК-16 | ОК-17 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ПР 1  |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 2  |      |      |      | +    | +    | +    |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 3  |      |      | +    |      |      | +    | +    |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 4  |      |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 5  |      | +    |      |      |      |      | +    | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 6  |      |      | +    | +    | +    |      | +    | +    | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 7  |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 8  |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 9  |      |      |      |      | +    |      |      |      | +    |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| ПР 10 |      |      |      |      | +    |      | +    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 11 | +    |      |      | +    | +    | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 12 |      |      |      | +    | +    |      | +    |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 13 | +    |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |

|       | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-5 | ОК-6 | ОК-7 | ОК-8 | ОК-9 | ОК-10 | ОК-11 | ОК-12 | ОК-13 | ОК-14 | ОК-15 | ОК-16 | ОК-17 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ПР 14 |      |      |      | +    |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| ПР 15 |      | +    |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 16 |      |      |      |      | +    |      |      | +    |      |       |       |       |       |       | +     | +     | +     |
| ПР 17 |      |      |      | +    |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     | +     |
| ПР 18 |      |      |      |      |      |      | +    |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 19 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 20 |      |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПР 21 |      | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис)

**Галина Хомич**  
(ім'я, прізвище)



)