

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

УХВАЛЕНО
Рішенням вченої ради
Харківського національного
економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.04.2024 р. протокол № 5

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказом ректора Харківського
національного економічного університету
імені Семена Кузнеця
від 24.04.2024 р. № 105



Володимир ПОНОМАРЕНКО

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Магістр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології

Харків, 2024

ПРЕАМБУЛА

Робоча група освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові харчові технології»
(зі змінами Наказ ХНЕУ ім. С. Кузнеця № 296 від 01.10.2024 р.):

Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент, гарант освітньої програми.

Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, доктор економічних наук, кандидат технічних наук, професор.

Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

Шириня Катерина Олегівна, здобувач вищої освіти.

Оболоник Артем Володимирович, Директор кафе-бар та івент-простір «EVO HUB».

Розглянуто на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № 1 від 02.09.2024 року.

Розглянуто вченою радою навчально-науково інституту економіки і права, протокол № 1 від 03.09.2024 року.

Освітня програма розроблена на підставі:

1. Законодавчих та нормативних актів: Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікації, Національного класифікатору України.

2. Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15.11.2021р. № 1223.

3. Аналізу ринку праці, з урахуванням регіонального контексту.

4. Вивчення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

5. Пропозицій роботодавців.

6. Рекомендації після процедур внутрішнього та зовнішнього оцінювання ОП (акредитація НАЗЯВО, міжнародними інституціями, сертифікації та інші).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (додаються).

I. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології / Restaurant and craft food technologies
Форми здобуття освіти, обсяг освітньої програми в кредитах ЄКТС та терміни навчання	очна (денна) форма – 90 кредитів, 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	-
Мова навчання / оцінювання	українська
Структурний підрозділ відповідальний за ОП	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Вимоги до зарахування	Для успішного засвоєння освітньої програми магістра вступники повинні мати вищу освіту першого (бакалаврського) рівня або другого (магістерського) рівня або освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста та здібності до оволодіння знаннями, уміннями й навичками в галузі виробництва та технології за спеціальністю харчові технології. Правила та строки прийому на навчання розміщені на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця за посиланням https://pk.hneu.edu.ua/normatyvni-dokumenty/ .
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології»
Кваліфікація(-і) професійна(-і)	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітня програма – Ресторанні та крафтові харчові технології
Мета освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців у сфері ресторанних та крафтових харчових технологій, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань та професійних компетентностей розуміти принципи бізнес-проектування підприємств з крафтового виробництва та ресторанного господарства, генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторанні концепції, компетентних в управлінні технологічними процесами з впровадженням принципів HACCP та вимог ISO, аналізувати процеси і тенденції розвитку ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних задач дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері ресторанних та крафтових харчових технологій у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації
Фокус та особливості (унікальність) програми	Підготовка магістрів з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології» фокусується на формуванні системи знань та професійних навичок щодо

	<p>організаційних, сервісних, управлінських, організаційно-технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових харчових виробництв у міжнародному, крос-культурному бізнес-середовищі, векторально-орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств сфери харчових технологій в умовах невизначеності та альтернативності.</p> <p>Особливістю є можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду в сфері ресторанного бізнесу та харчових технологій; багатопрофільна підготовка фахівців з поглибленою практичною складовою, які здатні концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку сфери харчових технологій, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових виробництв шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень у мультикультурному бізнес-середовищі закладів ресторанного господарства та підприємств з виробництва крафтової продукції.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, крафтові технології, ресторанне господарство, інновації, продукція, управління, міжнародні стандарти, система НАССР, конкурентоспроможність, якість, безпечність, аналіз, дослідження.</p>
Опис предметної області	<p>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p>Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Академічна мобільність	IT Dynamic Systems GmbH (Munich, Germany), International Center for Education.
Академічні права випускників	Магістр може продовжувати навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
Професійні права	-
Працевлаштування випускників	Магістр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології» здатний виконувати професійні види робіт й обіймати первинні посади згідно з Національним класифікатором України ДК 003: 2010: 1210.1 – Керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством, підприємством ресторанного господарства); 1225 – Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю, підприємства ресторанного

	господарства); 1229.6 – Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту; 1315 – Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління; 1456 – Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства; 2482 – Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи; 2483 – Професіонали в галузі санаторно-курортної справи; 2482.3 – Професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи, ресторанної справи)
Силабуси освітніх компонентів	https://www.hneu.edu.ua/informatsijnyj-paket-magistr-restoranni-ta-kraftovi-harchovi-tehnologiyi-2024/

II – ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

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, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку ресторанного господарства та крафтових виробництв, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових підприємств шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

З метою забезпечення кореляції визначених компетентностей з класифікацією компетентностей НРК використовується матриця відповідності визначених компетентностей та дескрипторів НРК, яка є інформаційним додатком (**Таблиця 1 Пояснювальної записки**).

III – НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ОПП «РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

PH 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

PH 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.

PH 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

PH 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.

PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

PH12. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових підприємств та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

IV. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ

4.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

№	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Структура, %
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
1	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	6	7
2	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	10	11
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
3	<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	59	65
4	<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>	15	17
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ:		90	100%
<i>у тому числі: вибіркова складова</i>		25	28

Код ОК	Освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кредити ЄКТС	Форми підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 1	МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	3	Залік
ОК 2	ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ПОСЛУГ	3	Залік
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 1	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ВК 2	МАГ-МАЙНОР	5	Залік
ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ОК 3	ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	5	Екзамен
ОК 4	КУРСОВА РОБОТА: ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	1	Курсова робота
ОК 5	МОДЕЛЮВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	4	Залік
ОК 6	ІНЖИНІРИНГ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ	4	Екзамен
ОК 7	МІЖНАРОДНІ БІЗНЕС-СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА	4	Екзамен
ОК 8	ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ	3	Залік
ОК 9	УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМИ ПРОЄКТАМИ У РЕСТОРАННОМУ ТА КРАФТОВОМУ БІЗНЕСІ	4	Залік
ОК 10	МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	4	Екзамен
ОК 11	КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА ЗА ФАХОМ	12	Звіт
ОК 12	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	6	Звіт
ОК 13	ДИПЛОМНА РОБОТА	12	Дипломна робота
<i>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</i>			
ВК 3	МЕЙДЖОР 1	5	Екзамен
ВК 4	МЕЙДЖОР 2	5	Екзамен
ВК 5	МЕЙДЖОР 3	5	Екзамен

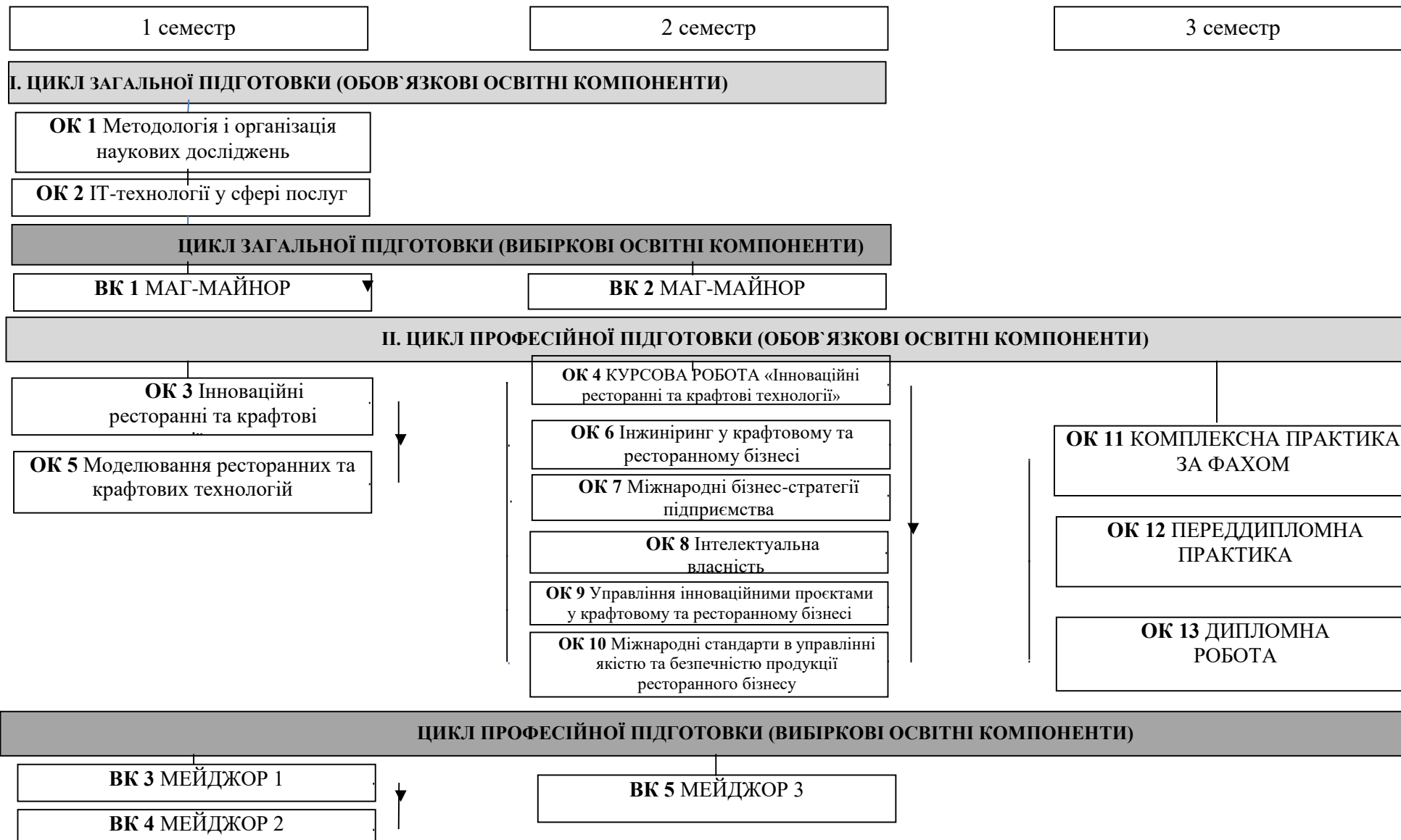
4.2. ВИБІРКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Вибіркова складова навчального плану освітньої програми складається з: МАГ-МАЙНОРІВ, що студенти обирають з пулу вибіркових дисциплін університету та МЕЙДЖОРІВ, що обираються з пулу вибіркових дисциплін спеціальності (освітньої програми). МАГ-МАЙНОР – умовна назва вибіркових навчальних дисциплін підготовки освітнього ступеня магістр (МАЙНОР для магістрів). Сутність МАГ-МАЙНОРІВ полягає у вільному виборі навчальних дисциплін таких напрямків, які відображають інтереси здобувачів вищої освіти, їх вподобання та плани на майбутнє працевлаштування. МАГ-МАЙНОР є обов'язковою складовою освітніх програм. Обсяг дисципліни МАГ-МАЙНОР – складає 5 кредитів ЄКТС. Формою підсумкового контролю є залік. Загальний обсяг дисциплін маг-майнорів складає 10 кредитів ЄКТС. Здобувачі вищої освіти очної (денної) форми навчання обирають по одній дисципліні в 1 та 2 семестрі на першому році навчання. Здобувачі вищої освіти заочної форми навчання обирають 2 дисципліни на 1 році навчання. МЕЙДЖОР - дисципліна, що обирається здобувачем вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти з пулу освітньої програми.

Призначена для формування індивідуальної освітньої траєкторії та забезпечує можливість здобувачу вищої освіти поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та/або здобути додаткові не фахові компетентності. Формою підсумкового контролю є іспит. Загальний обсяг МЕЙДЖОРІВ складає 15 кредитів ЄКТС.

Вибіркові навчальні дисципліни не формують результати навчання, що передбачені стандартом вищої освіти для відповідного рівня, але можуть поглиблювати певні з них та розвивати софтскілс. Здобувачі вищої освіти заочної форми навчання обирають в якості мейджорів 3 дисципліни на 1 році навчання залежно від спеціальності (освітньої програми)

4.3 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ



V. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи відповідно до положення про атестацію випускників Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	<p>Кваліфікаційна робота магістра має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері харчових технологій, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно міститись академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації результатів відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути розміщена в репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p>
Вимоги до публічного захисту	<p>У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати уміння чітко і упевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь студента повинна супроводжуватися презентаційними матеріалами та пояснювальною запискою, призначеними для загального перегляду.</p> <p>Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження ступеня вищої освіти – магістр з харчових технологій за освітньою програмою «Ресторанні та крафтові харчові технології», та видачу диплома магістра за результатами підсумкової атестації здобувачів вищої освіти, оголошується після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.</p> <p>Оприлюднення дипломних робіт, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.</p>

VI. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості в Університеті розроблені на підставі Європейських стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG), статті 16 Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології».

Політика щодо забезпечення якості вищої освіти	<p>Основні принципи внутрішнього забезпечення якості освіти у ХНЕУ ім. С. Кузнеця: відповідальності; відповідності; адекватності; автономності; вимірюваності; академічної культури; відкритості.</p> <p>Основні процедури внутрішнього забезпечення якості освіти в ХНЕУ ім. С. Кузнеця: формалізація політики якості, стратегічних цілей, завдань постійного поліпшення якості; забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації; забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти; підготовка та проведення маркетингово-моніторингових та соціально-психологічних досліджень для визначення потреб ринку праці, вимог стейкхолдерів вищої освіти, якості надання освітніх послуг і задоволеності якістю освітньої діяльності та якістю освіти; залучення стейкхолдерів вищої освіти (здобувачів вищої освіти, роботодавців, представників академічної спільноти тощо) до прийняття рішень за напрямками внутрішнього забезпечення якості; зовнішнє оцінювання якості діяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця за</p>
---	--

	<p>результатами участі в національних та міжнародних рейтингах вищих навчальних закладів, виконання Ліцензійних вимог, акредитації.</p> <p>Напрями: розроблення, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм; забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників; забезпечення студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання здобувачів вищої освіти; забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.</p>
<p>Забезпечення якості розроблення, затвердження, моніторингу, перегляду та оновлення освітніх програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм здійснюється згідно з діючими нормативними актами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p> <p>Перегляд освітніх програм здійснюється на основі аналізу задоволення освітніх потреб здобувачів вищої освіти: можливості побудови індивідуальної траєкторії навчання, дотримання академічних свобод в освітньому процесі, задоволеності якістю освітньої програми, тощо; роботодавців: якості формування загальних та фахових компетентностей, актуальних та соціальних навичок (soft skills); інших стейкхолдерів.</p> <p>Для перегляду освітніх програм використовуються: онлайн опитування, проведення дослідження фокус-групи, аналіз документів, аналіз ситуації, самооцінка робочою групою відповідно до вимог щодо структури та змісту освітньої програми.</p> <p>Періодичність перегляду освітніх програм здійснюється: а) щорічно за результатами моніторингу; б) після завершення освітньої програми здобувачами вищої освіти, в) в разі зміни н законодавчої та нормативної бази.</p>
<p>Забезпечення зарахування, досягнення, визнання та атестація здобувачів</p>	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти є послідовним, прозорим та проводиться відповідно до встановлених в Університеті процедур згідно з нормативними актами. Щорічне оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до визначених освітньою програмою форм контролю; порядку оцінювання результатів навчання, що висвітлюється в робочих програмах навчальних дисциплін, робочих планах (технологічних картах) навчальних дисциплін, силабусах навчальних дисциплін; обліку результатів навчання, який ведеться з використанням інформаційного середовища Персональної навчальної системи (ПНС) Університету. Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється на основі 100-бальної накопичувальної бально-рейтингової системи.</p>
<p>Забезпечення якості студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання</p>	<p>Планування, розподіл та надання навчальних ресурсів і забезпечення підтримки здобувачів вищої освіти враховують їх потреби та принципи студентоцентрованого навчання.</p> <p>Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти гарантує, що всі необхідні ресурси відповідають цілям навчання, є загальнодоступними, а здобувачі вищої освіти поінформовані про їх наявність.</p>
<p>Забезпечення якості науково-педагогічних працівників</p>	<p>Щорічне рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів Університету здійснюється за рахунок використання механізмів оцінювання та самооцінювання результативності науково-педагогічної діяльності, її спрямованості на пріоритети розвитку національної системи вищої освіти, стратегії розвитку Університету, особистісного професійного розвитку науково-педагогічних працівників. Підсумки рейтингового оцінювання підводяться за результатами діяльності, досягнутими протягом календарного року. Оприлюднення результатів щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників, кафедр та факультетів відбувається на засіданні вченої ради Університету.</p>

<p>Ресурсне забезпечення освітнього процесу (навчальні ресурси та підтримка здобувачів вищої освіти)</p>	<p>Заклад вищої освіти забезпечує освітній процес необхідними та доступними ресурсами (кадровими, методичними, матеріальними, інформаційними та ін.) та здійснює відповідну підтримку здобувачів вищої освіти. Організаційно-методична підтримка самостійної роботи здобувачів вищої освіти полягає у розробці методичних, дидактичних, інструктивних матеріалів, наданні можливості формувати, закріплювати, поглиблювати й систематизувати отримані під час аудиторних занять знання та вміння, здійснювати самопідготовку й самоконтроль опанування освітньої-професійної програми та реалізується через Персональну навчальну систему ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (інформаційний менеджмент)</p>	<p>З метою управління освітнім процесом розроблено ефективну політику в сфері інформаційного менеджменту та відповідну інтегровану інформаційну систему управління освітнім процесом. Дана система передбачає автоматизацію основних функцій управління освітнім процесом, зокрема: забезпечення проведення вступної кампанії, планування та організацію освітнього процесу; доступ до навчальних ресурсів; облік та аналіз успішності здобувачів вищої освіти; адміністрування основних та допоміжних процесів забезпечення освітньої діяльності; управління кадрами та ін.</p>
<p>Публічність інформації про освітні програми, освітню, наукову діяльність</p>	<p>Достовірна, об'єктивна, актуальна, своєчасна та легкодоступна інформація за освітньо-професійною програмою публікується на сайті ХНЕУ ім. С. Кузнеця, включаючи програми для потенційних здобувачів вищої освіти, випускників, інших стейкхолдерів і громадськості. Публічною є інформація про освітню діяльність за спеціальністю, включаючи критерії відбору на навчання; заплановані результати навчання за цією програмою; процедури навчання, викладання та оцінювання, що використовуються тощо.</p>
<p>Забезпечення академічної доброчесності</p>	<p>Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладу вищої освіти та здобувачів вищої освіти реалізується через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, регулюється такими документами ХНЕУ ім. С. Кузнеця: Кодекс академічної доброчесності; Кодекс професійної етики та організаційної культури працівників і здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця; Положення про комісію з питань академічної доброчесності ХНЕУ ім. С. Кузнеця.</p> <p>Перевірка наукових праць науково-педагогічних працівників Університету та здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою інтернет-сервісів на основі відкритих інтернет-ресурсів та системи StrikePlagiarism.com, що діє на підставі Ліцензійного Договору про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням.</p>

Пояснювальна записка

Матриця відповідності визначених Стандартом (за наявності) компетентностей дескрипторам НРК та матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей представлені в Таблицях 1 і 2.

Таблиця 1

Матриця відповідності визначених компетентностей дескрипторам НРК





Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень Зн2 Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Уміння Ум1 Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур Ум2 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах Ум3 Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Комунікація K1 Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються K2 Використання іноземних мов у професійній діяльності	Автономія та відповідальність AB1 Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів AB2 Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів AB3 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК 1	Зн1, Зн2	Ум3	K2	AB3-
ЗК 2	Зн1	Ум1, Ум3	-	AB2-
ЗК 3	Зн1	Ум1, Ум2	-	AB3-
ЗК 4	Зн2	Ум3	-	AB2-
ЗК 5	Зн1	Ум2, Ум3	K2	AB3
Спеціальні компетентності				
СК 1	Зн1, Зн2	Ум1	-	AB1
СК 2	Зн1	Ум1	-	AB1-
СК 3	Зн1	Ум1	K1, K2	AB2
СК 4	Зн2	Ум2	K1, K2	AB2
СК 5	Зн2	-	K1, K2	AB3
СК 6	Зн2	Ум3	-	AB1, AB2
СК 7	Зн1, Зн2	Ум1, Ум3	K1, K2	AB1
СК 8	Зн2	-	K1	-
СК 9	Зн1, Зн2	Ум1	-	AB3

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених результатів навчання, компетентностей та освітніх компонентів

Інтегральна компетентність спеціальності 181 «Харчові технології» - Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій												
Програмні результати навчання	Загальні компетентності (ЗК)					Спеціальні (фахові) компетентності (СК)						
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7
РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	OK 01 OK 02 OK 05	OK 01 OK 05		OK 12	OK 07		OK 03 OK 09	OK 08				
РН 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		OK 01 OK 05		OK 04	OK 10		OK 03 OK 05	OK 08			OK 10	
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях			OK 01 OK 06			OK 01 OK 02 OK 05 OK 10	OK 06		OK 09			
РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних			OK 01 OK 06			OK 01 OK 02 OK 05			OK 09			
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	OK 06 OK 12 OK 13	OK 11 OK 12 OK 13		OK 11 OK 12 OK 13	OK 11 OK 12 OK 13	OK 11 OK 12 OK 13		OK 11 OK 12 OK 13			OK 11 OK 12 OK 13	
РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.		OK 05		OK 04 OK 12			OK 07 OK 09	OK 08	OK 07 OK 09			
РН 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				OK 07 OK 09 OK 13	OK 10				OK 09	OK 04 OK 13		
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі	OK 08 OK 13			OK 08 OK 13			OK 08 OK 13					
РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій					OK 04 OK 11 OK 13					OK 04 OK 11 OK 13		
РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.			OK 03 OK 04	OK 12 OK 13		OK 06			OK 07 OK 09	OK 04 OK 13		
РН 11. Оцінювати та усунювати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.		OK 05	OK 03 OK 04 OK 05		OK 10	OK 05 OK 10					OK 03 OK 04 OK 10	
РН 12. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу та крафтових підприємств та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень	OK 06		OK 03 OK 04 OK 13		OK 10				OK 07 OK 09	OK 04 OK 12 OK 13	OK 03 OK 04 OK 10	OK 04 OK 12 OK 13

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології»

Назва структурного / функціонального підрозділу / посадова особа	Підпис
1. Навчально-методичний відділ	
2. Відділ забезпечення якості освіти	
3. Завідувач випускової кафедри	
4. Проректор з навчально-методичної роботи	

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Розвиток харчової промисловості і ресторанного бізнесу є одним із пріоритетних завдань економіки країни. Особливої уваги заслуговують крафтові технології, а також відтворення традицій та культури харчування.

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в сфері харчових технологій, ресторанного господарства та крафтових технологій на теперішній час для України є важливим завданням. Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця має великий досвід, відповідний кадровий потенціал та потужну матеріально-технічну базу для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Цілями освітньої програми, що рецензується, є підготовка висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців з виробництва харчової ресторанної та крафтової продукції, здатних на основі поєднання комплексу фундаментальних знань і професійних компетентностей розуміти принципи виробництва харчової продукції, застосовувати новаторські підходи для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері ресторанного господарства та крафтових технологій.

Освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології» спрямована на підготовку кадрового потенціалу нової генерації сфери HoReCa: професійно підготовлених, компетентних, патріотично налаштованих, відповідальних, здатних давати об'єктивну оцінку сукупності проблем стратегічного розвитку підприємств сфери харчових технологій, генерувати інноваційні ідеї та створювати унікальні ресторани концепції та крафтові технології.

Освітня програма, що рецензується, має необхідний перелік обов'язкових і вибіркових дисциплін та передбачає чітку логічну послідовність їх викладання,

що забезпечує здобувачів вищої освіти необхідними професійними компетенціями та результатами навчання.

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів, що навчатимуться за освітньою програмою, забезпечена достатнім переліком вибіркових дисциплін, представлених відповідно до їх орієнтовних запитів.

В освітній програмі узгоджено норми теоретичної і практичної підготовки, яка забезпечується різними видами практик. Проходження комплексної практики за фахом та переддипломної практики забезпечує здобувачам вищої освіти можливість відвідування підприємств ресторанного господарства.

При укладанні освітньої програми повністю дотримані вимоги Стандарту вищої освіти, раціонально підібраний зміст освіти з урахуванням критеріїв науковості, практичної значущості, професійної спрямованості, що є підставою для позитивної оцінки освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології», її схвалення та рекомендації до практичного впровадження.

Завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи,
Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного
д-р. техн. наук, професор



Олеся ПРИСС

Підпис Прісс О.П.
засвідчую,
Начальниця відділу кадрів



Катерина ГАНЧУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

У сучасних умовах економічного розвитку країни на перший план висуваються завдання результативного функціонування підприємства та його здатності протистояти несприятливим ситуаціям у процесі розвитку. Перспективи діяльності підприємств ресторанного господарства, крафтових виробництв характеризуються наявністю високого рівня конкуренції, динамічністю ринкової кон'юнктури, суттєвими змінами у макросередовищі, які представлені тенденціями науково-технічного прогресу, виникненням нових сфер виробництва.

Освітня програма «Ресторанні та крафтові харчові технології» базується на досвіді провідних університетів України, адаптована під вимоги потенційних роботодавців та орієнтована на підготовку фахівців, які володіють фундаментальними теоретичними та практичними знаннями ресторанних та крафтових харчових технологій; передбачає поглиблену підготовку з організаційно-управлінської, проектно-технологічної, виробничо-технологічної та економічної діяльності та впровадження технічних та інформаційно-технологічних інновацій на підприємствах ресторанного господарства та крафтових харчових виробництв; передбачає можливість закордонного стажування та отримання практичного досвіду.

Треба зазначити, що освітня програма підготовки магістрів змістовно охоплює важливі сучасні критерії, які висуваються до навчання за магістерськими програмами, а саме: придатність до працевлаштування та академічна мобільність. Освітні компоненти програми підготовки магістрів, їх структурно-логічна послідовність, зміст та обсяг нормативних й вибіркових дисциплін, практична підготовка, а також підготовка магістерської дипломної роботи відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Освітня програма, що рецензується, сформована як система загальних компетентностей та програмних результатів навчання та розроблена на основі Стандарту вищої освіти з урахуванням тенденцій і вимог ринку праці. Вважаю, що рецензовану освітню програму «Ресторанні та крафтові харчові технології» можна рекомендувати для підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Завідувач кафедри технологій м'яса
і м'ясних продуктів
Національного університету
харчових технологій,
д-р техн. наук, професор



Підпис(и) В. Пасічний
затверджую.
Нач. відділу кадрів НУХТ
" 16 " серпня 2024р.

Василь ПАСІЧНИЙ