

Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Н.В. Федак, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ
ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ 8.05170112 «ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧУВАННЯ», 8.05170113 «ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ» ВІДПОВІДНО ДО СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ
РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Інтеграція освіти України в міжнародний освітній простір базується на принципах пріоритету національних інтересів, збереження й розвитку інтелектуального потенціалу нації, миротворчої й творчої спрямованості міжнародного співробітництва, орієнтації на національні, європейські й загальнолюдські фундаментальні цінності, системного та взаємовигідного характеру співробітництва й толерантності в оцінці й сприйнятті закордонних систем освіти.

Головною метою вищої школи сьогодні є забезпечення потреб держави у висококваліфікованих, професійно-мобільних, конкурентоспроможних і затребуваних на ринку праці фахівцях, готових виконувати складні професійні функції та завдання, із широким світоглядом, професійним мисленням і творчим потенціалом, здатних до безперервного навчання і продукування нових знань.

У вищих навчальних закладах здобуття вищої освіти за напрямками і спеціальностями всіх освітньо-кваліфікаційних рівнів здійснюється за відповідними освітньо-професійними програмами ступенево або безперервно залежно від вимог до рівня оволодіння певною сукупністю компетентностей, необхідних для майбутньої професійної діяльності.

Магістр – освітньо-кваліфікаційний рівень вищої освіти особи, яка на основі освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра здобула повну вищу освіту, спеціальні уміння та знання, достатні для виконання професійних завдань та обов'язків (робіт) *інноваційного характеру* певного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у певному виді економічної діяльності.

Фахівцями кафедри технології харчування накопичено великий досвід в підготовці магістрів за спеціальністю 8.0517012 «Технології харчування», узагальнення якого дозволяє стверджувати про доцільність актуалізації концепції підготовки магістрів відповідно до сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу.

Основні передумови, які покладено в основу концепції підготовки магістрів:

– магістр виконує інноваційну діяльність в науково-дослідній, викладацькій, виробничо-технологічній, організаційно-управлінській, інженерно-дослідній та адміністративно-господарській видах діяльності закладів ресторанного господарства та/або вищих навчальних закладів;

– відповідно до рівня сформованих компетентностей підготовка магістра повинна забезпечити його готовність працювати як в закладах ресторанного господарства, так і в галузевих наукових та науково-дослідних установах, вищих навчальних закладах на інженерних, науково-педагогічних та адміністративних посадах;

– рівень підготовки магістра повинен забезпечувати його міжнародну мобільність з урахуванням інтеграції України у світову економіку.

До обговорення пропонується концепція підготовки фахівців за ОКР – магістр, яка полягає в інноваційному забезпеченні високої якості харчування людини та бізнес-процесів (науковому, технологічному, організаційному, ресурсному – матеріальному, технічному, кадровому; правовому та ін.) закладів ресторанного господарства на основі інтеграції досягнень науки, освіти та виробництва; забезпеченні науково-дослідної та педагогічної діяльності вищих навчальних закладів.

Реалізація концепції підготовки магістра за спеціальностями 8.05170112 «Технології харчування» та 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» може бути реалізована в межах трьох основних **інтеграційних блоків дисциплін**, спрямованих на інноваційне забезпечення високої якості харчування людини та бізнес-процесів у ресторанному господарстві, наукової та педагогічної діяльності, відокремлених за принципом змістовного навантаження, а саме:

- I блок – Наукове забезпечення високої якості харчування, розвитку ресторанного бізнесу, наукових досліджень у ВНЗ
- II блок – Організаційно-технологічне забезпечення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства
- III блок – Забезпечення ефективного управління в ресторанному бізнесі

Запропоновано назви дисциплін, що повинні віддзеркалювати професійну спрямованість, наголошення не на «предметі» вивчення, а цільовому використанні отриманих знань в майбутній професійній діяльності.