

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ
Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології»
Освітній ступінь	«магістр»

ВСТУП

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – це система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікації та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти.

Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання та обліковується у кредитах ЄКТС.

Кредит ЄКТС - одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни та позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС.

Ключовими документами ЄКТС є: каталог дисципліни (інформаційний пакет), аплікаційна форма, угода про навчання, академічна довідка, додаток до диплома про вищу освіту європейського зразка (Diploma Supplement).

Перелік оцінок з дисциплін відображає здобутки здобувача вищої освіти у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних навчальних закладах, для цього використовується таблиця відповідності оцінок за 100-бальною шкалою.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (коротка назва – ВТЕІ КНТЕУ).

Адреса: вул. Соборна 87, м. Вінниця, 21050, факс: (0432)55-04-00

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

ВТЕІ КНТЕУ є провідним закладом вищої освіти у Подільському регіоні, що готує фахівців з різних спеціальностей. Історія розвитку інституту починається з 1968 р. До 1986 р. він мав статус філії з денною, вечірньою і заочною формами навчання та здійснював підготовку фахівців для галузей невиробничої сфери (торгівлі, громадського харчування, фінансової і банківської системи).

У 1988 р. філію було реорганізовано у факультет, у 1998 р. – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету, а з 2000 р. – Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі ВТЕІ КНТЕУ).

Інститут діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. А також здійснює освітню діяльність на підставі ліцензії (Міністерства освіти і науки України від 27.09.2016 № 1433л) та акредитований за найвищим – IV рівнем акредитації.

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 150, з них – докторів наук, професорів – 18 осіб (12%); кандидатів наук, доцентів – 107 осіб (71%); без наукового ступеня та звання – 25 особи (17%). В інституті навчається 3454 студентів, із них на денній формі навчається 1854. Підготовка фахівців здійснюється за 15 спеціальностями освітніх ступенів «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр».

1.3. Академічні органи.

Замкова Наталія Леонідівна	директор, доктор філософських наук, професор, Заслужений працівник освіти України.
-------------------------------	---

Мартинова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, доктор економічних наук, доцент.
------------------------------	--

Кізюн Алла Григорівна	заступник директора з навчально-виховної роботи, кандидат географічних наук, доцент.
--------------------------	---

Откаленко Олена Миколаївна	заступник директора з фінансово-економічних питань – головний бухгалтер, кандидат економічних наук.
-------------------------------	---

Академічний календар.

Початок навчальних занять – з 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.4. Перелік запропонованих освітніх програм.

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація освітнього ступеня «молодший бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «магістр»
03 Гуманітарні науки	035 «Філологія»	-	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	-	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
			«Економіка бізнесу»	«Економіка підприємства»
			«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
			«Фінансовий контроль та аудит»	«Фінансовий контроль та аудит»
			«Фінансова аналітика»	
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінанси банківська справа та страхування»	«Фінансовий менеджмент»	«Державні фінанси»
			«Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
			«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
			«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
			«Логістика»	
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»	«Товарознавство та комерційна логістика»	
		«Товарознавство та експертиза в митній справі»	«Товарознавство та експертиза в митній справі»	
08 Право	081 «Право»	«Право»	«Право»	«Право»
12 Інформаційні технології	126 «Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні технології у бізнесі»	-
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	«Харчові технології»	«Харчові технології»	«Ресторанні технології»
23 Соціальна робота	232 Соціальне забезпечення	«Соціальне забезпечення»	«Соціальне забезпечення»	-
24 Сфера обслуговування	241 «Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»
	242 «Туризм»	«Туризм»	«Туризм»	«Міжнародний туристичний бізнес»
28 «Публічне управління та адміністрування»	281 «Публічне управління та адміністрування»	-	«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
29 «Міжнародні відносини»	292 «Міжнародні економічні відносини»	-	«Міжнародний бізнес»	-

1.5. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.

Інформація про вступні випробування та правила прийому на навчання за освітнім ступенем «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр» розміщена на сайті ВТЕІ КНТЕУ: <http://www.vtei.com.ua>

1.6. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (формального, неформального та інформального).

Визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

1.7. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).

Розподіл кредитів ЄКТС залежить від терміну навчання та визначається навчальним планом.

ВТЕІ КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускного кваліфікаційного проекту (роботи), атестацію. Кредити присвоюються тільки після закінчення вивчення дисципліни та за умови успішного складання одного з видів підсумкового контролю.

1.8. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти «бакалавр», «магістр» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;

- Положенням про систему оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;

- Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача ступеня вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ;

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ;

- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2. Ресурси та послуги.

2.1. Студентський стіл відділу кадрів.

У відділі кадрів інституту зберігаються особові справи студентів, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в інституті. Основними завданнями працівників відділу кадрів є:

1. своєчасно вносити поточні зміни в особові справи.

2. зберігати документи в належному стані.
3. надавати інформацію за письмовими запитами з будь-яких інстанцій.
4. надавати студентам інформацію, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

Гуртожиток №1 розташований в 10 хв. ходи від навчальних корпусів №1, №2 та тролейбусної і трамвайної зупинок.

Гуртожиток №2 розташований у 5 хв. від тролейбусної зупинки «29 школа», до центру міста можна дістатися за 20 хв.

У гуртожитках є дво-, три- і чотиримісні кімнати із санвузлом та кухнею на кожному поверсі; в підвальному приміщенні гуртожитку №1 розташована пральня.

Студенти поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на основі подання факультетів за наказом директора. Між інститутом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- гуртожиток №1 – 21010, м. Вінниця, вул. Чорновола 3, тел.(0432) 55-02-64;
- гуртожиток №2 – 21022, м. Вінниця, вул. Станіславського 54, тел.(0432) 66-42-72.

2.3. Харчування.

В інституті працює два пункти харчування (у корпусах № 1, № 4).

2.4. Вартість проживання.

Вартість проживання становить 520 грн. на місяць – гуртожиток № 1, 480 грн. на місяць – гуртожиток № 2.

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного замовлення, за результатами навчання та виявленою при цьому успішністю призначаються академічні стипендії один раз на семестр. Розмір стипендії встановлює Кабінет Міністрів України. Студентам пільгових категорій згідно чинного законодавства призначаються соціальні стипендії.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській, спортивній роботі здобувачам вищої освіти інституту за поданням стипендіальної комісії, вченої ради інституту, вчених рад факультетів можуть призначатися такі стипендії: академічна стипендія Президента України, академічна стипендія Верховної Ради України, академічна стипендія Кабінету Міністрів України, стипендія Облдержадміністрації та обласної ради, стипендія міської ради.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися грошовими преміями.

З метою підвищення життєвого рівня студентам із малозахищених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

2.6. Медичні послуги.

В приміщенні гуртожитку №1 функціонує медичний пункт, де працюють лікар-терапевт та медсестра, які здійснюють прийом студентів, маніпуляційні процедури, проводять санітарно-просвітницьку роботу.

2.7. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пілг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, та особи з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачі, які в період навчання у віці від 18 до 23 років залишились без батьків, згідно із ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» та ст.8 Закону України «Про забезпечення організаційно-правових умов соціального захисту дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування»;

- здобувачам вищої освіти з числа осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;

- здобувачам вищої освіти, визнані учасниками бойових дій, відповідно до п. 19 ч. 1 ст. 6 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», та їх дітей (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків, яких загинув (пропав безвісти) у районі проведення антитерористичної операції, бойових дій чи збройних конфліктів або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних у районі проведення АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в АТО (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків яких загинув під час масових акцій громадянського протесту або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних під час масових акцій громадянського протесту (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей з малозабезпечених сімей, яким призначені соціальні стипендії Верховної Ради України відповідно до постанови ВРУ від 24.10.2002 № 218-IV;

- здобувачам вищої освіти-діти-інваліди та особи з інвалідністю I-III групи;

- здобувачам вищої освіти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, з числа тих, що входили до складу військових формувань, які за рішенням відповідних державних органів були направлені для виконання миротворчих місій або відряджені до держав, де в цей період велися бойові дії-збільшення на 30%.

2.8. Навчальне обладнання.

Адміністрація інституту сприяє заходам, щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом.

Книжковий фонд бібліотеки поповнено актуальними, сучасними виданнями з питань економіки, фінансів, менеджменту, бізнесу, правничих, суспільно-політичних, інформаційних систем і технологій, також періодичними виданнями методичними та інформаційними матеріалами, виданнями КНТЕУ (підручниками, посібниками, методичними рекомендаціями та вказівками з навчальних дисциплін).

Головним інформаційним ресурсом бібліотеки є бібліотечний фонд, який на сьогодні складає більше 233 750 одиниць зберігання. Це наукова та навчально-методична література з питань економіки, менеджменту, фінансів, туризму.

В бібліотеці встановлена та функціонує автоматизована бібліотечно-інформаційна система (АБІС) «УФД/Бібліотека», яка забезпечує автоматизацію всіх бібліотечних процесів, а саме: сумарний, інвентарний облік фонду, обробка літератури, розрахунок книгозабезпеченості навчальних дисциплін, створення та редагування електронного каталогу, штрихкування фонду, реєстрація та автоматизоване обслуговування користувачів із застосуванням цифрового підпису (PIN-CODE).

До послуг користувачів 3 читальних зали та 2 абонементи. В кожній читальній залі обладнані автоматизовані робочі місця, є доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет, також відкрито доступ до електронних версій навчальної та довідкової літератури видавничої компанії «Центр учбової літератури» м. Київ – збірка містить більше 1000 назв повнотекстових видань за різними тематиками.

Своєчасне інформування про ресурси та послуги забезпечує веб-сторінка бібліотеки (<http://vtei.vtei.com.ua/biblioteka/>), яка розміщена на офіційному веб-сайті інституту (<http://www.vtei.com.ua/>). Веб-сторінка інформує про бібліотеку, бібліотечні події та акції, надає доступ до електронного каталогу, містить інформацію про видання бібліотеки, а саме: інформаційні бюлетені нових надходжень, рекомендаційні списки літератури, бібліографічні покажчики, перелік періодичних видань тощо.

Для студентів перших курсів організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів

самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінню працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця – 9.00 – 17.40

Матеріально-технічна база. Для потреб освітнього процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп'ютерною технікою, функціонують 12 комп'ютерних класів, 9 мультимедійних проекторів, 2 інтерактивних комплекси, 71 аудиторія, 4 лінгафонних кабінети.

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

ВТЕІ КНТЕУ співпрацює з закладами вищої освіти, міжнародними науковими центрами та установами багатьох країн світу у т.ч.: Італії, Словаччини, Чехії, Білорусії, Грузії, Польщі, Молдови, Румунії, Угорщини, Франції. Здобувачі вищої освіти за рівнем знання іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном по програмі подвійних дипломів: у Польщі – Вища школа туризму і екології (м. Суха Бескидська), Великопольська суспільно-економічна вища школа (м. Великопольська середа); у Словаччині – Пан'європейська вища школа (м. Братислава).

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Німеччини, Болгарії, Словаччини, Туреччини та інших європейських країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними науковими установами та компаніями;
- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час міжнародного стажування та проходження практики.

Мобільність здобувачів вищої освіти та викладачів є одним із основних принципів сучасної європейської освіти. Навчання, стажування та дослідницька робота за кордоном збагачує індивідуальний досвід, надає можливість дізнатися більше про інші моделі створення та поширення знань, дозволяє розширити мережу контактів і спілкування і поглибити знання іноземних мов.

Інститут бере участь в реалізації міжнародних проектів і програм, основними з яких є:

- міжнародна молодіжна громадська організація AIESEC, що об'єднує студентів вищої освіти з метою розвитку лідерського та професійного потенціалу молодих людей та позитивного вкладу в суспільство.

2.10. Можливості для проходження практики.

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування інститутом встановлено різні форми співробітництва з організаціями, зокрема з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації

програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

Важливим напрямом організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в інституті є участь студентів у традиційних культурно-масових заходах таких як «Посвята першокурсників у студенти», «Дебют першокурсника», «Осінній вернісаж», святкування Дня студента та «Фестиваль КВН на кубок директора ВТЕІ КНТЕУ», «Міс ВТЕІ КНТЕУ», Новорічні карнавали, конкурс талантів, за участю студентів та викладачів, «Дві зірки», концертні та танцювально-розважальні програми до календарних свят, конкурсні шоу-програми.

В інституті працює відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів в якому існують такі творчі колективи: народний театр пісні «Слов'янка», народний театр сучасного танцю «Ритм серця», ансамбль народного танцю «Сяйво», клуб КВН, інструментальний ансамбль, вокальні ансамблі малої форми: дуети, тріо, квартети та окремі солісти-вокалісти, гурток художнього читання та декламування тощо.

Створено всі умови для заняття фізичною культурою і спортом. Фізкультурно-оздоровча робота проводиться в орендованих спортивних спорудах, до яких входять стадіон Вінницької МДЮСШ №1 з легкоатлетичними доріжками і секторами, легкоатлетичний манеж Вінницької спеціалізованої дитячо-юнацької спортивної школи олімпійського резерву з легкої атлетики обласної ради ФСТ «Колос», плавальний басейн СК «Авангард», ТОВ Ліга «Олімпійські резерви». СК «Нокаут».

Здобувачі вищої освіти мають право вільного вибору виду спорту і навчальної групи з урахуванням їх інтересів. Зокрема, спортивне вдосконалення здійснюється в таких секціях: аеробіка, волейбол, футбол, баскетбол, легка атлетика, плавання, бокс.

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування інституту;
- ради студентського самоврядування факультетів;
- ради студентського самоврядування гуртожитків №1 та № 2;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Сучасний стан та перспективи розвитку фінансової системи України», «Інноваційні технології в управлінні підприємствами та організаціями», «Маркетинг та реклама», «Клуб інтелектуальних ігор», «Сучасна проблематика обліку, аналізу і контролю в сфері господарської діяльності та державного управління», «Інновації заради майбутнього», «Менеджер майбутнього -

євроуправлінець», «Товарознавство та експертиза товарів», «Туристична індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку»;

- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Правовий Універсум», «Перспективи розвитку фінансово-бюджетної системи України та шляхи вдосконалення», «Маркетингові інновації».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Економіст» та на сторінці сайту інституту (<http://www.vtei.com.ua>).

3. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
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 харчових технологій, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, до 01.07.2023 року
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2023 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності галузі, які здатні до загальних і фахових компетенцій, які сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці; формування соціально-особистісних якостей випускників, здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі ресторанних технологій	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології» «Ресторанні технології» Відсоток обов'язкових компонент ОПП складає 41,7%, вибіркової компонент – 35 %, практика – 10%, атестація – 13,3%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових технологій, ресторанних технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в галузі

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна вища освіта за спеціальністю 181 «Харчові технології» спеціалізацією «Ресторанні технології» Ключові слова: харчові технології, ресторанні технології, процеси, технологічний контроль, харчова безпека, готельно-ресторанна, якість, споживачі, керівництво
Особливості програми	Програма спрямована на вирішення конкретних практичних прикладів майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Врахування специфіки харчових технологій підприємств харчової та переробної промисловості. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства; кулінарні й кондитерські цехи роздрібної торгівлі
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники магістри спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту (центру, відділення, дирекції, комплексу та ін.) (банківська діяльність) самоврядування 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1229.4 Керівник виробничої практики 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1210.1 Керуючий готельним господарством 1221.2 Керуючий дільницею (сільськогосподарською) 1314 Керуючий магазином 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 7441 Контролер сировини та напівфабрикатів 8211 Контролер спеціальних виробів 8270 Контролер харчової продукції 8272 Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів) 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) 8275 Контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів) 1225 Начальник (керуючий) їдальні 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва 1229.6 Начальник бази туристської 1222.2 Начальник виробничого відділу 5122 Кухар 1222.2 Майстер виробництва 5129 Майстер готельного обслуговування 7432 Контролер якості продовольчих товарів 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 2351.1 Молодший науковий співробітник (методи навчання)
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень

5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, підготовка до захисту кваліфікаційного проекту
Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – випускний кваліфікаційний проект
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизація та обробка інформації за допомогою інноваційних ресторанних технологій, організації та контролю в закладах ресторанного господарства
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність спілкуватися другою професійною (іноземною) мовою</p> <p>ЗК 2. Здатність до планування та розподілу часу</p> <p>ЗК 3. Здатність до розроблення та управління проектами</p> <p>ЗК 4. Формування вмінь порівнювати індекси виробництва у ресторанних закладах та у харчовій галузі</p> <p>ЗК 5. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм</p> <p>ЗК 6. Здатність до знань теоретичних та методичних основ підвищення виходу продукції ресторанного господарства</p> <p>ЗК 7. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості</p> <p>ЗК 8. Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості</p> <p>ЗК 9. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства та проведення контролю якості сировини і готової продукції</p> <p>ЗК 10. Здатність проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства</p> <p>ЗК 11. Здатність аналізувати сучасні досягнення науки, техніки та інноваційних технологій в галузі ресторанного господарства</p> <p>ЗК 12. Здатність до впровадження сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та міжнародного</p>

<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України, знати регламенти ЄС, штрихове кодування підприємств в закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 2. Здатність проводити дослідження та брати участь у наукових дискусіях, відстоювати власну позицію на конференціях, семінарах, тренінгах за групами страв та виробів</p> <p>ФК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства</p> <p>ФК 4. Здатність проводити вибір і обґрунтування критеріїв ефективності підприємств ресторанного господарства, володіння прийомами основних напрямків науки і техніки, а також прийомами і методами аналізу науково-технічних проблем</p> <p>ФК 5. Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач, комп'ютерного моделювання в процесі професійної діяльності</p> <p>ФК 6. Здатність до знань специфіки науково-технічних задач в галузі харчових технологій, вміння застосовувати сучасні методи класичних і технічних теорій для пошуку нестандартних рішень науково-технічних задач ресторанного господарства</p> <p>ФК 7. Здатність оформлення результатів документації, володіння прийомами та методами аналізу результатів експериментальних робіт, вміння формувати звіти, технологічні закономірності виробництва продукції харчування та формування її асортименту в ресторанному господарстві</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати стандартні текстові і графічні редактори сучасних технологій та іншої науково-технічної документації в закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 9. Здатність проектування цеху з виготовлення харчової продукції з використанням програмних систем комп'ютерного проектування, володіння прийомами витрати сировини, виробничих втрат та рецептур готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва</p> <p>ФК 10. Здатність розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини</p> <p>ФК 11. Здатність визначати особливості основних технологічних процесів, здатність вибирати критерії оптимізації технологічних процесів</p> <p>ФК 12. Здатність використовувати термінологію, правові, нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, виконання положень нормативної документації, захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, вміння на практиці застосовувати методи забезпечення безпеки, реалізація заходів</p>
--	---

	<p>із захисту людини від негативних впливів</p> <p>ФК 13. Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності, бухгалтерського обліку</p> <p>ФК 14. Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів</p> <p>ФК 15. Здатність до визначення чисельності працівників, зайнятих обслуговуванням; керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань</p> <p>ПРН 2. Вміти впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності</p> <p>ПРН 3. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства</p> <p>ПРН 4. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій</p> <p>ПРН 5. Здатність самостійно аналізувати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію</p> <p>ПРН 6. Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети</p> <p>ПРН 7. Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства</p> <p>ПРН 8. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток</p> <p>ПРН 9. Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами</p> <p>ПРН 11. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств , планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах</p> <p>ПРН 12. Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій</p> <p>ПРН 13. Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p> <p>ПРН 14. Демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій</p>

	<p>ПРН 15. Обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти</p> <p>ПРН 16. Застосовувати поглиблені знання в сфері харчових технологій</p> <p>ПРН 17. Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу</p> <p>ПРН 18. Систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних та наукових завдань</p> <p>ПРН 19. Розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій</p> <p>ПРН 20. Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 доктора наук, 1 професор, 2 доценти</p> <p>Гарант освітньої програми: д.б.н., професор Власенко В.В.</p> <p>Науково-педагогічний склад, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми є працівниками Вінницького торговельного економічного інституту КНТЕУ, мають науковий ступінь та вчене звання</p>
Матеріально – технічне забезпечення	Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій ВТЕІ КНТЕУ
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLE ВТЕІ КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

4. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові копмоненти ОП			
ОК 1	Концепції і ресторанный креатив	6	Екзамен
ОК 2	Інжиніринг ресторанных технологій	6	Екзамен
ОК 3	Управління бізнес процесами	6	Екзамен
ОК 4	Технології інноваційних харчових продуктів	7,5	Екзамен
ОК 5	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Екзамен
ОК 6	Технологія крафтових виробництв	6	Екзамен
ОК 7	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Договірне право	6	Екзамен
ВБ 1.2	Інтелектуальна власність	6	Екзамен
ВБ 1.3	Консьюмерське право	6	Екзамен
ВБ 1.4	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6	Екзамен
ВБ 2.1	Ділові переговори	6	Екзамен
ВБ 2.2	Ораторське мистецтво	6	Екзамен
ВБ 2.3	Психологія бізнесу	6	Екзамен
ВБ 3.1	Бізнес-інжиніринг	6	Екзамен
ВБ 3.2	Інструментальні методи дослідження	6	Екзамен
ВБ 3.3	Міжнародне технічне регулювання	6	Екзамен
ВБ 3.4	Оздоровче харчування	6	Екзамен
ВБ 3.5	Ресторанна справа	6	Екзамен
ВБ 3.6	Стратегічний маркетинг у ресторанному господарстві	6	Екзамен
ВБ 3.7	HR-менеджмент готелів і ресторанів	6	Екзамен
ВБ 3.8	НАССР в харчових технологіях	6	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
Практична підготовка			
Виробнича (переддипломна) практика		9	Залік
Випускний кваліфікаційний проект та захист		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

5.1. Назва. Концепції і ресторанный креатив.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Формування системи знань про сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія».

5.8. Зміст. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди. Створення нової концепції закладу або rebranding (основні задачі rebranding, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book). Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню. Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Антоненко І. Я., Ведмідь Н. І. Організація дозвілля : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014. 76 с.

2. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.

3. Мазаракі А.А., П'ятницька Н.О., П'ятницька Г.Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2012. 557 с.

4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник. 2-е изд. Київ: Дакор, 2009. 368 с.

5. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. Москва: ИНФРА-М, 2010. 675 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова, тематичні);
- лабораторні заняття (з використанням інформаційних технологій, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (усне та письмове опитування; комп'ютерне тестування, письмове розв'язування практичних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інжиніринг ресторанних технологій.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Формування у студентів системи 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.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Організація ресторанного господарства».

5.8. Зміст. Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем. Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторани технології: технологія Sous-vide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторани технології: технологія SousCook, PascoJet. Низькотемпературні ресторани технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
2. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 346 с.

3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Електронний ресурс] : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL : [http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna sprava Arhipov 2016.pdf](http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna_sprava_Arhipov_2016.pdf).
4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник , 2-е изд. Киев: Дакор, 2009. 368 с.
5. Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. Инновации в туризме и сервисе. Ростов н/Д: МарТ, 2008. 224 с.
8. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. Суми: Університ. кн., 2008. 615 с.
- 5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
 - лабораторні заняття (метод проектів, імітаційного моделювання).
- 5.11. Методи і критерії оцінювання.**
- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
 - підсумковий контроль (екзамен письмовий).
- 5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

5.1. Назва. Управління бізнес процесами.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019-2020.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Андрущенко Н.О., к.пед.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Оволодіння здобувачами поняття «бізнес-процеси підприємств і організацій», методи і підходи до їх удосконалення з метою підвищення ефективності роботи організації.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Стратегічний менеджмент», «Операційний менеджмент», «Теорія систем і системний аналіз».

5.8. Зміст. Поняття бізнес-процесів. Підходи до вдосконалення бізнес-процесів. (методика швидкого аналізу рішення, бенчмаркинг процесу, концентроване покращення процесу, реінжиниринг процесу). Моделювання бізнес-процесів. Підходи і методи.(Необхідність моделювання бізнес-процесів, процесно- та предметно- орієнтовані підходи до моделювання, їх недоліки та переваги). Технологія APIC - архітектура інтегрованих інформаційних систем. Інструментальний засіб ARIS. (Архітектура. Принципи методології APIC, можливості інструментального засобу ARIS). CASE-технології в моделюванні бізнес-процесів (еволюція CASE-технологій, класифікація CASE засобів, склад структура і функціональні особливості CASE-засобів). Організація вдосконалення бізнес-процесів (Команда проекту вдосконалення бізнес-процесів, лідер проекту, план проекту, умови успішного виконання проекту). Документування бізнес-процесів (визначення цілей документування, рівень деталізації документування, розробка набору методик документування). Визначення можливостей для

покращення бізнес-процесів. Принципи вдосконалення бізнес-процесів. Проектування нових бізнес-процесів (Методи, технологія та документація при проектуванні адміністративних бізнес-процесів). Впровадження бізнес-процесів (Формування команди впровадження нових бізнес-процесів, розробка плану впровадження, порівняння результатів з цілями). Керування бізнес-процесами для постійного покращення (Концепція неперервного покращення бізнес-процесів на прикладах досвіду лідерів світового бізнесу).

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби:

1. Кондратьев В.В. Реструктуризация управления компанией. Москва: Инфра-М, 2000.
2. Пересада А.А. Управління інвестиційним процесом. Київ: Лібра, 2002.
3. Романов Д.А. Правда об электронном документообороте. Москва: ДМК, 2002.
4. Скрипкин К.Г. Экономическая эффективность информационных систем. Москва: ДМК, 2002.
5. Калянов Г.Н. CASE-технологии: консалтинг в автоматизации бизнес-процессов. Москва: Высшая компьютерная школа МГУ, 2000.
6. Харрингтон Д. Оптимизация бизнес-процессов. Санкт-Петербург: Бмикро, 2002.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція із задалегідь запланованими помилками);
- практичні заняття (тренінг/ презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічної роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Бізнес-інжиніринг.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Кульганік О.М., к.е.н., доцент.

5.6. Результати навчання. формування теоретичних знань та практичних навичок створення бізнесу на засадах системного підходу, побудови бізнес-моделі та процесної моделі компанії, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія».

5.8. Зміст. Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу. Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу. Генерування бізнес-ідеї. Мистецтво презентації бізнес-ідеї. Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони. Поняття, атрибути та ресурси бізнес-процесу. Зміст та концептуальні засади ідентифікації бізнес-процесів. Створення (опис) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами компанії. Розробка системи оціночних показників ефективності окремих бізнес-процесів та бізнес-моделі компанії в цілому. Реінжиніринг бізнес-процесів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Бруханський Р. Методика ведення стратегічного фінансового обліку на підприємствах: інжиніринговий аспект. *Бухгалтерський облік і аудит*. 2014. № 8. С.18-28.

2. Вахновська Н. А., Іщук Л. І., Поліщук В. Г. Сучасні податкові інновації як пріоритетна складова фінансового інжинірингу бізнес-процесів в Україні. *Актуальні проблеми економіки*. 2015. № 8. С. 337-342.

3 Маслянюк П. П. Бізнес-інжиніринг організаційних систем / П. П. Маслянюк, О.С. Майстренко // Наукові вісті Національного технічного університету України "Київський політехнічний інститут". 2011. № 1. С. 69-78.

4. Тупкало В.М. Методологічні основи бізнес-інжинірингу сучасних процесно-орієнтованих підприємств. Київ: ДУТ, 2016. 283 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття (традиційні в комп'ютерних класах / робота в малих групах).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інструментальні методи дослідження.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко І.Г., д.м.н., професор.

5.6. Результати навчання. Формування у студентів знань в області методів вимірювань і контролю сенсорних і фізико-хімічних показників різних видів матеріалів, товарів і продукції; ознайомлення з теоретичними основами методів сенсорного і фізико-хімічного аналізу та факторами, що впливають на точність і можливість застосування сучасних методик аналізу, які використовуються для проведення фізико-хімічних досліджень.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Фізичні методи дослідження», «Харчова хімія», «Мікробіологія».

5.8. Зміст. Предмет, значення та завдання дисципліни. Теоретичні основи інструментальних методів дослідження. Фотометричні методи дослідження. Електрохімічні методи дослідження. Хроматографічні методи дослідження. Спектральні методи дослідження.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Пасальський Б.К., Чикун Н.Ю. Експрес-методи визначення якості харчових продуктів: навч. посібник. ; За ред. Н.В. Притульської. Київ: КНТЕУ, 2013. 118 с.

2. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів: навч. посіб./ За ред. А.А.Мазаракі. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун.-т, 2005. 37 с.

3. Холявко В.В., Владимирський І.А., Жабинська О.О. Фізичні властивості та методи дослідження матеріалів : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017.

4. Холявко В.В., Владимирський І.А., Жабинська О.О. Фізичні властивості та методи дослідження матеріалів : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт. Київ : Центр учбової літератури, 2017.

5. Малиновський В.В. Хімія та методи дослідження сировини і матеріалів : опорний конспект лекцій. Ч. І. Київ : КНТЕУ, 2012.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні заняття (традиційні / робота в малих групах).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Міжнародне технічне регулювання.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. І.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Паламарчук В.І., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Формування сучасного мислення та спеціальних знань у галузі міжнародного технічного регулювання; ознайомлення із структурою, складовими системами міжнародного технічного регулювання, законодавчим та нормативно-правовим забезпеченням її функціонування, аналізом діяльності міжнародних та національних організацій у цій сфері, перспективами організаційних заходів щодо адаптації положень вітчизняної системи технічного регулювання відповідно до міжнародних норм та правил.

5.7.Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технічне регулювання», «Стандартизація, метрологія та управління якістю», «Управління якістю продукції та послуг».

5.8. Зміст. Загальна характеристика системи технічного регулювання в умовах глобалізації економічних процесів. Роль міжнародних організацій в системі

міжнародного технічного регулювання. Особливості систем технічного регулювання окремих країн світу. Міжнародні угоди та законодавчо-нормативна база сфери міжнародного технічного регулювання. Складові системи міжнародного технічного регулювання. Україна в системі міжнародної технічної допомоги. Програми міжнародної технічної допомоги в галузі технічного регулювання.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дахно І.І. Міжнародне економічне право: навч. посіб. Київ: МАУП, 2009. 304 с.
2. Кузьміна Т.О. Міжнародна система стандартизації та сертифікації: навч. посібник. Київ: Кондор, 2011. 450 с.
3. Міжнародне технічне регулювання: навч. посіб. / О.М. Сафонова та ін. Харків: ХДУХТ, 2013. 372 с.
4. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2006. 672 с.
5. Мережко Н.В., Ващенко В.В., Сім'ячко О.І. Сертифікація та конкурентоспроможність товарів: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2010. 165 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (дискусія, моделювання ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, перевірка індивідуальних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Оздоровче харчування.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2019/2020.

5.4. Семестр: I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професор.

5.6. Результати навчання. Здобувачі набувають теоретичних знань та практичних навичок щодо організації харчування в умовах курорту; дотримуються основних положень та вимог раціонального харчування при розробці оздоровчих програм курортного обслуговування; оволодівають основними принципами виробництва кулінарної продукції функціонального призначення; опановують методичні підходи з питань розробки раціонів харчування для хворих на окремі хронічні захворювання; розвивають навички у роботі зі спеціальною та довідниковою літературою з основ раціонального і лікувального харчування.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Органічна та неорганічна хімія», «Біохімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство харчових продуктів», «Гігієна і санітарія».

5.8. Зміст. Оздоровче харчування, предмет, основні класи їжі, взаємозв'язок останньої з навколишнім середовищем та курортним оздоровленням. Реакція

організму на їжу. Теорії та основні види харчування - основа побудови раціонів оздоровчого призначення. Біологічна цінність основних складових білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в програмах оздоровчого харчування окремих груп населення. Технології оптимізації амінокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення жирнокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вуглеводного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вітамінного та мінерального складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

- 1.Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. Київ: КНТЕУ, 2006. 320 с.
- 2.Зубар Н.М., Роганов В.П. Основи фізіології і гігієни харчування. Електр. підруч. для студ. вищ. навч. закладів. Київ: КНТЕУ, 2006.
- 3.Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред. П.О.Карпенка. Київ: КНТЕУ, 2011. 504 с.
- 4.Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Монографія / Пересічний М.І., та ін. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.
- 5.Ткаченко Е.И., Успенський Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. Санкт-Петербург: СпецЛит, 2006. 590 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні);
- практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, навчальні тести, дистанційне навчання, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, лабораторні, практичні роботи, індивідуальні самостійні роботи);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. Ресторанна справа.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій харчових продуктів; оволодіння методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів,

дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

5.8 Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Технологія продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Технологія продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Технологія солодких страв і десертної продукції. Технологія напоїв. Характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення. Технології готової борошняної кондитерської продукції.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. НоReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 312 с.
2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. Одеса: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.
3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора. Київ : Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.
4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. 358 с.
5. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2014. 537 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (тренінги, презентації, робота в малих групах, моделювання ситуацій).

5.11 Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент, «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг».

5.8. Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Інформаційно-аналітичні основи стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Маркетинговий стратегічний аналіз середовища готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії готелів і ресторанів. SMART-технології стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Формування споживчої цінності готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування готелів і ресторанів. Маркетингові стратегії взаємовідносин на ринку готельних і ресторанних послуг. Імплементация та контролінг маркетингових стратегій готелів і ресторанів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Крикавський Є.В., Третьякова Л. І., Косар Н. С. Стратегічний маркетинг: Навчальний посібник . Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 256 с.

2. Пащук О. Маркетинг послуг. Стратегічний підхід. Київ: Професіонал, 2012. 560 с.

3. Портер Е. Майкл Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов : пер. с англ. Санкт-Петербург : Альпина, 2011. 454 с.

4. Андрейчиков А.В., Андрейчикова О.Н. Системный анализ и синтез стратегических решений в инноватике: Основы стратегического инновационного менеджмента и маркетинга. Изд.2. Москва : Изд-во Эксмо, 2012. 248 с.

5. Аакер Д. Стратегическое рыночное управление Санкт-Петербург : Питер, 2011. 496 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. HR-менеджмент в готельному і ресторанному господарстві.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Формування та реалізації кадрової політики в сучасних організаціях, раціонального відбору працівників на посади та формування дієздатного трудового колективу, оцінювання потенціалу розвитку працівників, а також цілеспрямованого використання їхнього потенціалу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент», «Комунікативний менеджмент», «Інвентивний менеджмент».

5.8. Зміст. Методологічні основи управління персоналом. Управління персоналом як соціальна система. Структура та функції підрозділів з управління персоналом. Кадрова політика організації та стратегія управління персоналом організації. Кадрове планування в організаціях. Організація набору та відбору кадрів. Адаптація персоналу та її види. Формування колективу організації. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Оцінювання персоналу в організації. Управління розвитком і рухом персоналу організації. Управління процесами вивільнення персоналу. Соціальне партнерство в організації. Ефективність управління персоналом.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Свидрук І. І. Креативний менеджмент : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 224 с.
3. Офісний менеджмент : навч. посібник / Л. І. Скібіцька та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 616 с
4. Менеджмент : підручник / Мостенська Т. Л., Новак В. О., Луцький М. Г., Ільєнко О. В. 2-ге вид. Київ : Кондор, 2012. 758 с.
5. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг : навч. посібник . Київ : Центр учбової літератури, 2012. 384 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);

- лабораторні заняття (традиційні, ігрові, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, бліц-опитування, опитування);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. НАССР в харчових технологіях.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Одержання студентами знань, необхідних для виробничо-технологічної діяльності у закладах ресторанного господарства при виготовленні безпечної харчової продукції, розроблення і впровадження системи НАССР.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Фізичні методи дослідження», «Сенсорний аналіз», «Методи контролю якості ресторанних послуг».

5.8. Зміст. Національне та міжнародне законодавство у сфері управління безпеністю харчової продукції. Основні принципи НАССР. Види документації та порядок впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства. Систематизація результатів оцінки безпеності харчової продукції, опис продукції за призначенням, визначення потенційних небезпек та критичних точок контролю, встановлення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів, розроблення документації з впровадження системи НАССР при виробництві харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпеністю харчової продукції. Підручник. Одеса, 2019. 376 с.

2. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепція НАССР на малих и средних підприємствах. Учебное пособие. Санкт-Петербург, Лань, 2018. 180 с.

3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на підприємствах общественного питания. Учебное пособие. Санкт-Петербург, Лань, 2019. 196 с.

4. Соболев А.С. Сучасні методи менеджменту безпеності харчових продуктів Система НАССР. Навчальний посібник. Національний університет харчових технологій. Інститут післядипломної освіти. Київ, 2004, 35с.

5. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпеністю харчової продукції. Підручник. Одеса, 2019. 376 с.

6. Система НАССР. Довідник. Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- лабораторні заняття (традиційні, ігрові, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, бліц-опитування, опитування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Технології інноваційних харчових продуктів.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професор.

5.6. Результати навчання. Формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо застосування інноваційних ресторанних технологій, сучасних інгредієнтів, напівфабрикатів, устаткування, методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: аналізувати стан застосування інноваційних технологій у ресторанному господарстві; аналізувати існуючі сучасні теоретичні та технологічні концепції, принципи створення інноваційної продукції в закладах ресторанного господарства; корегувати фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах, харчової продукції під час інноваційних технологічних прийомів; виконувати практичні завдання, пов'язані з опрацюванням інноваційних способів і прийомів кулінарної обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, харчової продукції; володіти інноваційними способами та прийомами кулінарної обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, харчової продукції.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Товарознавство харчових продуктів».

5.8. Зміст. Напрями розвитку інноваційної діяльності у ресторанному господарстві, її правове регулювання. Теоретичні та технологічні концепції, принципи створення інноваційної продукції в закладах ресторанного господарства. Фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах, харчової продукції під час інноваційних технологічних прийомів. Інновації в технологіях продукції ресторанного господарства. Технологія Thermomix. Технологія PacoJet. Технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Технологія Souse-vide. Технологія Cруcook, Cookvac. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Блюменталь Хестен. Наука кулінарії или Молекулярная кулінарія. Bloomsbury USA: 2010. 149 с.
2. Андриа Ферран. Готовим с Адриа Ферраном. Особенности высокой кухни ; пер. с англ. Москва: Изд. Дом «Манн Фербер», 2012. 384 с.
3. Дюшен Л. Искусство кулінарії от «Le Cordon Bleu», пер с англ. Москва: Эскимо, 2012. 224 с.

4. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / під кер. А.А. Мазаракі. - 2-ге вид., переобл. і допов. Київ: КНТЕУ, 2012. 1116 с.

5. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанны технології : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ : КНТЕУ, 2013. 249 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ігрові, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, бліц-опитування, опитування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування закладів ресторанного господарства.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. II

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Плясовиця Ю.О., ст. викладач

5.6. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування теоретичних засад методик технологічного проектування, формування вмінь застосування практичних методів проектування закладів ресторанного господарства, підходів до використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві. Реконструкції та створенні нових підприємств; набуття навичок роботи зі спеціальними та довідковими літературними джерелами; опанування засад теорії проектування закладів ресторанного господарства; навичок розроблення техніко – економічного обґрунтування проекту інормативної документації; моделювання технологічних процесів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Громадське будівництво».

5.8. Зміст. Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства. Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях. Компонувальні та об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Принципи підбору і розміщення обладнання у виробничих приміщеннях. Основні напрями реконструкції закладів ресторанного господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ: Мінрегіонбуд України 2009.

2. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. Посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 340 с.

3. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: навч. посібник. Київ: Вища школа, 2010.

4. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л. Проектування курортів: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2014. 304 с.

5. Мазаракі А.А. Проектування готелів: Навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2012. 340 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття (традиційні в комп'ютерних класах / робота в малих групах).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Договірне право.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Бахновська І.П., к.ю.н., доцент.

5.6. Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студенти повинні: знати основні поняття та категорії договірного права, джерела договірного права, правовий статус суб'єктів договірних відносин, елементи договірних зобов'язань, класифікацію договорів, способи забезпечення виконання договірних зобов'язань та особливості цивільно-правової відповідальності за невиконання або неналежне виконання договірних зобов'язань, визначати особливості договорів, які направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг; вміти визначати співвідношення категорій договорів, правочин та зобов'язання, правовий статус кредитора та боржника в певному договорі, вимоги щодо форми договору, особливості участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах, види договорів за законодавством України, визначати умови притягнення суб'єктів договірних відносин до відповідальності, визначати істотні, звичайні та випадкові умови договорів різних видів, порядок припинення договірних зобов'язань.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство», «Господарське право», «Право інтелектуальної власності».

5.8. Зміст. Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських договорів за законодавством України. Договори передачі майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг. Правова характеристика способів захисту прав учасників договірних зобов'язань, їх класифікація.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Вінник О.М. Господарське право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. вид. 2-ге, змін. та допов. Київ: Правова єдність, 2008 . 766 с.
2. Вилкова Н.Г. Договорное право в международном обороте. Москва: Статут, 2002. 511 с.
3. Договірне право України. Загальна частина: навч. посіб. / Боднар Т.В. та ін. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 896 с.
4. Зобов'язальне право України: підручник / за ред. Є.О. Харитонов, Н.Ю. Голубєвої. Київ: Істина, 2011. 843 с.
5. Харитонов Є.О., Харитонova О. І., Старцев О. В. Цивільне право України: підручник, вид. 3-тє, переробл. і допов. Київ : Істина, 2011. 806 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне/письмове опитування, перевірка підготовленого есе/ реферату/ дайджесту/ огляду/ звіту/ конспекту/ презентації/ курсової/ розрахунково-графічної роботи/ проекту/ справи/ задачі/ ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Інтелектуальна власність.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2019/2020.

5.4. Семестр: II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Білоус І.М., к.ю.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами основних понять, інститутів, принципів та джерел правового регулювання відносин, пов'язаних із творчою, інтелектуальною діяльністю, як на національному, так і на міжнародному рівні.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи права».

5.8. Зміст. Поняття права інтелектуальної власності. Суб'єкти і об'єкти інтелектуальної власності. Авторське право і суміжні права. Право промислової власності. Правові засоби індивідуалізації учасників цивільного обороту, товарів і послуг. Договори на створення і використання об'єктів інтелектуальної власності. Захист права інтелектуальної власності. Міжнародно-правова охорона інтелектуальної власності. Авторське право в Інтернеті.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Закон України від 01.06.2000р. «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі». *Відомості Верховної Ради України*. 2000. № 12.
2. Закон України від 11.07.2001р. «Про авторське право і суміжні права». *Відомості Верховної Ради України*. 2001. № 11.

3. Інтелектуальна власність в Україні: правові основи і практика. Наук.-практ. видання: 44-х томах / Під загальною редакцією О.Д. Святоцького. Київ: Ін Юре, 2009. 480 с.

4. Промисловий зразок / Ніколаєнко Л. І. [и др.] ; Державне патентне відомство України. Київ : Ін Юре, 2009. 124 с.

5. www.uacr.kiev.ua – Державне підприємство «Українське агентство з авторських та суміжних прав»

6. www.iipl.ukrpatent.org – Державний інститут інтелектуальної власності

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування, перевірка підготовленого ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Консьюмерське право.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Панькевич В. М., к.ю.н. доцент.

5.6. Результати навчання. Ґрунтовне оволодіння здобувачами вищої освіти основними досягненнями сучасної правової думки у сфері захисту прав споживачів; формування та розвиток у здобувачів вищої освіти практичних навичок самостійної творчої роботи в процесі закріплення теоретичних знань, що опановуються ними в ході вивчення даного курсу; закріплення навичок самостійного вивчення і аналізу законодавства у сфері захисту прав споживачів та правозастосовної практики.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство», «Цивільне право», «Господарське право».

5.8. Зміст. Вивчення правового статусу громадських організацій у сфері захисту прав споживачів; функцій та компетенції добровільних об'єднань споживачів на захист своїх прав; дослідження правового статусу громадської організації «Міжнародна організація споживчих спілок».

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Захист прав споживачів: Соціально-правовий аспект /За заг. ред. Л. В. Ніколаєвої. Київ: КНТЕУ, 2002. 312 с.

2. Мазаракі А. А., Ніколаєва Л. В., Куделя Н. В. Коментар до Закону України «Про захист прав споживачів»: Навчально-методичне видання. Київ: КНТЕУ, 2005. 127 с.

3. Язвінська О.М. Історія консумеризму: Навч. посіб. для студентів вищих закладів освіти з підприємництва і торгівлі (друге доповнене та перероблене видання). Київ: КНТЕУ, 2003. 363 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.
Сухоребра Т.І., к.ю.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Студент повинен знати: основні поняття та категорії правового регулювання підприємницької діяльності; джерела правового регулювання господарсько-договірних відносин; особливості форми та змісту господарських договорів; порядок укладення, виконання, зміни та припинення господарських договорів; порядок забезпечення виконання договірних зобов'язань; права та обов'язки сторін договорів; порядок досудового врегулювання договірних спорів; порядок притягнення до відповідальності суб'єктів договірних відносин за порушення умов договорів. Студент повинен уміти: самостійно аналізувати нормативно-правові акти, які регулюють господарсько-договірні відносини; аналізувати зміст господарських договорів, визначати істотні та додаткові умови договорів; вирішувати колізійні питання, які виникають у процесі укладення господарських договорів; складати проекти договорів та інших документів у договірних відносинах.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Теорія держави і права», «Порівняльне цивільне право і процес».

5.8. Зміст. Місце договору у механізмі правового регулювання господарських відносин. Правові вимоги до форми та змісту договору. Порядок та особливості укладення договорів залежно від їх виду. Порядок зміни та розірвання договору. Недійсність договорів. Забезпечення виконання господарських договірних зобов'язань. Досудове врегулювання договірних спорів. Правова природа договорів поставки, міни (бартеру). Договір контрактації сільськогосподарської продукції. Договір енергопостачання. Правова характеристика біржових договорів. Правова природа договору оренди. Договір лізингу. Порядок укладення та виконання договорів перевезення вантажів. Правова природа договору підяду. Договір на створення і передачу науково-технічної продукції. Банківські договори. Договір на проведення аудиту та надання інших аудиторських послуг. Договір страхування у сфері господарювання. Агентський договір (договір комерційного посередництва). Договір комерційної концесії (договір франчайзингу). Концесійний договір. Зовнішньоекономічний договір (контракт).

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Актуальні проблеми господарського права: навч. посібник / за ред. В.С. Щербини. Київ: Юрінком Інтер, 2013. 528 с.
2. Щербина В.С. Господарське право: підручник. Київ: Юрінком Інтер, 2013. 640 с.
3. Господарське право України : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./ за заг. ред. С.В. Несинової. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 564 с.
4. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України / за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини. Київ: Юрінком Інтер, 2012. 776 с.
5. Процесуальні та договірні документи у практиці роботи юристів / Теньков С.О. та ін. Київ: Вид. дім «Професіонал», 2012. 512 с.
6. Договірне право України. Загальна частина : навч. посібник / за ред. О.В. Дзери. К. Юрінком Інтер, 2008. 896 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, підготовка презентацій)
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Технологія крафтових виробництв.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія».

5.8. Зміст. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та

шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Ростовський В.С. Системи технологій харчових виробництв: навч. посібник. Київ: Кондор, 2012.

2. Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. Київ : Кондор, 2012.

3. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. Київ: НУХТ, 2014. 310 с.

4. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. Нац. ун-т харч. технол. Київ : Фенікс, 2011. 704 с.

5. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, та ін. Київ: НУХТ, 2012. 487 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні заняття (традиційні / робота в малих групах).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, задачі на основі алгоритмів);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління проектами в ресторанному бізнесі.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко І.В., д.е.н., професор.

5.6. Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства», «Менеджмент підприємств».

5.8. Зміст. Управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі: основні поняття, цілі та види. Обґрунтування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Планування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Формування команди проекту. Управління ресурсним забезпеченням проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління вартістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління ризиками проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління якістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Контролінг реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навч. Посібник. Київ: КНЕУ, 2009. 231 с.
2. Богданов В. Управление проектами. Корпоративная система - шаг за шагом. Москва: И-во Манн, Иванов и Фербер, 2012. 248 с.
3. Ноздріна Л.В., Яшук В.І., Полотай О.І. Управління проектами: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 432 с.
4. Збаражская Л., Рижиков В., Ерфорт І. Управління проектами. Київ: Центр навчальної літератури, 2012. 168 с.
5. Каппелс Т.М. Финансово-ориентированное управление проектами. Москва: Олимп-Бизнес, 2011. 400 с.
6. Тарасюк Г. М. Управління проектами. Житомир: ЖДТУ, 2012. 420 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні та проблемні),
- практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, захист індивідуальних проектів);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Ділові переговори.

5.2. Тип: Вибіркова.

5.3. Рік навчання: 2020/2021.

5.4. Семестр: III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Вміння розробляти програму проведення ділових переговорів; сформулювати власну позицію на переговорах, використовуючи особистий стиль мислення; підібрати інформаційне, програмне, технічне оснащення для забезпечення ведення ділових переговорів; застосовувати набуті знання в сфері професійної діяльності і особистого самовдосконалення.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Етика бізнесу».

5.8. Зміст. Ділові переговори як навчальна дисципліна. Порядок організації переговорів. Сутність та значення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Ділова атрибутика. Організація ділового спілкування. Організація ділових прийомів. Загальні відомості про ділові контакти з представниками різних країн світу.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Афанасьев І. Діловий етикет: 2-е вид., перероб. і доп. Київ: Альтерпрес, 2001. 352 с.
2. Ботавина Р. Н. Этика деловых отношений: Учебное пособие для студентов обучающихся по экономическим специальностям. Москва: Финансы и статистика, 2004. 208 с.

3. Галушко В. П. Діловий протокол та ведення переговорів. Вінниця: НОВА КНИГА, 2002. 223 с.
4. Энциклопедия этикета. Москва: АСТ: Астрель, 2004. 640 с.
5. Орбан-Лембрик Л. Е. Психологія управління: Навч. посібник. Київ: Академвидав, 2003. 568 с.
6. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: Навч. посібник. Київ: Кондор, 2008. 356 с.
7. Фишер Р., Юри У., Паттон Б. Переговоры без поражения. Гарвардский метод: Пер. с англ. Москва: Эксмо, 2006. 320 с.
8. Хміль Ф. І. Ділове спілкування: Навч. посібник. Київ: Академвидав, 2004. 280 с.
9. Чмут Т. К., Чайка Г. Л. Етика ділового спілкування: Навч. посібник. 3-є вид., перероб. і доп. Київ: Вікар, 2003. 223 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Ораторське мистецтво

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Замкова Н.Л., д.ф.н., професор.

5.6. Результати навчання. Вміти готувати тексти публічних виступів; виголошувати промови різного призначення; аналізувати тексти власних виступів; орієнтуватися в різноманітних ділових комунікативних у ситуаціях, властивих для фаху.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова» (за професійним спрямуванням), «Корпоративна етика»

5.8. Зміст. Предмет і завдання навчальної дисципліни «Ораторське мистецтво». Риторичний аспект публічного мовлення. Мовленнєва діяльність публічної особи. Культура ведення суперечки. Оратор і вимоги до нього. Партнерський діалог. Діалогічне красномовство. Основи ведення дебатів та ділової бесіди. Слухання й обговорення виступів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Абрамович С. Д., Чикарькова М. Ю. Риторика. Львів, 2001.
2. Баишева З. В. Слово в речі юриста. Вестн. Оренбург. ун-та, 2004. № 9. С. 10-14.
3. Головащук С. І. Українське літературне слововживання : словник-довідник. Київ : Вища шк., 1995. 319 с.

4. Ділове спілкування у сфері державного управління / Нижник Н. Р., Пашко Л. А., Олуйко В. М., Кіндзерський С. А. Хмельницький : Вид-во ХУУП, 2005. 195 с.

5. Львов М. Р. Основы теории речи : учеб. пособие для студентов высш. учеб. Заведений. Москва : Издат. центр "Академия", 2000. 248

6. Плотницька І. М. Ділова українська мова у сфері державного управління. - Київ, 2000.

7. Сагач Г. М. Словник основних термінів та понять риторики : навч. посіб. Київ : МАУП, 2006. 280 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);

- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних звітів, рефератів та письмових самостійних робіт);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Психологія бізнесу.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. III.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Штифурак В.Є., д.пед.н., професор.

5.6. Результати навчання. Формування знань про психологічні особливості особистості бізнесмена та механізми розвитку і функціонування підприємницької організації.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія»

5.8. Зміст. Психологія бізнесу як міждисциплінарна наука. Характеристика психологічних ознак лідерства у підприємництві. Проблема особистості в бізнесі. Психологія ділового спілкування у підприємництві та бізнесі. Психологічні особливості роботи в команді.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Андреева Г.М. Психология социального познания. 2-е изд. Москва: Аспект-Пресс, 2004. 288 с.

2. Барабанщиков В.А. Психология восприятия: Организация и развитие перцептивного процесса. Москва: Изд-во Колито-Центр, 2006. 239с.

3. Почепцов Г.Г. Имиджология. Москва : Релф-бук. Киев: «Ваклер», 2004. 576 с.

4. Равенский Н. Как читать человека. Черты лица, жесты, позы, мимика. Москва: Рипол Классик, 2007. 672 с.

5. Алёхина И.В. Имидж и этикет в бизнесе. Москва: Дело, 2005. 112 с.

6. Барабанщиков В.А. Психология восприятия: Организация и развитие перцептивного процесса. Москва: Изд-во Колито-Центр, 2006. 239 с.

7. Белоусова Т. Лёгкость делового общения. Корпоративный имидж и бизнес-этикет. Москва: АСТ, 2006. 240с.

8. Берд П. Продай себя! Тактика современного Вашего имиджа / П.Берд; пер. с англ. Т.А.Сиваковой. – 2-е изд. Минск: Амалфея, 2004. 208 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні з моделювання ситуацій, ділова гра).

5.11. Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / індивідуально-творчі дослідницькі завдання / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

Мова навчання. Українська.

ПРАКТИКА

Виробнича (переддипломна) практика – 270/9 годин/кредитів, II семестр.