

**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»
Освітній ступінь	«бакалавр»

## 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.

Мартінова  
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, штрихкодування 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 організовуються 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  
субота – 9.00 – 14.00

**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 середя); 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»

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	ступінь вищої освіти бакалавр, спеціальність «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна, до 01.07.2019
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA– перший цикл, EQF for LLL– 6 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта, початковий рівень вищої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07.2019
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua">http://www.vtei.com.ua</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності галузі, які здатні до загальних і фахових компетенцій, сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі харчових і ресторанных технологій	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Обов'язкова компонента ОП - 67%; Вибіркова компонента ОП - 26%; Практична підготовка - 6%; Атестація - 1%.
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових і ресторанных технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на ресторанный бізнес. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку харчових і ресторанных технологій.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна вища освіта з харчових технологій галузі знань 18 «Виробництво та технології», формування та розвиток професійної компетентності та здійснення управлінської діяльності в сфері харчових та ресторанних технологій. Ключові слова: харчові технології, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
Особливості програми	Програма спрямована на вирішення конкретних практичних прикладів майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Врахування специфіки технологій підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства; кулінарні й кондитерські цехи роздрібної торгівлі.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	Випускники бакалаври 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: 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 ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва 1222.2 Начальник виробничого відділу 5122 Кухар 1222.2 Майстер виробництва 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 7432 Контролер якості продовольчих товарів 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)
Подальше навчання	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 8 рівень, FQ for ENEA– другий цикл, EQF for LLL– 7 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 кваліфікаційної роботи, атестації.
Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – кваліфікаційна робота, атестація.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає вміння аналізувати, синтезувати явища і процеси на основі логічних аргументів, перевірених фактів; організувати контроль на харчових підприємствах, систематизувати інформацію за допомогою сучасних технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність спілкуватися другою професійною (іноземною) мовою</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність до планування та розподілу часу</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність до розроблення та управління проектами</p> <p><b>ЗК 4.</b> Формування вмінь порівнювати індекси виробництва у ресторанних закладах та у харчовій галузі</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до знань теоретичних та методичних основ підвищення виходу продукції ресторанного господарства</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості та ресторанного господарства</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства та проведення контролю якості сировини і готової продукції</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність аналізувати сучасні досягнення науки, техніки в галузі ресторанного господарства</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність до впровадження сучасних технологій</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p><b>ФК 1.</b> Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України в закладах ресторанного господарства</p> <p><b>ФК 2.</b> Здатність брати участь у наукових дискусіях, відстоювати власну позицію на конференціях, семінарах, тренінгах за групами страв та виробів</p>

- ФК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства
- ФК 4.** Здатність проводити вибір і обґрунтування ефективності підприємств ресторанного господарства,
- ФК 5.** Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач, комп'ютерного моделювання в процесі професійної діяльності
- 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
- 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
- ФК 8.** Здатність використовувати стандартні текстові і графічні редактори сучасних технологій та іншої науково-технічної документації в закладах ресторанного господарства
- ФК 9.** Здатність проектування цеху з виготовлення харчової продукції з використанням програмних систем комп'ютерного проектування, володіння прийомами визначення сировини, виробничих втрат та рецептур готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва
- 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
- ФК 11.** Здатність визначати особливості основних технологічних процесів
- 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
- ФК 13.** Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності, бухгалтерського обліку
- ФК 14.** Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів
- ФК 15.** Здатність до визначення чисельності працівників, зайнятих обслуговуванням; керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів

## 7 - Програмні результати навчання

- ПРН 1.** Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань
- ПРН 2.** Вміти впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності
- ПРН 3.** Вміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства
- ПРН 4.** Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій
- ПРН 5.** Здатність самостійно аналізувати наукові та виробничі випробування, оформляти науково-технічну документацію
- ПРН 6.** Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення мети
- ПРН 7.** Вміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства
- ПРН 8.** Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток
- ПРН 9.** Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності
- ПРН 10.** Впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами
- ПРН 11.** Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах
- ПРН 12.** Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій
- ПРН 13.** Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації
- ПРН 14.** Демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій
- ПРН 15.** Обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти
- ПРН 16.** Застосовувати поглиблені знання в сфері харчових технологій
- ПРН 17.** Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу
- ПРН 18.** Систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних та наукових завдань
- ПРН 19.** Розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій
- ПРН 20.** Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері



8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Проектна група: 1 доктор наук, 2 кандидати наук. Всі розробники є штатними співробітниками Вінницького торговельного економічного інституту КНТЕУ. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.
<b>Матеріально – технічне забезпечення</b>	Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
<b>Інформаційне та навчально – методичне забезпечення</b>	Використання Системи управління навчанням MOODLE Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 - Академічна мобільність	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	-
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	-
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

#### 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
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова з професійним спрямуванням	18	Екзамен
ОК 2	Правознавство	6	Екзамен
ОК 3	Безпека життя	6	Екзамен
ОК 4	Економічна інформатика	6	Екзамен
ОК 5	Філософія	6	Екзамен
ОК 6	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 7	Гігієна та санітарія	6	Екзамен
ОК 8	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 9	Інжиніринг будівель	6	Екзамен
ОК 10	Технології харчових виробництв	12	Екзамен
ОК 11	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 12	Маркетинг	6	Екзамен
ОК 13	Технології ресторанної продукції	12	Екзамен
ОК 14	Організація ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 15	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Екзамен
ОК 16	Менеджмент	6	Екзамен
ОК 17	Економіка ресторанів	6	Екзамен
ОК 18	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 19	Бухгалтерський облік	6	Екзамен
ОК 20	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Екзамен
ОК 21	Іноземна мова спеціальності	6	Екзамен
ОК 22	Етнічна кулінарія	3	Екзамен
	Фізичне виховання		Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>163</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1.1	Фізика	6	Екзамен
ВБ 1.2	Фізичні методи досліджень	6	Екзамен
ВБ 2.1	Естетика	6	Екзамен
ВБ 2.2	Історія української культури	6	Екзамен
ВБ 2.3	Культурна спадщина України	6	Екзамен
ВБ 2.4	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6	Екзамен
ВБ 2.5	Психологія	6	Екзамен
ВБ 2.6	Релігієзнавство	6	Екзамен
ВБ 2.7	Світова культура	6	Екзамен
ВБ 2.8	Соціологія	6	Екзамен
ВБ 2.9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ВБ 3.1	Господарське право	6	Екзамен
ВБ 3.2	Підприємницьке право	6	Екзамен
ВБ 3.3	Сенсорний аналіз		
ВБ 3.4	Трудове право	6	Екзамен
ВБ 3.5	Харчова мікробіологія	6	Екзамен

ВБ 4.1	Дизайн	6	Екзамен
ВБ 4.2	Web-дизайн і Web-програмування	6	Екзамен
ВБ 5.1	Готельна справа	6	Екзамен
ВБ 5.2	Товарознавство	6	Екзамен
ВБ 5.3	Експертиза алкогольних напоїв	6	Екзамен
ВБ 5.4	Методи контролю якості ресторанних послуг	6	Екзамен
ВБ 6.1	Економічна теорія	6	Екзамен
ВБ 6.2	Організація туризму	6	Екзамен
ВБ 7.1	Івентивний менеджмент	6	Екзамен
ВБ 7.2	Комунікативний менеджмент	6	Екзамен
ВБ 7.3	Управління дистрибуцією послуг	6	Екзамен
ВБ 8.1	Енологія	6	Екзамен
ВБ 8.2	Курортна справа	6	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>60</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
Виробнича практика 1		6	Залік
Виробнича практика 2		6	Залік
Виробнича практика 3		6	Залік
<b>Всього</b>		<b>18</b>	
<b>Атестація</b>			
Підготовка до атестації		3	Екзамен
Виконання кваліфікаційного проекту та захист		6	Захист
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

## **5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)**

### **5.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020, 2020/2021.

**5.4 Семестр.** I–III.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Западинська І.Г., к.пед.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування у студентів іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного функціонування у навчальному та професійному середовищах.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Вхідний рівень володіння іноземною мовою B1+.

**5.8 Зміст.** Формування базової іншомовної компетентності та розвиток мовленнєвої діяльності в сфері економіки і бізнесу. Теми для спілкування: Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Фінанси. Облік і аудит. Банки і банківська діяльність. Міжнародний бізнес. Засоби ділового спілкування.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics. Київ: КНТЕУ, 2016. 456 с.

2. Лисак О.Б. Методичні рекомендації з розвитку навичок усного мовлення. Київ: КНТЕУ, 2012. 40 с.

3. Ian MacKenzie. English for Business Studies. Students' book. Cambridge University Press, 2011. 191 p.

4. David Cotton. Market Leader. Upper Intermediate. Business English Course Book. New Edition. Pearson Education Limited, 2010. 176 p.

5. Eismann V. Wirtschaftskommunikation Deutsch. Langenscheidt KG, 2008. 227 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Англійська, німецька, французька, українська.

**5.1. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Киричук А.С., к.пед.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Засвоєння студентами основних теоретичних положень і понять національного права України, розуміння ними Конституції

та чинного законодавства України, закономірностей побудови правової держави, формування в них високого рівня правової свідомості та правової культури, вміння тлумачити і правильно застосовувати нормативно-правові акти в практичній діяльності, грамотно оцінювати юридичні факти, вільно орієнтуватися в сучасному правовому полі.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з основ права рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8. Зміст.** Основи теорії держави, загальне поняття права, норми права, джерела права, система права, реалізація права, поняття законності і правопорядку, правопорушення та юридична відповідальність, поняття цивільно-правових відносин та цивільного права, суб'єкти цивільного права, цивільно-правові правочини, представництво в цивільному праві, зобов'язальне право, шлюбно-сімейне законодавство, поняття трудового права і трудових правовідносин та підстави виникнення трудових правовідносин, припинення трудових правовідносин, правове регулювання робочого часу і часу відпочинку, трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність, правове регулювання трудових спорів, адміністративна відповідальність та інші заходи адміністративного примусу, загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

#### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби**

1. Кунченко-Харченко В.І., Печерський В.Г., Трубін Ю.Ю. Правознавство: навч. посібник. Київ: Кондор, 2011. 474с.

2. Молдован В.В., Чулінда Л.І. Правознавство: навч. посібник, 2-ге вид. переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 184с.

3. Основи правознавства: навч. посібник / за ред. Ю.І. Крегула [Ю.І. Крегул, В.І. Орленко, І.В. Бризгалов, В.І. Батрименко, В.В. Ладиченко, В.А. погарченко, Т.М. Дроздюк]. Київ: КНТЕУ, 2012. 406 с.

4. Погарченко В.А., Плакся Н.А., Сердюченко О.В. Основи правознавства: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2011. 77с.

5. Основи правознавства: навч. посібник / Т.М. Барабаш, М.В. Глух, Т.В. Данченко та ін.. Київ: КНТ, 2009. 408с.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна, лекція із задалегідь запланованими помилками);

- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, «мозкова атака», тренажерні завдання, робота в малих групах, інше).

#### **5.11. Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль (екзамен).

#### **5.12. Мова навчання та викладання.** Українська

### **5.1 Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

### **5.2 Тип.** Обов'язкова.

### **5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

## **5.4 Семестр. I.**

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Лук'янець А.В., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання фундаментальних та прикладних наук з філософії, біології, фізики, хімії, соціології, психології, екології, економіки, менеджменту, правознавства, трудового права.

**5.8 Зміст.** Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці.

Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановою МОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Желібо Є.П., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності: Підручник. К.: Каравела, 2012. 344 с.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 448 с.
3. Бедрій Я.І. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. Київ: Кондор, 2012. 286с.
4. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці : підручник. Київ: Каравела, 2012. 384 с.
5. Основи охорони праці: Підручник. 3-е видання, доповнене та перероблене. / Ткачук К.Н. та ін.; за ред. К. Н. Ткачука. Київ: Основа, 2011. 448 с.

#### **5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

- лекції: оглядові, тематичні, проблемні.
- практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

#### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

#### **5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

### **5.1. Назва. ХАРЧОВА ХІМІЯ.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**  
Василишина О.В., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Формування системи спеціальних знань про властивості речовин, що складають харчові продукти, а також оволодіння хімічними методами (якісний та кількісний аналіз) дослідження якості сировини, які необхідні в подальшому освоєнні їхньої кваліфікації. Саме ці методи дають можливість оперативно та достовірно визначати хімічний якісний і кількісний склад. Засвоєння органічних та неорганічних речовин, що входять до складу харчової сировини та продуктів. Аналіз ролі біогенних елементів, як складників компонентів харчових продуктів.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з хімії рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8. Зміст.** Харчова хімія передбачає вирішення конкретних завдань. Властивості окремих елементів і їхні сполуки, з яких створюються харчові продукти. Хімічний склад сировини, яка використовується для створення окремих харчових продуктів та промислових товарів. Методи проведення якісного та кількісного аналізу органічних та неорганічних речовин. Оформлення результатів досліджень.

#### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Основи техніки лабораторних робіт з хімії: навч. посібник / Аксьонова О. Ф., Гарбуз О. В., Маслій О. Г., М'ячиков О. В. Київ: Ліра-К, 2011. 157 с.

2.Хімія : посібник для студентів нехімічних спеціальностей вищих навчальних закладів / Голубєв А. В., Лисін В. І., Коваленко І. В., Тарасенко Г. В. ; за ред. А. В. Голубєва. Київ : Кондор, 2013. 578 с.

3. Харчова хімія : навч. посібник / Дуленко Л. В. та ін. Київ : Кондор, 2012. 248 с.

4. Харчова хімія : навч. посібник / Дуленко Л. В., Горяйнова Ю. А., Полякова А. В. та ін. Київ: Кондор, 2013. 248 с.

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

- лекції,
- лабораторні заняття (презентації, дискусії).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка рефератів, презентацій).

- підсумковий контроль: екзамен письмовий.

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва. ФІЗИКА.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., д.т.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє розвитку таких компетенцій: здатність володіти навчальним матеріалом, основними фізичними принципами та методами; вміння проведення експериментальних досліджень в області технології харчування; вміння провести оптимальний вибір методів дослідження і контролю якості харчових технологій; вміння розробляти наукові висновки і конкретні пропозиції; вміння оцінювати ступінь достовірності результатів, отриманих за допомогою експериментальних методів дослідження.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з фізики рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8. Зміст.** Кінематика и динаміка матеріальної точки. Динаміка твердого тіла. Механіка рідин та газів. Молекулярна фізика. Термодинаміка. Реальні гази, рідини. Електростатика. Постійний електричний струм. Термоелектрика. Магнітостатика. Електромагнітна індукція. Коливання, хвильові процеси. Геометрична та хвильова оптика. Квантова природа випромінювання. Фізика атомів та молекул. Елементи фізики твердого тіла. Фізика атомного ядра.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Найденко В.І. Фізика та методи дослідження сировини і матеріалів: Навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2004. 509 с.

2. Грабовский Р.И. Курс физики. Москва: Высшая шк., 1980. 608 с.

3. Садовий А.І., Лега Ю.Г. Основи фізики з задачами і прикладами їх розв'язування. Навч. посібник. Київ: Кондор., 2003. 384 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 (дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва. ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., д.т.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методів і методик досліджень сировини, матеріалів, товарів при виконанні наукових досліджень, написанні курсових та магістерських робіт.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з фізики, математики та хімії рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8. Зміст.** Моделювання та принципи його використання в науково-дослідних роботах; структурно-механічні (реологічні) властивості товарів та методи їх дослідження; молекулярні методи дослідження в'язкоплинних, в'язкопружних систем, електротехнології в товарознавстві; діелькометричні методи дослідження сировини та матеріалів; оптичні прилади для дослідження структурних властивостей сировини і матеріалів, спектральний, рентгеноструктурний аналіз сировини. Поведінка сировини під дією іонізуючого випромінювання. Дозиметрія та контроль радіоактивності товарів. Використання БМВК «МИГ 1,3» для дослідження фізичних властивостей сировини та матеріалів.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальний посібник. Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. 140с.

2. Кучерук І.М., Горбачук І.Т., Луцик П.П. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ. вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. Т.2. Електрика і магнетизм. Київ : Техніка, 2001. 452 с.

3. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок: Підручник для студентів вищих технічних навч.зак. Київ : Техніка, 2001. 452 с.

4. Павлюк В.А., Курс фізики. Учебное пособие для товароведов и экспертов. Київ : КНТЕУ, 2014. 222с.

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, лабораторні заняття.

**5.11 Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Яремко С.А., к.т.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання економічних задач.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Інформатика» рівня повної середньої освіти.

**5.8 Зміст.** Загальні відомості про інформацію, інформаційні системи та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Текстовий редактор MS Word. Технологія створення, редагування презентацій за допомогою програми MS PowerPoint. Основи роботи у середовищі табличного процесора MS Excel. Створення, редагування та форматування електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування і форматування графіків та діаграм. Засоби обробки електронних таблиць як баз даних. Створення зведених таблиць, пошук рішення, підбір параметра. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Створення, редагування та використання запитів, звітів та екранних форм у базі даних MS Access. Основи побудови комп'ютерних мереж. Базові комунікаційні технології. Безпека програм і даних.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби**

1. Завадський І.О., Забарна А.П. Microsoft Excel у профільному навчанні: навч. посіб. Київ : Вид. група ВНУ, 2011. 271 с.

2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 424 с.

3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Вильямс, 2014. 320 с.

4. Форкун Ю.В., Длугунович Н.А. Інформатика: навч. посіб. Львів: Новий Світ, 2012. 464 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції з використанням мультимедійних засобів, лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, конференції, олімпіади.

**5.11 Методи оцінювання:**

–поточний контроль – комп’ютерне тестування, опитування;

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ**

**5.2 Тип.** Обов’язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада:** Власенко В.В., д.б.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: засвоєння студентами знань з санітарії та гігієни основних харчових продуктів та непродовольчих товарів, вимоги до санітарно-гігієнічних режимів приготування їжі, особливостей санітарно-гігієнічного режиму закладів готельно-ресторанного господарства.

**5.7 Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з індивідуальних розділів: «Харчова хімія», «Технологія продуктів харчування».

**5.8 Зміст.** Предмет і завдання курсу «Гігієна та санітарія Гігієна та санітарія продуктів тваринного походження. Гігієна та санітарія продуктів рослинного походження. Гігієна та санітарія непродовольчих товарів. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

2. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2014. 399 с.

3. Мізюк М.І. Гігієна: Підручник. Київ : Здоров’я, 2002. 288 с.

4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. 48 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, практичні заняття, лабораторні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій). самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

**5.11 Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва. ЕСТЕТИКА.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** II

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

**5.6. Результати навчання.** Формування у студентів послідовної системи знань у всебічному розвитку особистості, як культурно освіченої людини з розвинутими діловими потребами. Основними завданнями курсу є вивчення основних принципів, форм і методів навчального процесу про суть етики, її роль у формуванні особистості та розвитку суспільства, систематизувати знання студентів з теорії та історії етики, засвоїти необхідні для духовного розвитку культурні цінності, стати активним учасником культурного процесу в сучасному суспільстві.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія української культури», «Діловий етикет», «Філософія».

**5.8. Зміст.** Естетика як навчальна дисципліна. Етика – підґрунтя сучасного бізнесу. Корпоративна етика. Естетичні основи ділових відносин. Етика та етикет. Організація й проведення ділових заходів: стандарти естетики. Естетика та суспільство.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Абрамович С.Д., Чикарьков М.Ю. Мовленнєва комунікація: Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2015. 472 с.

2. Ботвина Н.В. Міжнародні культурні традиції: мова та естетика ділової комунікації: Навч. посібник. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: АртЕк, 2016. 208 с.

3. Вознюк Н.М. Естетика: Навч. посібник. перекл. з укр. М.Є. Люлько, О.А. Лященко. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 212 с.

4. Галушко В.П. Діловий протокол та ведення переговорів: Навч. посібник. 1-е вид. Вінниця: НОВА КНИГА, 2017. 226 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 оцінювання:**

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи, захист міні-проектів;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

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

**5.6 Результати навчання.** Уміти аналізувати об'єкт, предмет і методи української культурознавчої науки, її понятійно-категоріальний апарат,

здійснювати теоретичний аналіз українського культурно-історичного процесу.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання дисципліни «Історія України» рівня повної загальної середньої освіти

**5.8 Зміст.** Історія української культури як навчальна дисципліна. Витоки української культури. Історичні етапи розвитку української культури. Культура Київської Русі та Галицько-Волинського князівства (IX - середина XIV ст.). Українська культура литовсько-польської доби (середина XIV - перша половина XVII ст.). Українська культура доби козацько-гетьманської держави. Українське бароко (друга половина XVII -середина XVIII ст.). Культура України в часи пробудження української національної свідомості (друга половина XVIII - початок XX ст.). Українська культура та духовне життя на початку XX ст. Провідні тенденції розвитку сучасної української культури. Модерн і постмодерн.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Висоцький О.Ю. Історія української культури : навч. посіб. Дніпропетровськ: НМетАУ, 2012. 130 с.

2. Гаврюшенко О., Шейко В., Тишевська Л. Історія культури : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012.

3. Калапчук С., Остафійчук В., Горбань Ю. Історія української та зарубіжної культури: навч. посіб. 5-те вид., перероб. і допов. Київ : Знання-Прес, 2004. 358 с.

4. Шейко В., Білоцерківський В. Історія української культури. Київ : Знання, 2009. 413 с.

5. Шейко В., Тишевська Л. Історія Української культури. Київ: Знання, 2012. 264 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції традиційні словесні (розповідь, бесіда, пояснення, лекція), практичні, наочні (перегляд відеофільмів, презентацій, слайдів) методи, інтерактивне й дистанційне навчання

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, написання рефератів, написання наукових студентських робіт, реферування наукових монографій або статей);

- підсумковий контроль –екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Чорна Н.М., д.і.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Формування системи знань про національну історико-культурну спадщину України, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних

цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурну спадщину України.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Необхідні знання української історії та світової культури.

**5.8 Зміст.** Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX – XIV ст.). Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.). Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі. Українська культура доби бароко (друга пол. XVII – XVIII ст.). Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.). Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі. Модерні культурні явища (1890-1921 рр.). Український авангард. Культуротворчі процеси в Україні (1922-1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Шейко В.М., Білоцерківський В.Я. Історія української культури : навч. посіб. Київ: Знання, 2013. 271 с.

2. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. Київ : КНТЕУ, 2013. 628 с.

3. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / Режко В. А., Кушнерук В. А., Чорний І.В., Греченко В. А. Київ : Літера, 2010. 480 с.

4. Герман Л., Балашова О. Искусство украинских шестидесятников. Київ: Основи, 2015. 384 с.

5. Історія української літератури: в 12 т. Т.1.-Т.4. Київ: Наукова думка, 2014.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції з використанням мультимедійних засобів, практичні заняття з використанням новітніх інтерактивних засобів, презентації, круглі столи, конкурси, творчі вечори, олімпіади.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Давидюк Л.П., к.е.н., доцент.

**5.5 Результати навчання.** Формування розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та гео економічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та гео економічних інтересів у світовій політиці.

**5.6 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України», «Політологія», «Філософія».

**5.7 Зміст.** Предмет, об'єкт та завдання навчальної дисципліни. Методологічна основа навчальної дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до навчальної дисципліни. Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу, в зовнішній політиці Російської Федерації, України, у відносинах держав Південного Кавказу, держав Центральної Азії, в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії, близькосхідних держав, держав Латинської Америки, США і Канади, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

**5.8 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Геополітика: енциклопедія / Є.М. Суліма та ін. Київ : Знання України, 2013. 919 с.

2. Гольцов А.Г. Геополітика та політична географія. Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 416 с.

3. Дністрянський М.С. Геополітика: навчальний посібник. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2011. 436 с.

4. Дорошко М.С. Геополітичне середовище та геополітична орієнтація країн СНД. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 204 с.

5. Історія України: словник-довідник для студентів вищих навчальних закладів/ М. В. Яцюк, Л. М. Жванко, О. Л. Рябченко, Г. Г. Фесенко; за ред. М. В. Яцюка; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2010. 247 с.

**5.9 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції з використанням мультимедійних засобів, практичні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

**5.10 Методи оцінювання:**

- поточний поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

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

**5.6 Результати навчання.** У результаті вивчення дисципліни студент має знати: актуальність, головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основні закономірності функціонування та властивості психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості; психологічні особливості спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі.

Уміти: аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з основ біології рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8 Зміст.** Основні поняття та категорії психологічної науки і практики. Когнітивна сфера особистості – нижчі психічні пізнавальні процеси. Психічні утворення, властивості та емоційно-вольова сфера особистості. Особистість в соціальній сфері. Психологія особистості та соціально-психологічні феномени особистості в групі. Психологія професійної діяльності. Психологічні умови сімейного благополуччя та психічного і фізичного здоров'я.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. Київ: Ніка-Центр, 2015. 320 с.
2. Корольчук М.С., Криворучко П.П. Історія психологія. Київ : Ніка-Центр, 2012. 247 с.
3. Скуловатова О.В. Політична психологія. Київ : КНТЕУ, 2013. 280 с.
4. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. Київ : КНТЕУ, 2015. 652 с.
5. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. Київ : КНТЕУ, 2015.
6. Гуцуляк Н.М., Матейчук Н.Г., Психологія: навчальний посібник / уклад. Н.М. Гуцуляк, Н.Г. Матейчук. Чернівці : Технодрук, 2014. 300 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій, кейсів.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи, захист міні-проектів;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Слободиська О.А., к.і.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування розуміння та усвідомлення сутності релігійних течій та проблем сучасного релігійного життя.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України».



**5.8 Зміст.** Релігія як феномен духовної культури. Ранні форми релігії. Національні релігії світу. Походження та сутність християнства. Православ'я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм, іслам. Нетрадиційні релігії та культури. Релігійне життя сучасної України. Біблія як священна книга і як культурно-історичний феномен.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Докаш В. Релігієзнавство: Навчальний посібник / за ред. В. Докаша, Г. Коцур та ін. Чернівці: Рута, 2008. 288с.
2. Сидоренко О. Релігієзнавство. Підручник. Київ : 2008. 470с.
3. Мозковий Л. Релігієзнавство: Навчальний посібник / за ред. Л. Мозкового, О. Бучми. Київ : Центр учбової літератури. 2008. 264с.
4. Черній А. Релігієзнавство: підручник. Київ : Академвидав, 2008. 400с.
5. Яроцький П.Л. Релігієзнавство: сучасні релігійні процеси у світі й Україні: підручник. Київ: Кондор, 2013. 439с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські заняття з використанням інноваційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання.**

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Чорна Н.М., д.і.н., професор.

**5.6 Результати навчання** Формування системи знань про світовий культурний процес, про основні досягнення світової художньої культури та мистецтва, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, збагачення духовного світу людини, формування її моральних і естетичних потреб.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Студенти повинні знати світову історію на базі середньої школи.

**5.8 Зміст.** Виникнення культури та мистецтва в первісному суспільстві. Культура і мистецтво Стародавнього Світу. Антична культура та мистецтво. Арабська культура та мистецтво. Середньовічна культура. Культура та мистецтво доби Відродження. Західноєвропейська культура та мистецтво XVII-XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст. Провідні тенденції та особливості розвитку культури XX – початку XXI століття.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Багацький В.В., Кормич Л.І. Культурологія: історія і теорія світової культури XX ст. Київ: Кондор, 2007. 302с.
2. Історія світової та української культури: підручник для вищих закладів освіти / Греченко В.А., Чорний І.В., Кушнерук В.А., Режко В.А. Київ: Ліера ЛТД, 2007. 464с.

3. Культурологія: українська та зарубіжна культура: навч. посіб. / Закович М.М., Зязюн І.А. Семашко та ін.; за ред. М.М. Заковича. Київ: Знання, 2007. 567с.

4. Романенкова Ю.В. Історія пластичних мистецтв: навч. посіб. Київ: Книжкове вид-во НАУ, 2008. 376с.

5. Яртись А.В., Мельник М.В. Лекції з історії світової та вітчизняної культури. Львів: Світ, 2008. 568с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання.**

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

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. СОЦІОЛОГІЯ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**  
Слободиська О.А., к.і.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування компетенцій щодо розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу соціальних явищ і процесів.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Релігієзнавство».

**5.8 Зміст.** Сутність і теорія соціологічної науки. Методологічні основи соціології. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура, соціологічний аналіз. Соціальна стратифікація, її динаміка. Особистість у системі соціальних зв'язків. Соціальні інститути та процеси. Базисні компоненти соціального життя. Соціологія економічного життя, соціологія молоді, соціологія сім'ї, соціологія праці. Соціологія особистості. Соціальна діяльність та поведінка особи. Методологія та техніка соціологічних досліджень.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. Київ: Каравела. 2011. 458 с.

2. Сірий Є.В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії : навч. посіб. Київ: Атіка. 2009. 492с.

3. Танчин І.З. Соціологія: Навч. посіб. 3-тє вид., перероб. і доп. Київ: Знання. 2008. 351 с.

4. Кузьменко Т.М. Соціологія: Навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2010. 320 с.

5. Черниш Н.Й. Соціологія: Підручник за рейтинго-модульною системою навчання. 5-те вид., перероб. і доп. Київ: Знання, 2009. 486 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва.** УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).

**5.2.Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** II.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мартинова Л.Б., к.філ.н, доцент.

**5.6 Результати навчання.** Підвищення загального мовного рівня студентів, поліпшення знань орфографії та пунктуації, ознайомлення з особливостями ділового та наукового стилів мовлення, набуття компетенцій щодо їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання української мови рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8 Зміст.** Становлення української літературної мови як мови державної. Стильове розмаїття сучасної української літературної мови як вияв її високого рівня розвитку. Лексичні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Орфографічні норми сучасної української літературної мови. Морфологічні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Синтаксичні й пунктуаційні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Сучасне усне професійне мовлення.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Пентиліук М.І., Маруніч І.І., Гайдаєнко І.В. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. Київ : Центр навч. літ., 2011. 224 с.

2. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 256 с.

3. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення навч. посіб. Київ, 2008.

4. Брус М. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей. третє доповнене видання. Івано-Франківськ: Тіповіт, 2014. 306 с.

5. Діденко А.Н. Сучасне діловодство: посібник. 6-те вид., перероб. і допов. Київ : Либідь, 2010. 480 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття, самостійна робота.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва.** ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ 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.** Набуття у сфері теорії і практики умінь використання основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Вища математика», «Фізика».

**5.8. Зміст.** Основні положення і наукові основи курсу. Основи гідравліки. Гідромеханічні процеси. Механічні процеси. Теплові процеси. Масообмінні процеси.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010.

2. Ковецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологи. Москва : Колос, 2000.

3. Черевко О.І. Процеси та апарати харчових виробництв. Харків : ХДАТО, 2002.

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

- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська

**5.1. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Швець В.В., к.т.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Ознайомлення з основами будівельної справи. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту підприємств готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Прикладна механіка», «Теплотехніка», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

**5.8. Зміст.** Основні будівельні матеріали. Громадські будівлі. Конструктивні елементи будівлі. Основи будівельного проектування.

Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Проектна документація. Функції замовника. Основи інженерного обладнання будівель. Експлуатація та ремонт будівель. Страхування будівельно-монтажних ризиків. Здача об'єкта в експлуатацію.

#### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2011. 360 с.

2. Шаповал С.Л., Плешкань Н.М. Громадське будівництво. Практикум : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2012. 580 с.

3. NoReCa. Том.1. Готелі. : навч. посіб. у 3т. / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. та ін., за ред. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ, 2016. 348 с.

4. Проектування курортів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. та ін.; за ред. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ, 2014. 446 с.

5. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: Підручник. Київ: КНУБА, 2015. 680 с.

6. Будівельне матеріалознавство: Підручник. Київ: ТОВ УВПК «ЕксОБ», 2004.

7. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: Підручник. Київ: КНУБА, 2005.

8. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: Курс лекцій. Київ: КНТЕУ, 2008.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);

- лабораторні заняття (робота в малих групах).

#### **5.11. Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування; усне, письмове опитування; перевірка огляду, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо)

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

#### **5.12. Мова навчання.** Українська.

### **5.1 Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

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

**5.6 Результати навчання.** Вміння застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної та господарської відповідальності,

взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

**5.7** **Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство», «Трудове право».

**5.8** **Зміст.** Поняття, структура та джерела господарського права. Поняття та види підприємницької діяльності. Суб'єкти господарської діяльності. Легітимація підприємницької діяльності. Припинення юридичних осіб та підприємницької діяльності громадян. Правовий режим майна суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні положення договірного права. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна в користування. Договори про виконання робіт. Договори про надання послуг. Зобов'язання про сумісну діяльність. Договори про створення юридичної особи. Право промислової власності. Антимонопольне регулювання підприємницької діяльності. Захист від недобросовісної конкуренції. Правові основи захисту прав споживачів в Україні. Правові основи оподаткування підприємств та фінансового контролю. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності підприємств. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності.

**5.9** **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Господарське право : підручник / Подцерковний О.П., Квасніцька О.О., Смітюх А.В. та ін. ; за заг. ред. О.П. Подцерковного. Харків : ОДІССЕЙ-2012.

2. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України: 3-е вид., перероб. і допов. / за заг. ред. Г.Л. Знаменського, В.С. Щербини ; кол. авт.: О.А. Беляєвич, О.М. Вінник, В.С. Щербина та ін. Київ : Юрінком Інтер, 2012.

3. Несинова С.В., Воронко В.С., Чебикіна Т.С. : Навч. посіб. / С.В. Несинова,; за заг. ред. С.В. Несиної. Київ : Центр учбової літератури, 2012.

4. Щербина В.С. Господарське право : підручник. 6-те вид., перероб. і доповн. Київ : Юрінком Інтер, 2013.

5. Суцук-Слюсаренко З.І. Господарське право : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2013.

**5.10** **Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

**5.11** **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботу/письмове опитування);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12** **Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1** **Назва.** ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.

**5.2** **Тип.** Вибіркова.

**5.3** **Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4** **Семестр.** III.

**5.5** **Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Костюк Н.П., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Студент повинен знати: основні поняття та категорії підприємницького права; 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.** «Правознавство», «Трудове право».

**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. 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. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 896 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи/письмове опитування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

### **5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

### **5.1. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.**

#### **5.2. Тип. Вибіркова.**

#### **5.3. Рік навчання. 2019/2020.**

#### **5.4. Семестр. III.**

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

**5.6. Результати навчання.** Формування системи знань про термінологію сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психо-фізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, що впливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методи сенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки; застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципи роботи сучасного обладнання. Набуття практичних навичок щодо перевірки сенсорної чутливості дегустаторів; організації роботи дегустаційної комісії; визначення критеріїв вибору методів сенсорного аналізу; застосування методології та методів сенсорного аналізу; проведення статистичної обробки результатів сенсорної оцінки; здійснення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; застосування основних принципів роботи сучасного обладнання в практичній діяльності товарознавців.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Вища та прикладна математика», «Хімія».

**5.8. Зміст.** Роль і значення сенсорних відчуттів людини у сприйнятті оточуючого світу та дослідженні органолептичних властивостей продукції. Вивчення термінології сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Основні види відчуттів людини та фактори, що впливають на їхню вразливість. Характеристика відчуттів. Формування сенсорної пам'яті студентів. Перевірка чутливості студентів щодо сприйняття різних відчуттів і визначення факторів її підвищення. Систематика методів сенсорного аналізу. Розуміння критеріїв вибору методів для дослідження. Сутність та особливості застосування методів сенсорного аналізу. Організація проведення органолептичної оцінки. Застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки. Вивчення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів, зокрема харчових продуктів. Роль сенсорного аналізу у прогнозуванні якості продукції.

### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз. Опорний конспект лекцій. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 48 с.



2. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. URL: <https://www.sensorsexpo.com/>

3. Асоціація сомельє України. URL: <http://sommelier.ua>

#### **5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

– лекції (тематичні, проблемні);

– лабораторні заняття.

#### **5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (опитування, письмові роботи, підготовка ситуаційного завдання);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

#### **5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

### **5.1 Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** III.

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

**5.6 Результати навчання.** Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: застосовувати чинне трудове законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії трудового права, складати проекти трудових договорів, колективних договорів, вирішувати колективні та індивідуальні трудові спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання матеріальної та дисциплінарної відповідальності, взаємо- діяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням законодавства про працю.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Цивільне право», «Адміністративне право і процес».

**5.8 Зміст.** Предмет, метод та система трудового права. Основні принципи трудового права. Джерела трудового права. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії та компенсації. Дисципліна праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

#### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Трудове право України : підруч. / за заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка. Київ : Юрінком Інтер, 2017. 600 с.

2. Трудове право України: підручник / за заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2-ге, перероб. і доп. Київ: центр учбової літератури 2016. 472 с.

3. Грибан В.Г., Негодченко О.В. Охорона праці : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2017. 280 с.

4. Бойко М.Д. Трудове право України : навч. посіб. 3- те вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2017. 392 с.

5. Андрієв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. Київ : Дакор, 2017. 574 с.

6. Прилипко С.М., Ярошенко О.М. Трудове право : посіб. для підготовки до держ. іспиту. 3-тє вид., перероб.і доп. Харків : Право, 2017. 194 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання:**

- лекції (оглядові / тематичні);
- практичні заняття.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне / письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

**5.1 Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4 Семестр.** III.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Власенко І.Г., д.б.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія» рівня повної загальної середньої освіти.

**5.8 Зміст.** Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів. Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник. 3-тє вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. 406 с.

2. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/)

3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ : ВПЦ «Київський ун-т2, 2014. 375 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття.

**5.11 Методи і критерії оцінювання:**

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з науковими повідомленнями);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

### **5.13 Мова навчання та викладання. Українська.**

#### **5.1 Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бичков М.М., к.ф.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з психології, історії України, історії української культури.

**5.8 Зміст.** Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

#### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби**

1. Киричок О.Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Полтава : РВВ ПДАА, 2010. 381 с.

2. Кулагін Ю.І., Войціцька І.В. Логіка : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 94 с.

3. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. Київ : Знання, 2010. 414 с.

4. Шкепу М.О. Філософія. Навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 347 с.

5. Шкепу М.А. Архитектоника общественного времени. Монография. Київ, 2011. 351 с.

#### **5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **5.11 Методи оцінювання.**

- поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

### **5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

#### **5.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** IV.

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

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з

теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».

**5.8. Зміст.** Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництв харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Кравченко М.Ф. Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 516 с.

2. Загальні технології харчових виробництв: підручник / Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М. та ін. Київ : Ун-т «Україна», 2010. 814 с.

3. Коваль О.А. Ковбасні вироби, натуральні продукти зі свинини, яловичини, баранини, напівфабрикати, консерви : навч. посіб. Київ : Основа, 2004. 168 с.

4. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / Прибильський В.Л., Вітряк О.П., Романова З.М., Сидор В.М., та ін.; за ред. докт. техн. наук., проф. В.Л. Прибильського. Київ: НУХТ, 2014. 310 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); - лабораторні заняття; (презентації, моделювання ситуацій).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська

**5.1 Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Швець В.В., к.т.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Ознайомлення з основами будівельної справи. Формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа», «Ресторанна справа».

**5.8 Зміст.** Класифікація, характеристика, конструктивні елементи та експлуатація громадських будівель. Склад інженерних систем у готельному. Системи опалення, їх характеристика та обладнання. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. Системи водопостачання і каналізації. Системи енергозабезпечення, зв'язку, охоронної та проти-пожежної сигналізації. Вертикальний транспорт будівель. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / для студ. высш. учеб. заведен. 2-е изд. перераб. и доп. Киев: Дакор, 2009. 368 с.

2. Кравченко В.С. Инженерное оборудование зданий / В.С. Кравченко, Л.А. Саблій, В.І. Давидчук та ін. Київ : Професіонал, 2008. 480 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2013.

4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.14 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва.** ДИЗАЙН.

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

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

**5.6 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

**5.7 Зміст.** Дизайн як форма проектної творчості. Основи композиції. Ергономіка. Загальні відомості. Світло і колір у дизайні. Стил ь у дизайні і архітектурі. Дизайн візуальної інформації. Основи ландшафтного дизайну. Дизайн у готельному і ресторанному господарстві.

### **5.8 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Даниленко В.Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури. Харків : ХДАДМ ; Колорит, 2005. 243 с.

2. Олійник О.П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ : НАУ, 2011. 228 с.

3. Brown T., Katz B. Change by Design : How Design Thinking Trans-forms Organizations and Inspires Innovation. New York : Harper Business, 2009. 272 p.

4. Hassenzahl M. Experience Design: Technology for All the Right Reasons/ M. Hassenzahl. San Rafael, California : Morgan & Claypool, 2010. 100 p.

**5.9 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, лабораторні заняття.

#### **5.10 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

### **5.1 Назва. WEB-ДИЗАЙН ТА WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4 Семестр.** IV.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Яремко С.А., к.т.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування необхідного рівня теоретичних знань та набуття практичних навичок з питань проектування, розробки та використання сучасних Web-додатків.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна інформатика».

**5.8 Зміст.** Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web- додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Шклярський С.М. Прикладний інтернет для економістів : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2009. 121 с.

2. Холл М., Браун Л. Программирование для Web. Киев : Изд. дом «Вильямс», 2013.

3. Пасічник О.В. Пасічник В.В. Веб-дизайн: підручник для ВНЗ. Київ: Компютинг, 2012. 520 с.

4. Вінічук І.М. Інтернет-технології та ресурси : навч. посібник. Київ: НАКККиМ, 2014.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота.

### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тести;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

### **5.12 Мова викладання та викладання.** Українська.

### **5.1 Назва. МАРКЕТИНГ.**

### **5.2 Тип.** Обов'язкова.

### **5.3 Рік навчання.** 2021/2022.

### **5.4 Семестр.** V.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Поліщук І.І., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій й навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів на рівні підприємства готельного господарства.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Психологія».

**5.8 Зміст.** Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч.-метод. посіб. / В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 104 с.

2. Кулешова Н.В., Полякова О.Ю. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія. Харків : ХНЕУ, 2015. 219 с.

3. Маркетингова діяльність підприємств: сучасний зміст: монографія / за ред. Н.В. Карпенко. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 252 с.

4. Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія. Київ : КНТЕУ, 2011. 343 с.

5. Ортинська В.В., Мельникович О.М. Маркетингові дослідження: підручник. 2-ге вид., допов. Київ : КНТЕУ, 2015. 435 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні з використанням активних методів навчання.

### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

## **5.12 Мова навчання та викладання. Українська.**

### **5.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** V-VI.

**5.5. ПІБ лектора, вчене звання, науковий ступінь, посада.**

Іваніщева О.А., ст. викладач.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, вмінню діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Технологія харчових виробництв».

**5.8. Зміст.** Терміни та визначення. Критерії якості продукції ресторанного господарства. Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів. Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія напівфабрикатів із гідро біонтів. Допоміжні напівфабрикати, смакоароматичні інгредієнти. Технологія супів. Технологія соусів. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв і гарнірів, борошняних кулінарних виробів. Технологія страв з кисломолочних продуктів та яєць. Технологія кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини. Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія страв із гідробіонтів. Технологія холодних страв та закусок, напоїв, Технологія солодких страв, десертів. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Королева круп. Все про гречку=Queen of grain. Everything on buckwheat / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Демічковська М.П.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2016. 268 с.

2. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. та ін. Київ : ІНКОС, 2007. 382 с.

3. Технологія пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. Київ : Аскания, 2008. 736с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.



5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : Арій, 2005. 680 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);
- лабораторні заняття (робота в малих групах).

**5.11. Методи оцінювання:**

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

**5.12. Мова навчання.** Українська.

**5.1. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** V-VI.

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

**5.6. Результати навчання.** Формування системи спеціалізованих знань та практичних навичок в сфері виконання специфічних функцій закладів галузі ресторанного господарства.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Гігієна та санітарія», «Економічна теорія», «Менеджмент».

**5.8. Зміст.** Номенклатура послуг і загальні вимоги до їх здійснення в закладах ресторанного господарства. Напрямки розширення послуг. Склад матеріально-технічної бази для організації процесів обслуговування: приміщення, устаткування, засоби та предмети праці. Види, методи та форми обслуговування споживачів. Структура процесу обслуговування споживачів офіціантами. Послідовність, способи та техніка подавання страв і напоїв при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні. Види банкетів та прийомів та їх класифікація. Структура підготовчого процесу. Правила зустрічі гостей, подавання аперитиву та розміщення гостей. Банкети поза межами ресторану. Кейтерінг-сервіс та етапи його розвитку. Різновиди кейтерінгу і його класифікація згідно різних ознак. Характеристика послуг з кейтерінгу. Створення рекламної кампанії з кейтерінг-послуг. Формування портфелю кейтерінг-послуг. Розрахунок показників ефективності здійснення кейтерінг-послуг. Теоретичні основи проектування процесу обслуговування. Система обслуговування, її основні параметри та якісні характеристики. Аналіз та проектування систем обслуговування. Організація та проектування процесу обслуговування зосередженого та розосередженого контингенту споживачів за місцем роботи. Організація і проектування процесу обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація обслуговування споживачів на транспорті та шляху слідування, в місцях масового відпочинку населення, в закладах харчування готельних комплексів, під час проведення конференцій. Показники якості та ефективності обслуговування споживачів.

### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ: КНТЕУ, 2005.

2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ, 2007.

3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособие. Москва, 2006.

4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2009. 342 с.

6. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Москва: Издательский центр «Академия», 2010. 224 с.

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

- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

### **5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

### **5.12. Мова навчання та викладання.** Українська

### **5.1 Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4 Семестр.** V.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Онищук Н.В., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базова зі спеціальності.

**5.8 Зміст.** Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств,

вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. Київ: Кондор, 2012. 346 с.

2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

3. Клапчук В.М., Білоус Л.Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.

4. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник. Київ: КНТЕУ, 2015. 501 с.

6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 412 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

### **5.11 Методи оцінювання:**

- курсова робота з дисципліни «Готельна справа»;
- поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

### **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

### **5.1. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** V.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Лояніч Г.С., к.т.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Вміння користуватись нормативною документацією на харчові продукти; визначати якість продовольчих товарів; вирішувати практичні завдання товарознавства продовольчих товарів. Знати основні поняття і категорії у сфері товарознавства непродовольчих товарів; основні системи класифікації товарів; взаємозв'язок формування якості

товарів з сировинними матеріалами та сучасними технологіями виробництва; споживні властивості та асортимент окремих груп непродовольчих товарів.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія», «Технології харчових виробництв», «Фізика».

**5.8. Зміст.** Теоретичні основи товарознавства. Зерно і продукти його переробки. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби. Смакові товари. Харчові жири. Молоко і молочні продукти. Яйця і яєчні продукти. М'ясо і м'ясопродукти. Риба і рибні товари. Харчові концентрати. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів. Товари з пластичних мас. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари. Меблеві товари. Будівельні товари. Скляні товари. Керамічні товари. Металогосподарчі товари. Текстильні товари. Швейні та трикотажні товари. Взуттєві товари. Хутрово-хутрянні вироби. Побутові електротехнічні товари. Товари культурно-побутового призначення. Ювелірні товари.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2000.

2. Ващенко В.В., Ясинська Н.С. Основи товарознавства продовольчих товарів: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2001.

3. Продовольчі товари: лабораторний практикум / Притульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А., Тищенко Є.В. та ін. Київ: КНТЕУ, 20007.

4. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник. Київ: КНТЕУ, 2008.

5. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 328 с.

6. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник / Л. О. Радченко, Л. Д. Льовшина, М. П. Головка та ін. Харків : Світ Книг, 2013. 943 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);

- лабораторні заняття (презентації, дискусії, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська

**5.1. Назва. ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Власенко І.Г., д.мед.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Забезпечується необхідний рівень теоретичних та практичних навиків ідентифікації, дегустації алкогольних напоїв, проведення документальної експертизи та експертизи якості й кількості алкогольних напоїв вітчизняного та зарубіжного виробництва, документальне оформлення експертизи.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Хімія», «Фізичні методи дослідження».

**5.8. Зміст.** Законодавчо-правове регулювання якості, виробництва й експертизи алкогольних напоїв. Основи дегустації алкогольних напоїв. Експертиза якості та кількості спирту. Експертиза якості дистильованих напоїв вітчизняного та зарубіжного виробництва. Експертиза якості вин вітчизняного та зарубіжного виробництва.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.1995 № 481/95-ВР. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-вр>.

2. Товарознавство смакових товарів: навч. посібник / Дубініна А.А. Жук. Ю.Т., Жук В.А., Жестерева В.А. Харків: ХДАТОХ, 2002. 172 с.

3. Овчиннікова І.Ф., Постнова О.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Експертиза напоїв». Харків: ХДУХТ, 2006. 52 с.

4. Поздняковський В.М. и др. Експертиза напитуков. Новосибирск, 2002. 330 с.

5. Стороженко В.Ф. Експертиза алкогольних напоїв при розслідуванні економічних злочинів та виявлення ознак фальсифікації: навч. посіб. Харків. нац. ун-т внутр. справ. Харків: ХНУВС, 2014. 168 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні (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 / індивідуально-творчі дослідницькі завдання / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** V.

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

**5.6. Результати навчання.** Формування умінь та навичок впровадження загальних сучасних методів контролю хімічного складу, властивостей і якостей харчових продуктів. Прикладне та метрологічне забезпечення. Правила і методи відбору та дослідження середніх проб різних об'єктів харчових виробництв, продукції ресторанного господарства.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Фізика», «Стандартизація, метрологія і сертифікація».

**5.8. Зміст.** Загальні методи контролю харчової продукції та принципи їх вибору. Види контролю. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів. Методи визначення основного хімічного складу (вологи, білків, жирів, вуглеводів) та біологічно активних речовин (вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон). Методи ввлізу безпеки продовольчої сировини. Екологія харчової продукції. Токсиметрія харчових добавок. Фальсифікація харчової продукції у ресторанному господарстві. Статистичні методи контролю продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Черевко О.І., Крайнюк Л.М. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. Харків: ХНУХТ, 2008.

1. Скоробагатий Я.П. Методи дослідження сировини і матеріалів. Львів: Каменярь, 2005.

1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: Лібра, 2011.

1. Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С.. Основи управління безпечністю харчових продуктів: навч. посіб. Київ: Вид-во Союзу споживачів України, 2007.

1. Щкарупа В.Ф. Основи безпеки товарів народного споживання. Київ: КНТЕУ, 2002.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні (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 / індивідуально-творчі дослідницькі завдання / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4 Семестр.** VI.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іваніщева О.А., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів; робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Технології продукції ресторанного господарства».

**5.8 Зміст.** Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-мистецтво: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів. Пекарська майстерність.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2009. 464с.

2. Керли Уїльям. Couture Chocolate. Київ : Арт-Родник, 2013. 200 с.

3. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. та ін. Київ : ІНКОС, 2007. 382 с.

4. Технология пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. Київ : Аскания, 2008. 736с

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4. Семестр.** VI.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Павлюк Т.І., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного

дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базовий рівень знань шкільного курсу «Основи економіки».

**5.8 Зміст.** Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. Київ: КНТЕУ, 2018. 608 с.

2. Кулішов В.В. Мікроекономіка. навч. Посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2018. 485 с.

3. Кулішов В.В. Мікроекономіка: теорія і практика. навч. посібник. Львів: Вид-во «Магнолія 2006», 2017. 332 с.

4. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. 268 с.

5. Соколов М., Горлач В., Кримов М., Жиленкова М. Економічна теорія: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 532 с.

6. Тюхтенко Н.А., Синякова К.М. Макроекономіка: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. 2-ге вид., допов. та перероб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 352 с.

**5.10 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2021/2022.

**5.4 Семестр.** VI.



**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Здобуття та формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо організації та здійснення туристичної діяльності.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з географії.

**5.8 Зміст.** Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів. Набуття компетенції щодо формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів формування програми туристичних подорожей; нарощування географії подорожей туристичним посередником; технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів; методологічних засад програмного обслуговування; правил виконання туристичних формальностей, забезпечення безпеки туристичних подорожей, виконання претензійної роботи та ін.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 424 с.

2. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). 3-є вид.-ня, перероб. та доп. Київ: Альтпрес, 2005. 436 с.

3. Любіцева О.О. Туризмознавство: вступ до фаху: підручник / О.О. Любіцева, В.К.Бабарицька. Київ: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 335 с.

4. Організація туристичних подорожей: навч. посіб. / Г.І. Михайліченко, А.Ю. Єременко. Київ: КНТЕУ, 2011. 392 с.

5. Організація туризму: Підручник / Писаревський, І.М., Погасій С.О., Поколюдна М.М. Харків: ХНАМГ, 2008. 541 с.

6. Устименко Л.М. Основи туризмознавства: навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: Альтерпрес, 2011. 345 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, презентації;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

## **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва.** МЕНЕДЖМЕНТ.

**5.2. Тип.** Обов'язкова.

**5.3. Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Корж Н.В., д.е.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: формування теоретичних і практичних знань шляхом поглибленого навчання наукових підходів, принципів та методів, що забезпечують стійку, надійну, перспективну та ефективну роботу колективів підприємств (закладів) ресторанного господарства завдяки випуску якісної продукції та надання якісних послуг.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація ресторанного господарства», «Основи менеджменту».

**5.8. Зміст.** Менеджмент як складова частина системи науково-практичних знань. Складові структури системи менеджменту підприємств ресторанного господарства: цільова підсистема, забезпечувальна, функціональна, управляюча, прямий і зворотний обмін інформацією між ними, їх взаємодія із зовнішнім середовищем. Підприємство (заклад) ресторанного господарства як соціально-економічна, організаційно-технічна, виробничо-торгова системи. Місія та цілі функціонування і розвитку підприємства ресторанного господарства як цілісної системи. Системне уявлення виробництва у сфері ресторанного господарства як об'єкта управління. Сутність функціонування, структура та ресурси виробничої системи підприємства ресторанного господарства. Дослідження та оцінювання організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня підприємства ресторанного господарства. Розроблення штатного розкладу та основних кваліфікаційних характеристик персоналу підприємств (закладів) ресторанного господарства. Принципи та моделі проектування і виконання роботи на підприємствах (у закладах) ресторанного господарства. Основи проектування організації: розподіл і спеціалізація праці у закладах ресторанного господарства; об'єднання в групи схожих робіт та їх виконавців (департаментизація); масштаб керованості; ієрархія на підприємстві; розподіл прав і відповідальності між членами колективу тощо. Організація та функціонально-правовий статус підприємств (закладів) ресторанного господарства залежно від форми власності; основної мети діяльності; агрегування майна; обсягів діяльності та чисельності працівників.

**5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент ресторанного господарства : підруч. для вузів. Київ : КНТЕУ, 2001.

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2005.

3. Фатхутдинов Р.А. Производственный менеджмент : учеб. для вузов. Москва : Банки и биржи, ЮНИТИ, 2003.

4. Эгертон Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Москва : Росконсульт, 1999.

5. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес. Москва : Книжный мир, 2001.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

**5.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VII.

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

**5.6 Результати навчання.** Формування компетенцій, сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань в галузі аналізу і планування фінансово-господарської діяльності готелів та ресторанів, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень, методів розрахунку важливих показників господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємств.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Ресторанна справа», «Готельна справа».

**5.8 Зміст.** Економічні основи функціонування готелів і ресторанів в системі ринкових відносин. Ресурсний потенціал підприємств готельного та ресторанного господарства та економічні передумови його використання. Матеріальні ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективність їх використання. Фінансові ресурси, капітал та активи готелів і ресторанів. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства. Управління прибутком та рентабельністю готелів і ресторанів. Система оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства. Планування фінансів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, оцінка їх фінансового стану.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.

2. Економіка підприємства : навч. посіб. / П.В. Круш, В.І. Подвігіна, Б.М. Сердюк ; за заг. ред. П. В. Круша, В.І. Подвігіної, Б.М. Сердюка. Київ : Ельга-Н, КНТ, 2007. 780 с.

3. NoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.

4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.

5. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. Вид. 2-ге перероб. і доп. Київ: Вид-во «Ліра-К», 2017. 596 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання:**

–поточний контроль – опитування, тестування;

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **5.1 Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Добровольська Н.В., к.п.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа», «Ресторанна справа».

**5.8 Зміст.** Суть та види інформаційних систем і технологій в сегменті NoReCa. Базові складові програмних продуктів автоматизації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація робочого місця персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програмні продукти автоматизації системи управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація виробничого обліку, складського обліку і управління закупками, управління собівартістю, фінансової підсистеми, системи управління персоналом суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості здійснення PR в Інтернеті суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Використання інформаційних систем і технологій в управлінні лояльністю споживачів готельних і ресторанних послуг. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.

2. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

3. Киш Л.М. Інформаційні системи і технології управління організацією: навч. посіб. / Киш Л.М., Клочко О.В., Потапова Н.А.; Вінниц. нац. аграр. ун-т. Вінниця : Вінницька газета, 2015. 317 с.

4. Войнаренко М.П. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. / М.П. Войнаренко, О.М. Кузьміна, Т.В. Янчук. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.

5. Лисецький Ю.М. Інформаційні системи і технології в менеджменті: монографія / Ю. М. Лисецький; Нац. акад. наук України, Ін-т проблем мат. машин і систем. Київ : Логос, 2014. 417 с.

6. Карімов Г.І. Інформаційні системи і технології в управлінні організаціями: монографія / Г.І. Карімов, І.К. Карімов; Дніпродзерж. держ. техн. ун-т. Дніпродзержинськ : ДДТУ, 2014. 142 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Яковишина Н.А., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Теоретична та практична підготовка для розв'язання конкретних завдань з бухгалтерського обліку і формування інформаційної бази з управління підприємницькою діяльністю в умовах ринку, здобуття знань і формування навичок документального оформлення господарських операцій, ведення синтетичного та аналітичного обліку з узагальнення даних бухгалтерського обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Економіка готелів і ресторанів».

**5.8 Зміст.** Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс як елемент методу бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Бухгалтерський облік основних господарських процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві: навч. посіб. / за заг. ред. Л.В. Нападовської. Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. 395 с.

2. Чеснакова Л.С. Бухгалтерський облік: навч. посіб. / Л.С. Чеснакова, А.В. Алексеева, В.В. Масалітіна; за заг. ред. Л.С. Чеснакової. Київ : КНТЕУ, 2009. 397 с.

3. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України : навч. посіб. Київ : КУТЕП, 2006. 232 с.

4. Білоусько В.С. Теорія бухгалтерського обліку: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. 3-тє вид., перероб. і доп. Київ: Кондор, 2007. 423 с.

5. Стельмащук А.М. Бухгалтерський облік: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 527 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

### **5.1 Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іванченко Г.В., к.е.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

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

**5.8 Зміст.** Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія. Луцьк : Волиньполіграф: Галяк Ж.В., 2015. 256 с.

2. Романцов А.Н. Event-маркетинг. Київ : Кондор, 2010. 116 с.

3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика event management. Днепропетровск : Баланс Букс, 2016. 189 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням ситуаційних, завдань).

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Боковець В.В., д.е.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанного бізнесу й організацій.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

**5.8 Зміст.** Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психо-лінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2015. 102 с.

2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія. Київ : Генеза, 2013. 256 с.

3. Долинська Л.В., Черевко В.П. Формування комунікативної компетентності майбутніх менеджерів : навч.-метод. посіб. Київ : ССМ, 2011. 95 с.

4. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб. Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. 2015. 367 с.

5. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. Київ : Знання, 2013. 442 с.

6. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч. посібник / О.В. Яшенкова. Київ : Видавничий центр «Академія», 2014. 312 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4.Семестр.** VII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Боковець В.В., д.е.н., професор.

**5.6 Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

**5.8 Зміст.** Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Теоретичні засади, структура та завдання управління дистрибуцією послуг. Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (Booking.com), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS), Expedia, Google та TripAdvisor. Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb (AirBed&Breakfas), HomeAway, Amazon, Facebook і Ruanair. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Інструменти аналізу дистрибуції послуг. Управління асортиментом. Архітектура програм лояльності різних типів. Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства. Менеджмент персоналу у системі дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору, підбору та відбору персоналу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Балабанова Л.В., Балабаниць А.В. Маркетинговий аудит системи збуту: навч. посібн. Київ: ВД «Професіонал», 2004. 224 с.



2. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. Львів: Вид-во НУ «Львівська політехніка», 2009. 232 с.

3. Апопій В.В. Комерційна діяльність: підруч.; 2-ге вид., перероб. та доп. / В.В. Апопій, С.Г. Бабенко, Я.А. Гончарук та ін.; за ред. В.В. Апопія. Київ: Знання, 2008. 632 с.

4. The Hotel Distribution report 2016. URL: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-HA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>

5. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. URL: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

## **5.1 Назва. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VIII.

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

**5.6 Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів та ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

**5.8 Зміст.** Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них. Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі у вигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших. Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека. веб-сайт URL: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.

2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М. Малярець, Є. Ю. Місюра, В.В. Койбічук та ін. Харків: ХНЕУ ім. С.Кузнеця, 2016. 420 с.

3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. Київ : АТИКА, 2012. 276 с.

4. Сергеева Л.Н. Нелинейная экономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. Запорожье : Полиграф, 2012. 217 с.

5. Федонін О.С., Репіна І.М., Олексик О.І. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2013. 316 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VIII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**  
Войнаровська Н.В., к.п.н., доцент.

**5.6 Результати навчання.** Формування іншомовної комунікативної компетентності необхідної для ефективного спілкування у навчальному та професійному середовищах.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)».

**5.8 Зміст.** Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.

Оволодіння термінологією сфери готельно-ресторанної справи в межах наступних тем: Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Галаган В. Я. Deutsch für Tourismus und Hotellerie. Київ : КНТЕУ, 2007. 419 с.

2. Галаган В. Я. Deutsch in der Gastronomie. Київ : КНТЕУ, 2014. 332 с.

3. Семідоцька В.А. English of Hotel and Restaurant Management. Київ: КНТЕУ, 2007. 113 с.

4. Хистова Л.М., Кравченко В.О. English in the Tourism Industry. Київ : КНТЕУ, 2015. 321 с.

5. Karine Almelda. Réstauration. Cuisine et service en sale / Karine Almelda, Christian Cino, Frédéric Garivet. Foucher, 2015. 272 p.

#### **5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання.

#### **5.11 Методи оцінювання.**

Контроль знань:

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

#### **5.12 Мова навчання та викладання.** Французька, німецька, англійська.

### **5.1 Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**5.2 Тип.** Обов'язкова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VIII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іваніщева О.А., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, набуття знань щодо технології виробництва та особливостей подання страв та напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів харчування для туристів різних країн світу з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання з індивідуальних розділів «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Ресторанна справа».

**5.8 Зміст.** Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Технологія виробництва і правила надання національних страв та напоїв. Принципи складання меню для харчування іноземних туристів. Рекомендації щодо прийому туристів.

#### **5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Мировая кухня. Москва: АСТ «Астраль», 2012.

2. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. Москва: Аванта, 2011.

3. Лучшие кулинарные рецепты славянских народов. Москва: Олма Пресс, 2009.

4. Искусство кулинарии от кулинарной академии Le Cordon Bleu. Москва: Эксмо, 2014.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації), практичні заняття (презентації, задачі, моделювання ситуацій, кейси).

**5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування, виконання індивідуальної розрахункової роботи, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1 Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**5.2 Тип.** Вибіркова.

**5.3 Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4 Семестр.** VIII.

**5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іваніщева О.А., ст. викладач.

**5.6 Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характеристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії, Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

**5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Гігієна та санітарія», «Ресторанна справа», «Технології продукції ресторанного господарства».

**5.8 Зміст.** Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика, посуд та інвентар у роботі сомельє. Основні методи та форми роботи сомельє. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє. Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Еволюція виноробства. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв Європейського Союзу. Основи винної термінології. Виробництво і зберігання вина. Найвідоміші виробники вин в Україні. Вина Європи. Вина Америки, Азії, Африки, Австралії, Нової Зеландії. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв. Види дегустації вин. Основна термінологія для органолептичної оцінки вин. Мистецтво поєднання вина та страв. Основні принципи еногастрономії. Винний туризм, еногастрономічний туризм.

**5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Валуйко Г.Г., Загоруйко В.А. Технологические правила виноделия в 2 т. Симферополь : Таврида, 2006. 488 с.

2. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье : учеб. пособие для студ. высш. учеб. завед. Киев : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.

3. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пособие: Краткий курс о вине и не только. Київ: КВИЦ, 2007. 328 с.

4. Хью Джонсон, Дженсин Робинсон. Атлас мира. ВИНО. Изд-во ВВРГ, 2008. 399 с.

5. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин : навч. посіб. Київ : Виноград. вино, 2009. 202 с.

**5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

#### **5.11 Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

#### **5.12 Мова навчання та викладання.** Українська.

### **5.1. Назва. КУРОРТНА СПРАВА.**

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2022/2023.

**5.4. Семестр.** VIII.

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

**5.6. Результати навчання.** Формування системи знань щодо еволюції та організації курортології в Україні.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму».

**5.8. Зміст.** Курортологія, суть та її задачі. Предмет курортології, визначення основних її термінів. Санаторно-курортне обслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі. Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальні мінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії. Грязелікування (пилоїдотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія). Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.

#### **5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: монографія. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2013. 535 с.

2. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери: монографія. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2016. 371 с.

3. Заваріка Г. М. Курортна справа: навчальний посібник . Міністерство освіти і науки України. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 263 с.

4. Науково-методичні засади управління розвитком економіки курортно-рекреаційних підприємств, ринків, територій: монографія / Гудзь М. В. та ін ; за ред. проф. М. В. Гудзь. Бердян. держ. пед. ун-т. Бердянськ : БДПУ, 2014.- 397 с.

5. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. Київ : КНТЕУ, 2011. 504 с.

6. Проектування курортів : навч. посіб. / Мазаракі А. А. та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі, д-ра екон. наук, проф., акад. НАПН України, заслуж. діяча науки і техніки України. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2014. 303 с.

#### **5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання

традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

#### **5.11. Методи оцінювання:**

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

#### **5.12. Мова навчання та викладання. Українська.**

### **Практична підготовка**

Виробнича практика 1 – 1 курс, II семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.  
Виробнича практика 2 – 2 курс, IV семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.  
Виробнича практика 3 – 3 курс, VI семестр, 6 тижнів. Форма контролю: залік.