

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	«молодший 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»	«Готельна і 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 організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінню працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця – 9.00 – 17.40
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 середа); у Словаччині – Пан'європейська вища школа (м. Братислава).

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

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

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

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

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

2.10. Можливості для проходження практики.

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування інститутом встановлено різні форми співробітництва з організаціями, зокрема з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

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

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

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

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

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

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

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

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

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – початковий цикл, EQF for LLL – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців з харчових та ресторанних технологій, які здатні до практичної діяльності в галузі, володіють загальними і фаховими компетенціями, що 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 ресторанних технологій.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Харчові технології» Обов'язкова компонента ОП – 65%; Вибіркова компонента ОП – 27,5%; Практична підготовка - 5%; Атестація – 2,5%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових і ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на ресторанний бізнес. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку харчових і ресторанних технологій.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Вища професійна освіта за спеціальністю «Харчові технології». Акцент фокусується на здобутті студентами навичок та знань в сфері харчових та ресторанних технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової галузі та ресторанного господарства; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти. Ключові слова: харчові технології, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства, кулінарних й кондитерських цехах роздрібно́ї торгівлі.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 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: 7441 Контролер сировини та напівфабрикатів 8211 Контролер спеціальних виробів 8270 Контролер харчової продукції 8272 Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів) 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) 8275 Контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів) 1225 Начальник (керуючий) їдальні 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва 1222.2 Начальник виробничого відділу 5122 Кухар 1222.2 Майстер виробництва 1456 Менеджер (керуючий) кафе (бару, їдальні) 7432 Контролер якості продовольчих товарів
Подальше навчання	Навчання за програмою першого циклу FQ for ENEA, 7 рівня НРК України та 6 рівня EQF for LLL
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 кваліфікаційного екзамену.

Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої (переддипломної) практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі навчання та 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>ЗК 1. Здатність спілкуватися іноземною (професійною) мовою</p> <p>ЗК 2. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення</p> <p>ЗК 3. Знання філософських категорій та понять і уміння оперувати ними</p> <p>ЗК 4. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту</p> <p>ЗК 5. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичного самовдосконалення</p> <p>ЗК 6. Уміння дотримуватися режиму роботи і відпочинку, підтримувати працездатність</p> <p>ЗК 7. Здатність виробляти високоякісну продукцію харчової промисловості, застосовувати фізичні методи дослідження</p> <p>ЗК 8. Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості та ресторанного господарства</p> <p>ЗК 9. Знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації.</p> <p>ЗК 10. Здатність до проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства</p> <p>ЗК 11. Здатність аналізувати сучасні досягнення науки, техніки в галузі ресторанного господарства</p> <p>ЗК 12. Здатність до впровадження сучасних технологій продукції ресторанного господарства</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України в закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 2. Здатність брати участь у наукових дискусіях, відстоювати власну позицію на конференціях, семінарах, тренінгах за групами страв та виробів</p> <p>ФК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства</p> <p>ФК 4. Здатність проводити вибір і обґрунтування ефективності підприємств ресторанного господарства,</p> <p>ФК 5. Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач, комп'ютерного моделювання в процесі професійної діяльності</p>

	<p>ФК 6. Здатність до знань специфіки науково-технічних задач в галузі харчових технологій, вміння застосовувати сучасні методи класичних і технічних теорій для пошуку нестандартних рішень</p> <p>ФК 7. Здатність оформлення результатів документації, володіння прийомами та методами аналізу результатів експериментальних робіт, вміння формувати звіти, технологічні закономірності виробництва продукції харчування та формування її асортименту в ресторанному господарстві</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати науково-технічну документацію в закладах ресторанного господарства</p> <p>ФК 9. Здатність до проектування цеху з виготовлення харчової продукції, володіння прийомами визначення сировини, виробничих втрат та рецептур готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва</p> <p>ФК 10. Здатність розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини</p> <p>ФК 11. Здатність визначати особливості основних технологічних процесів</p> <p>ФК 12. Здатність використовувати термінологію, правові, нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, виконання положень нормативної документації, захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій</p> <p>ФК 13. Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності, бухгалтерського обліку</p> <p>ФК 14. Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів</p> <p>ФК 15. Здатність до визначення чисельності працівників, зайнятих обслуговуванням; керувати роботою офіціантів, барменів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань</p> <p>ПРН 2. Вміти впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності</p> <p>ПРН 3. Вміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства</p> <p>ПРН 4. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій</p> <p>ПРН 5. Здатність самостійно аналізувати наукові та виробничі випробування, оформляти науково-технічну документацію</p>

	<p>ПРН 6. Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення мети</p> <p>ПРН 7. Вміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства</p> <p>ПРН 8. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток</p> <p>ПРН 9. Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності</p> <p>ПРН 10. Впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами</p> <p>ПРН 11. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах</p> <p>ПРН 12. Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій</p> <p>ПРН 13. Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p> <p>ПРН 14. Демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій</p> <p>ПРН 15. Обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти</p> <p>ПРН 16. Застосовувати поглиблені знання в сфері харчових технологій</p> <p>ПРН 17. Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу</p> <p>ПРН 18. Систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних та наукових завдань</p> <p>ПРН 19. Розробляти завдання для проектування безпечних умов праці при експлуатації технологічного устаткування</p> <p>ПРН 20. Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Всі розробники є штатними працівниками Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, мають вчене звання та/або науковий ступінь, проходять стажування, в т.ч. за кордоном один раз на п'ять років
Матеріально – технічне забезпечення	Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLE Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-

Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

4. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Екзамен
ОК 2	Безпека життя	6	Екзамен
ОК 3	Філософія	6	Екзамен
ОК 4	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 5	Харчова мікробіологія	6	Екзамен
ОК 6	Товарознавство харчових продуктів	6	Екзамен
ОК 7	Технологія харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 8	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 9	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 10	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 11	Технологія виробництва кулінарної продукції	12	Екзамен
	Фізичне виховання		Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		78	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ВБ 1.2	Культурна спадщина України	6	Екзамен
ВБ 1.3	Професійний етикет	6	Екзамен
ВБ 2.1	Електротехніка	6	Екзамен
ВБ 2.2	Фізичні методи дослідження	6	Екзамен
ВБ 3.1	Економіка підприємства	6	Екзамен
ВБ 3.2	Основи підприємництва	6	Екзамен
ВБ 4.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	6	Екзамен
ВБ 4.2	Етнічна кулінарія	6	Екзамен
ВБ 5.1	Енологія та еногастрономія	4,5	Екзамен
ВБ 5.2	Технологія напоїв	4,5	Екзамен
ВБ 6.1	Стандартизація та контроль якості харчової продукції	4,5	Екзамен
ВБ 6.2	Управління якістю продукції та послуг	4,5	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		33	
Практична підготовка			
Виробнича практика		6	Залік
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	Екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

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.

5.4 Семестр. I–II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Западинська І.Г., доц., к.пед.н., доцент по кафедрі іноземної філології та перекладу.

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 в кінці кожного семестру.

5.12 Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, французька, 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 кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Знання 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

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. Василюшина О.В., асистент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва.

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. Завдання дисципліни «Харчова хімія», 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 / Голубев А. В., Лисін В. І., Коваленко І. В., Тарасенко Г. В.; за ред. А. В. Голубева. 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.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., професор, д.б.н., професор кафедри туризму та готельно-реторанної справи.

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. Рудацька 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/
3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ : ВПЦ "Київський ун-т", 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).

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. I.

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. Пентилюк М.І., Маруніч І.І., Гайдаєнко І.В. Ділове спілкування та культура мовлення : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури 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. 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. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Чорна Н.М., проф., д. і.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

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 : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 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, семінарські 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.

1.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ПРОФЕСІЙНИЙ ЕТИКЕТ.

5.2 Тип. Вибіркова

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. I

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

5.6 Результати навчання. Формування у студентів послідовної системи знань, певних форм і методів навчального процесу про суть етикету людства, його роль у формуванні особистості та розвитку суспільства, оволодіти базовими знаннями теоретичних засад розвитку етикету як соціокультурного

феномену, засвоїти основні поняття і моделі етикетної професійної поведінки.

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

5.8 Зміст. Предмет і завдання навчальної дисципліни. Історія виникнення етикету. Теоретичні засади розвитку етикету як соціокультурного феномену. Діловий етикет як – складова корпоративної культури. Етикет мовного спілкування. Конфлікти, шляхи їх попередження та розв'язання. Особливості дотримання ділового етикету у професійній діяльності.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гриценко Т.Б., Іщенко Т.Д., Мельничук Т.Ф. Етика ділового спілкування. Київ, 2016.

2. Палеха Ю.І. Етика ділових відносин. Київ, 2016.

3. Стахів М. Український комунікативний етикет. Київ, 2016.

4. Стоян Т.А. Діловий етикет: моральні цінності і культура поведінки бізнесмена: навч. Посіб. Київ: Центр навч. літ., 2016. 232 с.

5. Тимошенко Н.Л. Діловий етикет. Київ, 2017.

6. Чмут Т.К., Чайка Г.Л. Етика ділового спілкування. Київ, 2017.

7. Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування. 2-е вид. Київ: Лібра, 2017. 416 с.

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

– лекції (тематична, проблемна);

– практичні заняття (традиційні з моделювання ситуацій, ділова гра).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

– підсумковий контроль (екзамен).

5.12 Мова навчання. Українська.

5.1 Назва. ФІЛОСОФІЯ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бичков М.М., доц., канд. філософ. наук, доцент по кафедрі філософії та економічної теорії.

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, семінарські, 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. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Лояніч Г.С., доцент, к.т.н., доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва.

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».

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-хутряні 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; практичні 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).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська

5.1 Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

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., професор, д.б.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Формування 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 виробництва 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 виробы, 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).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська

5.1 Назва. ЕЛЕКТРОТЕХНІКА.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2019/2020.

5.4 Семестр. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Авксентюк Б.П., професор, д.т.н., професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва.

5.6 Результати навчання. Здобуття знань щодо принципів роботи і особливості експлуатації різноманітних електротехнічних пристроїв та компонентів технологічного обладнання.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізика», «Безпека життя».

5.8 Зміст. Лінійні електричні кола постійного і змінного струму. Поняття про нелінійні елементи електричного кола. Коротка характеристика основних нелінійних елементів, діоди, тонельні діоди, імпульсні діоди, транзистори, симістори, стабілітрони, тиристори, терморезистори. Класифікації напівпровідникових пристроїв; зображення та позначення

напівпровідникових пристроїв на схемах. Біполярні та польові транзистори. Зворотній зв'язок та операційні підсилювачі. Вторинні джерела живлення.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лебедь О.О., Мислінчук В.О., Пастушенко В.Й. Фізичні основи компютерно-інтегрованих інформаційних систем. Підручник. Рівне: НУВГП, 2015. 352 с.

2. Титаренко М.В. Електротехніка : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013.

3. Романенко Р. П., Форостяна Н. П., Електротехніка. Опорний конспект лекцій. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014.

4. Романенко Р. П., Форостяна Н. П., «Електротехніка», Збірник тестових завдань. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.

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 та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;

- 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. II.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Авксентюк Б.П., професор, д.т.н., професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва.

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. Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац. торг.-эконом у-та. Харьков, 2014. 222с.

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 і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен).

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 кафедри туризму та готельно-ресторанної справи..

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 : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 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).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська

5.1 Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

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

5.6 Результати навчання. Засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу; обслуговування тематичних заходів; форми і методи обслуговування різних контингентів споживачів.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія», «Технологія харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

5.8 Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Формування меню для закладів різних типів та класів, контингентів споживачів. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу, при виробничих підприємствах, навчальних закладах, на різних видах транспорту. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Інтер'єр закладів, столовий посуд, прибори, білизна, аксесуари. Персонал, вимоги до персоналу закладів ресторанного господарства.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.
2. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза: пер. с англ. Одеса : ВД «Чернів Ко», 2014. 350 с.
3. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора. Київ : Олма Медіа Груп, 2016. 297 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ : Кондор, 2012. 386 с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. Посібник. Київ : Ліра-К, 2012. 285 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

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

5.6 Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій харчових продуктів; оволодіння методами моделювання процесів виробництва у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації виробництва харчової продукції для різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів.

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

5.8 Зміст. Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація технологічного процесу виробництва продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів; з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологічний процес виробництва продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Організація виробництва кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Організація технологічного

процесу виробництва холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Забезпечення технологічного процесу виробництва солодких страв і десертної продукції, напоїв. Характеристика процесів виробництва у кондитерському цеху: різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, готової борошняної кондитерської продукції.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.

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

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012

4. Джурик Н.Р. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2013. 358 с.

5. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2014. 537 с.

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

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III, IV.

5.5 ПІБ лектора, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

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 : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).

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 навч. літ., 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).

5.12 Мова навчання. Українська.

5.1 НАЗВА. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Гарбар В.А., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню системи знань щодо аналізу та планування важливих показників господарської

діяльності підприємств з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія».

5.8 Зміст. Підприємство в системі ринкових відносин. Цільові характеристики діяльності підприємства. Планування діяльності підприємства. Економічні характеристики продукції підприємства. Виробнича програма підприємства. Виробнича потужність підприємства. Ресурсний потенціал підприємства. Трудові ресурси підприємства. Майнові ресурси (необоротні активи підприємства). Оборотні активи підприємства. Інноваційна діяльність підприємства. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції. Доходи та цінова політика підприємства. Фінансові результати діяльності підприємства. Ефективність діяльності та засади її оцінки. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінки. Конкурентоспроможність підприємства. Сучасні теорії та моделі розвитку підприємства. Економічна безпека підприємства та його антикризова діяльність.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Дмитрієв І.А., Шевченко І.Ю. Економіка підприємства : навчальний посібник для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів. Харків : ХНАДУ, 2018. 292 с.

3. Дорошенко Г.О. Економіка підприємства : теорія і практикум. Навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 328 с.

4. Нестерчук Ю.О., Сегеда С.А. Економіка підприємства : навч.-метод. посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2014. 372 с.

5. Петренко М.І., Драбовський А.Г., Петренко В.М. Економіка підприємства : навч. посібник / під заг. ред. М.І.Петренка. Вінниця : Консоль, 2010. 510 с.

6. Яркіна Н.М. Економіка підприємства : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2013. 497 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. III.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Гарбар В.А., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Здобуття знань з питань сутності та філософії бізнесу, розуміння логіки та схем підприємницької діяльності у загальному

вигляді, типології підприємництва, дослідження середовища підприємницької діяльності, соціальної відповідальності бізнесу, процесу створення підприємства та початку його діяльності.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Правознавство».

5.8 Зміст. Зміст підприємницької діяльності. Місце підприємницької діяльності у суспільстві. Види підприємництва. Зовнішнє середовище підприємницької діяльності. Етична та соціальна відповідальність підприємництва. Організаційно-правові форми підприємництва. Процес створення підприємства та його основні етапи.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мороз О.М., Немержицький В.І. Основи підприємництва. Київ: КНТЕУ, 2008.

2. Гой І.В. Підприємництво: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2013

3. Ткачук О.М. Бізнес-культура: навч. посібник. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2013

4. Тягунова Н.М. Підприємництво і бізнес-культура: навч. посібник Київ: Центр учбової літератури, 2014

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерської та пекарської справи: ознайомлення з технологічними властивостями сировини, особливостями її підготовки до виробництва, правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технологічного процесу виготовлення різних видів тіста та виробів з нього роботи; робота з оздоблювальними напівфабрикатами, 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. «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів», «Технологія виробництва кулінарної продукції».

5.8 Зміст. Хімічний склад і визначення цінності харчових продуктів. Характеристика сировини, що використовується в кондитерському виробництві. Особливості організації кондитерського цеху. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Замішування тіста і способи його розпушування. Вироби з дріжджового тіста. Бездріжджове тісто і вироби з нього. Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення. Приготування тістечок. Торти (технологія виготовлення). Українські національні кондитерські вироби. Вироби пониженої калорійності. Технохімічний контроль виготовлення борошняних кондитерських виробів.

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 Уільям. 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 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 та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи.

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. «Харчова хімія», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства».

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.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ЕНОЛОГІЯ ТА ЕНОГАСТРОНОМІЯ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з загальної характеристики вин та інших алкогольних 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. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Етнічна кулінарія».

5.8 Зміст. 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 еногастро- номії. 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 навч. літ., 2009. 304 с.

3. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пос.: 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 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 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. ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: здобуття теоретичних знань технології виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв, засвоєння теоретичних і практичних знань організації роботи бару та нових тенденцій в

обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації діяльності закладів ресторанного господарства.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Етнічна кулінарія».

5.8 Зміст. Класифікація і характеристика барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Загальна характеристика і класифікація напоїв. Асортимент, характеристика, історія і основні етапи виробництва вин, міцних алкогольних напоїв, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Технологія приготування коктейлів, гарячих напоїв. Організація обслуговування споживачів в барах.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Домарецький В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підручник. Вінниця : Нова книга, 2013

2. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин : підручник. Київ: Виноград. Вино, 2012. 202 с

3. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств : учебн. Пособие. Київ : ИНКОС, 2014

5. Иванникова Е.И. Барное дело. Учеб. пособ. 2-е изд. Москва: Издательський центр, 2013. 352с

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 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. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування системи знань з організаційних, нормативно-правових документів системи стандартизації та сертифікації, управління якістю, принципів функціонування системи управління якістю, умінь і навичок організації та контролю якості продукції, створення систем управління якістю.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання таких дисциплін, як «Організація виробництва в закладах ресторанного

господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Фізичні методи дослідження».

5.8 Зміст. Основні положення стандартизації. Теоретичні та правові основи стандартизації, сертифікації. Національна система стандартизації. Міжнародні організації зі стандартизації. Стандартизація в Україні та міжнародне співробітництво. Система сертифікації УкрСЕПРО. Нормативні документи і порядок їх розроблення. Сертифікація послуг у закладах ресторанного господарства. Контроль якості продукції, показники якості продукції, види контролю якості. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства. Дослідження якості м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів, готових страв і напоїв.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013

2. Цюцюра С.В. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація: навч. Посібник. Київ: Знання, 2012

3. Тіхосова Г.А. Сертифікація товарів та послуг: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2013

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 НАЗВА. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

5.2 Тип. Вибіркова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

5.6 Результати навчання. Формування компетенцій щодо управління якістю послуг підприємств сфери послуг, що забезпечить підготовку здобувачів для подальшої ефективної роботи на підприємствах індустрії гостинності, надання послуг високого рівня якості відповідно до вимог міжнародних та вітчизняних стандартів з метою задоволення потреб соживачів, забезпечення їх безпеки, життя, здоров'я, майна і захисту навколишнього середовища.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання таких дисциплін, як «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Фізичні методи дослідження»

5.8 Зміст. Теоретичні основи управління якістю послуг індустрії гостинності. Механізм та процес управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. Система управління якістю послуг підприємств індустрії гостинності. Організація контролю якості продукції та послуг. Ефективність управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності. Основи теорії стандартизації та сертифікації. Державна система стандартизації. Система сертифікації продукції та послуг.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Тарасенко Є.В., Костюк В.С. Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2014
2. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник. Львів : Львівська політехніка, 2013
3. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013
4. Фомичев С.К. Основы управления качеством : учебн. пособие. Київ : МАУП, 2012.
5. Мережко Н.В. Управління якістю : підручник. Київ : КНТЕУ, 2012

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні (презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ інше).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

Практична підготовка

На рівні “молодший бакалавр” практична підготовка передбачає виробничу практику у лінійних та функціональних підрозділах організацій ресторанного, готельного господарств різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання.

Мета виробничої практики полягає в закріпленні на практиці та розвитку навичок і вмінь інформаційно-аналітичної, проектно-дослідницької, діагностичної, інноваційної діяльності для вирішення прикладних проблем управління підприємницькими структурами в ресторанах, удосконалення системи управління їх діяльністю в сучасних умовах господарювання; впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність підприємства. Відповідно до мети практики необхідно проаналізувати статистичні дані щодо розвитку ресторанної справи в даній місцевості, зібрати фактичний матеріал за допомогою власних спостережень, анкетування, інтерв'ювання. В процесі проходження практики здобувач виконує посадові обов'язки, передбачені «Кваліфікаційними вимогами (професійними

стандартами) до основних посад працівників підприємств ресторанного господарства», для фахівців освітнього ступеню молодший бакалавр.

Терміни проходження: 2 курс, IV семестр, 4 тижні. Форма контролю: залік.