

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ
Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

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

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 148, з них – докторів наук, професорів – 20 осіб (13,5%); кандидатів наук, доцентів – 108 осіб (73%); без наукового ступеня та звання – 20 осіб (13,5%). В інституті навчається 3581 студенти, із них на денній формі навчається 2181. Підготовка фахівців здійснюється за 15 спеціальностями освітніх ступенів «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр».

1.3. Академічні органи.

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

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

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

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

Тудін Олександр заступник директора з адміністративно- господарської
Іванович частини

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»
			«Цифрова економіка»	
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 та муніципальні 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»	
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
			«Логістика»	
076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«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»
			«Оптова та роздрібна торгівля»	
08 Право	081 «Право»	«Право»	«Право»	«Право»
12 Інформаційні технології	126 «Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні технології у бізнесі»	-
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	«Харчові технології»	«Харчові технології»	«Ресторанні технології»
23 Соціальна робота	232 Соціальне забезпечення	«Соціальне забезпечення»	«Соціальне забезпечення»	-
24 Сфера обслуговування	241 «Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»
	242 «Туризм»	«Туризм»	«Туризм»	«Міжнародний туристичний бізнес»
28 «Публічне управління та адміністрування»	281 «Публічне управління та адміністрування»	-	«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
29 «Міжнародні відносини»	292 «Міжнародні економічні відносини»	-	«Міжнародний бізнес»	-

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

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

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

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

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

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

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

1.8. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління у ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

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 малозахисених 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 особам з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачам, 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, визнаним 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, 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 інституті, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - дітям, зареєстрованим як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у інституті, 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 – дітям-інвалідам та особам 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, зазначеним у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;

- здобувачам вищої освіти, зазначеним 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, штрих-кодування фонду, реєстрація та автоматизоване обслуговування користувачів із застосуванням цифрового підпису (PIN-CODE).

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

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

Для студентів перших курсів організуються заняття з основ бібліотечно-інформаційних знань, які покликані навчити студентів самостійно здійснювати пошук необхідної літератури, умінню працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

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

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

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

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

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходження 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;
- поглиблення та вдосконалення 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 КВК 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 КВК, 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» (за спеціалізацією «Ресторанні 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 магістр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра харчових технологій, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна. До 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA– другий цикл, EQF-LLL– 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2023 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності в галузі, володіють загальними і фаховими компетентностями, які сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці; формування соціально-особистісних якостей випускників, здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі ресторанних технологій.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обов'язкова компонента – 50%, вибіркова компонента – 26,7%, практична підготовка – 10%, атестація – 13,3%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямована на надання комплексних знань фахівцям в сфері ресторанних технологій; поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь ресторанного господарства, підготовка ініціативних та спроможних фахівців, здатних до швидкої адаптації в галузі ресторанних технологій. Ключові слова: ресторани технології, харчові технології, інновації, технологічні процеси, технологічний контроль, крафтові технології, документація, харчова безпека, якість, споживачі, керівництво.
Особливості програми	Підготовка фахівців для закладів ресторанного господарства. Проходження практики в закладах ресторанного господарства. Майстер-класи та семінари за участі фахівців галузі. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники магістри спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Ресторанні технології» спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1210.1 Керівники, підприємств, установ та організацій 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 247 Професіонали з безпеки та якості 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи. 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи. промисловості. 2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень
5 - Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка в закладах ресторанного господарства; навчання є студентоцентрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційного проекту.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизації та обробки інформації у виробничих умовах підприємств ресторанного господарства із застосуванням теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності	<p>К 01 Здатність до планування та розподілу часу.</p> <p>К 02. Здатність до розроблення та управління проектами.</p> <p>К 03 Формування вмінь порівнювати індекси виробництва у закладах ресторанного господарства.</p> <p>К 04. Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм.</p> <p>К 05. Здатність до застосування теоретичних та методичних основ підвищення виходу продукції ресторанного господарства.</p> <p>К 06. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі ресторанного господарства.</p> <p>К 07. Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції ресторанного господарства.</p> <p>К 08. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства та проведення контролю якості сировини і готової продукції.</p> <p>К 09 Здатність проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства.</p> <p>К 10. Здатність аналізувати сучасні досягнення науки, техніки та інноваційних технологій в галузі ресторанного господарства.</p> <p>К 11. Здатність до впровадження сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.</p>
Фахові (спеціальні, предметні) компетентності	<p>К 12. Знання проблем забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України, знати регламенти ЄС, штрихове кодування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>К 13. Здатність проводити дослідження та брати участь у наукових дискусіях, відстоювати власну позицію на конференціях, семінарах, тренінгах за групами страв та виробів.</p> <p>К 14. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти</p>

ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства.

К 15. Здатність проводити вибір і обґрунтування критеріїв ефективності підприємств ресторанного господарства, володіння прийомами основних напрямків науки і техніки, а також прийомами і методами аналізу науково-технічних проблем.

К 16. Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач, комп'ютерного моделювання в процесі професійної діяльності.

К 17. Здатність до розуміння специфіки науково-технічних задач в галузі харчових технологій, вміння застосовувати сучасні методи класичних і технічних теорій для пошуку нестандартних рішень науково-технічних задач ресторанного господарства.

К 18. Здатність до 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.

К 19. Здатність використовувати сучасну нормативно-правову базу для захисту прав споживачів.

К 20. Здатність проектування цеху з виготовлення харчової продукції з використанням програмних систем комп'ютерного проектування, володіння прийомами витрати сировини, виробничих втрат та рецептур готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.

К 21. 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 крафтових технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.

К 22. Здатність визначати особливості основних технологічних процесів, здатність вибирати критерії оптимізації технологічних процесів ресторанного господарства

К 23. Здатність використовувати термінологію, правові, нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, виконання положень нормативної документації, захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, вміння на практиці застосовувати методи забезпечення безпеки, реалізація заходів із захисту людини від негативних впливів.

К 24. Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності, бухгалтерського обліку.

К 25. Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів.

	К 26. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР 01. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань.</p> <p>ПР 02. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПР 03. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства.</p> <p>ПР 04. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій.</p> <p>ПР 05. Здатність самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію.</p> <p>ПР 06. Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети.</p> <p>ПР 07. Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПР 08. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток.</p> <p>ПР 09. Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності.</p> <p>ПР 10. Впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами.</p> <p>ПР 11. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах.</p> <p>ПР 12. Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій.</p> <p>ПР 13. Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.</p> <p>ПР 14. Демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій.</p> <p>ПР 15. Обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти.</p> <p>ПР 16. Впроваджувати стандарти якості у роботу підприємств ресторанного господарства, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР.</p>

	<p>ПР 17. Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу.</p> <p>ПР 18. Використовувати сучасну нормативно-правову базу для захисту прав споживачів.</p> <p>ПР 19. Розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій</p> <p>ПР 20. Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти, які навчаються за спеціальністю, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+, КА 2 – «WeCan», «Допомога в інтеграції новоприбулим жінкам-переселенкам через підприємництво», 2019-1-SE01-KA204-060421
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

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
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Концепції і ресторанный креатив / Concepts and Restaurant Creativity	6
ОК 2	Інжиніринг ресторанных технологій / Restaurant Technologies Engineering	6
ОК 3	Управління бізнес-процесами / Management of Business Activity	6
ОК 4	Технології інноваційних харчових продуктів / Innovative Food Technologies	6
ОК 5	Проектування закладів ресторанного господарства / Hotels and Restaurants Projecting	9
ОК 6	Технологія крафтових виробництв / Craft Manufacturing Technologies	6
ОК 7	Управління проектами в ресторанному бізнесі / Project Management in Restaurant Business	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		45
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Вибіркова компонента* / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибіркова компонента* / Optional Subject*	6
ВК 3	Вибіркова компонента* / Optional Subject*	6
ВК 4	Вибіркова компонента* / Optional Subject*	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		24
Практична підготовка		
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		9
Всього:		9
Атестація		
Підготовка кваліфікаційного проекту та захист / Preparation to qualification project and presentation		12
Всього:		12
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Вибіркова компонента передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

5.1. Назва. Концепції і ресторанний креатив/Concepts and Restaurant Creativity.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Лисенко О.Л., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети, уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства, демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток, вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, впроваджувати стандарти якості у роботу підприємств ресторанного господарства, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу, розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

4. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 250 с.

5. Прогресивні технології харчування та ресторанного бізнесу : дайджест. Вип. 17. [Електронний ресурс]. Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. Київ, 2016. 18 с. Режим доступа : <http://library.nuft.edu.ua/inform/restoran.pdf>.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інжиніринг ресторанних технологій/Restaurant Technologies Engineering.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства, вміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства, здатність самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію, обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності, вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації, обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти, впроваджувати стандарти якості у роботу підприємств ресторанного господарства, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері.

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

5.8. Зміст. Ресторанний фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем. Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторани технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacuum&MAP.

Кріодисперсні ресторанны технології: технологія Crycook, PасoJet. Низькотемпературні ресторанны технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Електронний ресурс]: навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL : http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna_sprava_Arhipov_2016.pdf.

2. Кузьмін О.В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посібн. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019, 488 с.

3. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 346 с.

4. П'яницька Г. Т. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 250 с.

5. Thomas Keller. (2014) Coastal Living Cookbook: The Ultimate Recipe Collection for People Who Love the Coast. Bloomsbury USA. 235 p.

6. Gary Rhodes. (2013) Cookery Year: Spring into Summer. Bloomsbury USA. 370 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- лабораторні заняття (метод проектів, імітаційного моделювання).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління бізнес процесами/Management of Business Activity.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства, володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій, проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети, уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства, демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток, впроваджувати раціональні організаційні

структури та методи управління виробничими процесами, здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах, демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій, вмінні підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу, використовувати сучасну нормативно-правову базу для захисту прав споживачів, розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Економіка і управління харчових виробництв».

5.8. Зміст. Поняття бізнес-процесів. Підходи до вдосконалення бізнес-процесів. (методика швидкого аналізу рішення, бенчмаркінг процесу, концентроване покращення процесу, реінжиніринг процесу). Моделювання бізнес-процесів. Підходи і методи. (Необхідність моделювання бізнес-процесів, процесно- та предметно- орієнтовані підходи до моделювання, їх недоліки та переваги). Технологія APIC - архітектура інтегрованих інформаційних систем. Інструментальний засіб ARIS. (Архітектура. Принципи методології APIC, можливості інструментального засобу ARIS). CASE-технології в моделюванні бізнес-процесів (еволюція CASE-технологій, класифікація CASE засобів, склад структура і функціональні особливості CASE-засобів). Організація вдосконалення бізнес-процесів (Команда проекту вдосконалення бізнес-процесів, лідер проекту, план проекту, умови успішного виконання проекту). Документування бізнес-процесів (визначення цілей документування, рівень деталізації документування, розробка набору методик документування). Визначення можливостей для покращення бізнес-процесів. Принципи вдосконалення бізнес-процесів. Проектування нових бізнес-процесів (Методи, технологія та документація при проектуванні адміністративних бізнес-процесів). Впровадження бізнес-процесів (Формування команди впровадження нових бізнес-процесів, розробка плану впровадження, порівняння результатів з цілями). Керування бізнес-процесами для постійного покращення (Концепція неперервного покращення бізнес-процесів на прикладах досвіду лідерів світового бізнесу).

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби:

1. Галямина И. Г. Управление процессами: учебник для вузов. Санкт-Петербург: Питер, 2013. 304 с.

2. Репин В. В. Процессный подход к управлению. Моделирование бизнес-процессов. Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2013. 544 с.

3. Мельниченко С. В. Управління бізнес-процесами в туризмі: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2015. 263 с.

4. Полінкевич О. М. Управління бізнес-процесами в системі інноваційного розвитку підприємств: автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 Полінкевич Оксана Миколаївна ; Хмельниц. нац. ун-т. Хмельницький, 2015. 40 с.

5. Степанова Н. І. Реінжиніринг бізнес-процесів як інструмент покращення економічного стану підприємств. *Управління розвитком*. 2013. №20. С. 22-24.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання і викладання: українська.

5.1. Назва. Технології інноваційних харчових продуктів/Innovative Food Technologies.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства, здатність самостійно аналізувати результати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію, обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності, вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації, обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти, впроваджувати стандарти якості у роботу підприємств ресторанного господарства, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія ресторанної продукції», «Товарознавство. Харчові продукти».

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. практикум. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.

2. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / за ред. проф. Г.Т. П'ятницької. Київ: Кондор, 2013. 248 с.

3. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ: НУХТ, 2014. 93 с.

4. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: ХМАМГ, 2012. 414 с.

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

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

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (опитування, тестування).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування закладів ресторанного господарства/Hotels and Restaurants Projecting.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання. Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності, вміння обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, вміння покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації, обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Обладнання харчових виробництв».

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

3. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Готелі. А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 347 с.

4. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

5. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : навчальний посібник; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2015. 359 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);

- практичні заняття (опитування, тестування, виконання індивідуальних робіт).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Технологія крафтових виробництв/Craft Manufacturing Technologies.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства, здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері.

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

5.8. Зміст. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: підручник. Київ: НУХТ, 2014. 310 с.
2. Домарецький, В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підручник для студентів вищих навч.закладів. Вінниця : Нова книга, 2013. 408с.
3. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, та ін. Київ: НУХТ, 2012. 487 с.
4. Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. Київ : Кондор, 2012.
5. Ростовський В.С. Системи технологій харчових виробництв: навч. посібник. Київ: Кондор, 2012.
6. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Р.Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру. за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
7. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. Київ: НУХТ, 2014. 310 с.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);
- лабораторні заняття.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління проектами в ресторанному бізнесі/Project Management in Restaurant Business.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій, проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети, уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами, здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах, демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій, використовувати сучасну нормативно-правову базу

для захисту прав споживачів, розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка та управління харчових виробництв», «Організація ресторанного господарства».

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навчальний посібник. Київ: КНЕУ, 2014. 231 с.
2. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проектами. Навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
3. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
4. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
5. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проекту: розроблення, тестування та прийняття. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
6. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навч. посіб. Київ : Каравела, 2014. 344 с. 16.
7. Управління діловими проектами. Навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.