

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	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«бакалавр»

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 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 Наталія Леонідівна	директор, доктор філософських наук, професор, Заслужений працівник освіти України.
Мартінова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, доктор економічних наук, доцент.
Кізюон 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.
Тудін Олександр Іванович	заступник директора з адміністративно-господарської 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»	«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, умінно працювати з інформацією, аналізувати та систематизувати її.

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

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

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

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

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- 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 «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 бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна. До 28.01.2021
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – перший цикл, EQF for LLL – 6 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи. На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються на перший курс (зі скороченим терміном навчання) або на другий / третій курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) особи, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра (освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст).
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 28.01.2021 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 соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та спеціальними компетенціями, готових до практичної діяльності у сфері харчових і ресторанных технологій, здатних фахово, з урахуванням міжнародного досвіду, вирішувати типові професійні завдання, що є основою кар'єрного зростання та запорукою ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	

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 – 68,75%; Вибіркова компонента ОП – 25%; Практична підготовка – 3,75%; Атестація – 2,5%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері харчових і ресторанних технологій, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, стандарти обслуговування, стандарти якості, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
Особливості програми	Підготовка фахівців для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Проходження практики в Україні і за кордоном. Інтерактивні візні практичні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу 3436.2 Помічник керівника іншого основного підрозділу 3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
---------------------------------	--

Подальше навчання	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 8 рівень, FQ for ENEA– другий цикл, EQF for LLL– 7 рівень
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційної роботи.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність у процесі навчання розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та фахових навичок, готовність вирішувати організаційні, технічні і технологічні проблеми на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.
Загальні компетентності	<p>К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p align="center">7 - Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів</p>

	<p>продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих</p>
--	---

	<p>виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за програмою, 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		
Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / A Foreign Language for Specific Purposes	12
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням / The Ukrainian Language for Specific Purposes	6
ОК 3	Правознавство / Science of Law	6
ОК 4	Безпека життя / Life Safety	6
ОК 5	Офісні комп'ютерні технології / Office Computer Technologies	6
ОК 6	Філософія / Philosophy	6
ОК 7	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language of Specialization	6
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	Всього	48
Цикл професійної підготовки		
ОК 8	Харчова мікробіологія / Food Microbiology	6
ОК 9	Фізика для харчових технологій / Physics for Food Technologies	6
ОК 10	Інженерна та комп'ютерна графіка / Engineering and Computer Graphics	5
ОК 10.1	ІПР з інженерної та комп'ютерної графіки / Individual Graphic Paper in Engineering and Computer Graphics	1
ОК 11	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Devices of Food Production	6
ОК 12	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 13	Контроль якості та безпечності харчових продуктів / Quality Control and Food Safety	6
ОК 14	Харчова хімія / Food Chemistry	9
ОК 15	Товарознавство. Харчові продукти / Commodity Science. Food products	6
ОК 16	Технології харчових виробництв / Food Production Technologies	18
ОК 17	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	6
ОК 18	Технології ресторанної продукції / Technologies of Restaurant Products	6
ОК 19	Організація ресторанного господарства / Restaurant Business Organization	6
ОК 20	Інжиніринг харчових виробництв / Food Production Engineering	5
ОК 20.1	КР з інжинірингу харчових виробництв / Course Project in Food Production Engineering	1
ОК 21	Бухгалтерський облік / Accounting	6
ОК 22	Етнічна кулінарія / Ethnic Cooking	6
ОК 23	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів / Basics of Quality Control and Food Safety Management	6
ОК 24	Економіка і управління харчових виробництв / Economics and	6

	Management of Food Production	
	Всього	117
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		165
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
ВК 5	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 6	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 7	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 8	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 9	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
ВК 10	Вибіркова компонента** / Optional Subject	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		60
Практична підготовка		
Виробнича практика / Practical Training		3
Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		6
Всього		9
Атестація		
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Preparation to qualification work and presentation		6
Всього		6
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

5.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ/ A FOREIGN LANGUAGE FOR SPECIFIC PURPOSES.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. I–II.

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

5.6 Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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

5.8 Зміст. Формування тематичного словника економіки та бізнесу. Теми загальноекономічного характеру. Бізнес та підприємництво. Економіка. Торгівля. Продукт, ринок та ринкові відносини. Маркетинг та реклама. Гроші та банківські установи. Фінанси. Джерела фінансування бізнесу. Облік і аудит. Організація та людські ресурси. Менеджмент і лідерство. Розвиток професійно-орієнтованої комунікативної компетенції. Будується на іншомовному фаховому матеріалі, але на більш широкій лексичній основі та з урахуванням вузькопрофесійного спрямування. Теми: Запровадження індустрії громадського харчування. Здорове харчування. Кулінарія і рецепти. Розробка меню. Методи обслуговування. Підприємства громадського харчування. Організація кухні. Одяг і гігієна персоналу. Ресторани. Світова кухня. Проблеми та скарги.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2.Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови = Modern English Grammar (reference book) : довідник / Г. В. Верба, Л. Г. Верба. Київ : ВП Логос-М, 2018. 350 с.

3. Караєва Т.В. Англійська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник /Т.В.Караєва ; ТДАТУ. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2019. 130 с.

4. Смірнова Є.С. , Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 232 с.

5. Караєва Т.В. Ділова англійська мова: навчальний посібник. Мелітополь: ФОП Однорог Т.В., 2019. 122 с.

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

- практичні заняття.

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Англійська.

5.1 Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ/THE UKRAINIAN LANGUAGE FOR SPECIFIC PURPOSES.

5.2.Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. I.

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

5.6 Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, вміти укласти ділову документацію державною мовою, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з української мови.

5.8 Зміст. Становлення української літературної мови як мови державної. Сильове 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.

5.9Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1.Гопанчук І. Г. Українська мова у діловому спілкуванні : навчальний посіб. /І. Г. Гопанчук, С. Ю. Шашенко. Київ : КНТЕУ, 2016. 196 с.

2.Гриценко Т. Б. Українська мова за професійним спрямуванням : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 624 с.

3.Корж А. В. Українська мова професійного спрямування : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : КНТ ; ЦУЛ, 2017. 295 с.

4.Мартинова Л. Б., Смагло Н. С. Українська мова (за професійним спрямуванням) : опорний конспект лекцій. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 69 с.

5.Гопанчук І.Г. Українська мова у діловому спілкуванні: навч. посібн. для вищ. навч. закл. / І.Г. Гопанчук, С.Ю. Шатенко. Київ : КНТЕУ, 2017. 170 с.

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

- практичні заняття.

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО/SCIENCE OF LAW.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з правознавства.

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1.Правове регулювання інформаційної діяльності : навч. посіб. / В. Ю. Жарких, І. Б. Білоусов, І. Б. Кривдіна [та ін.]. Київ : Каравела, 2018. 232 с.

2.Транспортне право України : навч. посіб. / Ю. В. Корнєєв. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 168 с.

3.Крегул Ю. І., Шестопалова Л. М. Правознавство. Термінологічний словник : навч. посіб. / за ред. Ю. І. Крегула. Київ : КНТЕУ, 2018. 268 с.

4.Киричук А. С. Правознавство : опорний конспект лекцій. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 74 с.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна);

- практичні заняття (презентація, дискусія, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ/LIFE SAFETY.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності, організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з безпеки життя.

5.8. Зміст. Категорійно-понятійний апарат безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин. Техногенні небезпеки та їх наслідки. Соціально-політичні небезпеки, їх види та характеристики. Раціональні умови життєдіяльності людини. Вплив життєдіяльності людини на навколишнє середовище. Запобігання надзвичайним ситуаціям та організація дій для усунення негативних наслідків, застосування засобів індивідуального захисту. Домедична допомога. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві. Основи гігієни, фізіології та виробничої санітарії. Фізіологія праці. Повітря робочої зони. Пожежна безпека.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, О. Г. Чорна. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 276 с.

2. Петков В. П., Петков С. В., Соболев Є. Ю., Алімов Р. С., Корнієць В. В., Воробйов В. В., Курінний В. В., Макушев П. В., Москаленко С. І., Мердова О. М., Тулінов В. С., Гриценко В. Г. Санітарно-епідеміологічна безпека : навч. посіб. / за заг. ред. С. В. Петкова. Київ : Скіф, 2018. 128 с.

3. Безпека життєдіяльності : підручник / [О.І. Запорожець, В. М. Заплатинський, Б.Д. Халмурадов, В. І. Применко, В. О. Михайлюк, Т. Я. Коніцула]. 2-ге вид. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Bezpeka_gyttediyalnosti_Zaporogets_2016.pdf.

4. Ліпінський В. В. Правове забезпечення пожежної безпеки в Україні : навч. посіб. / за ред. С. В. Петкова. 2-ге вид., виправ. і допов. Електронні дані. Київ :

Центр учбової літератури, 2017. URL:
http://10.0.2.150/docs/CUL/Pravove_zabezp_pozhezh_Lipinski.pdf.

5.Кіт Л.Я. Основи рятування і збереження життя людини у невідкладному стані / Л.Я. Кіт, Н.В. Наливайко. Львів : Друк на потребу, 2017. 135 с.

6.Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини : (навч.-практ. розробка з курсу "Безпека життєдіяльності"). Київ : Ліра-К, 2018. 250 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова, тематична, проблемна);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, робота в малих групах, інше).

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. ОФІСНІ КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ/OFFICE COMPUTER TECHNOLOGIES.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. 1.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Копняк К.В., старший викладач.

5.6. Результати навчання. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з інформатики.

5.8. Зміст. Поняття інформації, інформація і дані, види інформації. Інформаційні системи і технології: основні поняття та визначення. Архітектура сучасного персонального комп'ютера. Програмне забезпечення персонального комп'ютера, системне програмне забезпечення. Антивірусні програми та програми архівації даних. Характеристика та функціональні можливості операційних систем. Поняття електронного офісу. Системи сканування та розпізнавання тексту. Спеціалізоване програмне забезпечення, яке використовується у роботі за фахом. Електронний документообіг. Прикладне програмне забезпечення. Офісне програмне забезпечення. Системи обробки тексту. Призначення та функціональні можливості текстового редактора MS Word. Створення, редагування та форматування документів складної структури у MS Word. Створення графічних об'єктів, рисунків,

таблиць, математичних формул у MS Word. Стандартні вимоги до оформлення ділової документації. Характеристика та функціональні можливості табличного процесора MS Excel. Робота з формулами та функціями в MS Excel. Технологія створення діаграм та графіків у MS Excel. Основні типи діаграм, особливості та обмеження використання. Робота зі списками та базами даних в MS Excel. Статистична обробка даних в MS Excel. Засоби аналізу та прогнозування даних. Функціональні можливості та використання програми створення презентацій MS Power Point. Технологія планування та створення ділових презентацій. Основи побудови комп'ютерних мереж. Локальні та глобальні комп'ютерні мережі. Хмарні технології. Електронна пошта. Інформаційно-пошукові системи. Стратегії пошуку інформації в Інтернет. Засоби комунікації у соціальних мережах. Пошук та обробка інформації з різних джерел та застосування її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Основи інформаційної безпеки.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Економічна інформатика : методичні рекомендації та індивідуальні завдання до самостійної роботи / С.А. Яремко, К.В. Копняк, Т.А. Костунець. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 171 с.

2. Шаховська Н. Б. Проектування інформаційних систем : навч. посіб. / Н. Б. Шаховська, В. В. Литвин ; за наук. ред. В. В. Пасічника. Львів : Магнолія 2019. 381 с.

3. Сявавко М. С., Пасічник Т. В. Основи економічної інформатики : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 236 с.

4. Нужний Є. М., Клименко І. В., Акімов О. О. Інструментальні засоби електронного офісу : навч. посіб. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Instrument_zasoby_elekt_of.pdf.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (проведення експериментальних досліджень).

5.11. Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль - тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / лабораторної роботи / звіту про виконання завдань лабораторної роботи / виконання індивідуального ситуаційного завдання / захист глосарія тощо;

- підсумковий контроль - екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ФІЛОСОФІЯ/PHILOSOPHY.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з 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. Маскевич О. Л. Філософія : опорний конспект лекцій. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 68 с.

2. Хамітов Н., Гармаш Л., Крилова С. Історія філософії. Проблема людини та її меж : вступ до філософської антропології як метаантропології : навч. посіб. зі словником / під ред. Н. Хамітова. 4-те вид., переробл. та доп. Електронні дані. Київ : КНТ, 2016. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Istoriya_filosofii_Hamitov.pdf.

3. Основи філософії / [Л.О. Сандюк, С. П. Симоненко, О. В. Сулим, М. Ф. Шмиголь, Н. В. Шубелка, Ю. С. Юшкевич] ; за ред. М. Ф. Шмиголя. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2017. URL:

4. Філософія : практикум / [С. П. Симоненко, О. В. Сулим, М. Ф. Шмиголь, Н. В. Шубелка, Ю. С. Юшкевич]. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2017. URL: http://10.0.2.150/docs/CUL/Praktykum_z_filosofii.pdf.

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

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

5.11 Методи оцінювання.

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ/FOREIGN LANGUAGE OF SPECIALIZATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VIII.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Бондар Н.Д., к.пед.н., ст., викладач, Войнаровська Н.В., к.пед.н., доцент, Гаврилюк Н.М., к.пед.н., доцент, Гладь С.В., к.філол.н., доц., Мацера О.А., ст. викладач, Терещенко Л.Я., к.філол.н., доцент, Ткачук Т.І., к.філол.н., доцент, Іваницька Н.Б., д.філол.н., професор, Нечипоренко

В.О., к.філол.н., доцент, Чугу С.Д., к.філол.н., доцент, Паславська І.Б., асистент, Лобода В.А., асистент.

5.6. Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння мовою B₂.

5.8. Зміст. Поглиблення здобувачами знання іноземної мови спеціального вжитку; розширення тематичного словника щодо діяльності компанії, її персоналу; формування навичок та вмінь ведення ділового листування та обміну інформацією у професійних ситуаціях; удосконалення вмінь укладати комерційні документи, проведення перемовин в умовах глобалізації; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій; подальше формування мовної, мовленнєвої та соціокультурної субкомпетентностей. Працевлаштування. Діяльність бізнес структур. Ділова документація, комерційні документи. Зв'язки бізнес структур із громадськістю. Інноваційні технології ділового спілкування.

5.9. Рекомендована література.

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

2.Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови = Modern English Grammar (reference book) : довідник / Г. В. Верба, Л. Г. Верба. Київ : ВП Логос-М, 2018. 350 с.

3.Голіцинський Ю. Б., Голіцинська Н. А. Граматика : зб. вправ. 7-ме вид., виправ. та допов. Київ : Арії, 2017. 544 с. (Англійська мова для школярів).

4. Смірнова Є.С. , Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019 232 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- практичні заняття (виконання вправ / презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозковий штурм» / тренувальні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання / рольові та ділові ігри і інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль - тестування; усне / письмове опитування; індивідуальні завдання, дистанційна система управління навчанням тощо;

- підсумковий контроль - екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Англійська.

5.1. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ/ PHYSICAL EDUCATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2022.

5.4. Семестр. I, II, III, IV.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Сальникова С.В., кандидат наук з фізичного виховання і спорту, завідувач кафедри; Пуздимір М.І., доцент; Бондар А.А., кандидат наук з фізичного виховання і спорту, старший викладач; Гуренко О.А., старший викладач; Васькевич С.С., асистент; Ільчишина В.В., асистент; Рогаль І.В., асистент; Чехівська Ю.С., асистент.

5.6. Результати навчання. Надання необхідного обсягу знань, спрямованих на зміцнення здоров'я, розвиток фізичних якостей, удосконалення морфологічних і функціональних можливостей, формування й покращення основних життєво-важливих рухових умінь та навичок, забезпечення готовності до активної участі у суспільному, виробничому й культурному житті, використання фізичного виховання і спорту в режимі навчання і відпочинку; знання правил поведінки на спортивних спорудах; оволодіння різновидами легкоатлетичного бігу; вивчення основних правил гри та термінології баскетболу, футболу, бадмінтону, волейболу; уміння виконання гімнастичних вправ та елементів аеробіки; вивчення класифікації тренажерів з атлетизму.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові навички з «Фізичної культури» рівня повної загальної середньої освіти.

5.8. Зміст. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Легка атлетика. Гімнастика. Атлетизм. Баскетбол. Волейбол. Футбол. Плавання. Аеробіка. Настільний теніс. Бадмінтон. Спеціальне медичне відділення.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Антіпов Ю.С, Антіпов А.Ю, Тунік Л.Д, Лісчишин Г.В. Методичні вказівки з організації та методики проведення занять з фізичної культури: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі спеціальності. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ; 2010. 37 с.

2. Бондар А.А. Фізичне виховання. Баскетбол. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі напрями підготовки. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 23 с.

3. Бондар А.А. Фізичне виховання. Футбол. Робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх галузей знань. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2019. 15 с.

4. Короп М.Ю. Фізичне виховання в КНТЕУ: збірник методичних матеріалів. Київ: КНТЕУ; 2000. 263 с.

5. Пуздимір М.І, Сальникова С.В. Фізичне виховання. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх галузей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 48 с.

6. Пуздимір М.І. Фізичне виховання. Волейбол. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: всі напрями підготовки. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2017. 21 с.

7. Пуздимір М.І. Фізичне виховання. Легка атлетика. Робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх спеціальностей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2019. 21 с.

8. Чехівська Ю.С, Сальнікова С.В. Фізичне виховання. Аеробіка. Програма та робоча програма: освіт.-кваліф. рівень «бакалавр»: для всіх спеціальностей. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ; 2018. 17 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування).

- підсумковий контроль (залік).

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1 Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ/FOOD MICROBIOLOGY.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з біології.

5.8 Зміст. Морфологія та систематика бактерій. Процеси гниття. Морфологія і систематика дріжджів і плісневих грибів. Обмін речовин мікроорганізмів. Вплив зовнішнього середовища на життєдіяльність мікроорганізмів. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. Патогенні мікроорганізми. Харчові захворювання мікробної природи. Типові бродіння та їх роль у харчовій промисловості. Мікробіологія молока та критерії безпеки з мікробних показників. Мікробіологія кисломолочних продуктів. Мікробіологія м'яса та критерії безпеки з мікробних показників. Мікробіологія м'ясопродуктів. Мікробіологія риби та рибородуктів. Мікробіологія яєць та яєчних продуктів. Мікробіологія жирових продуктів. Мікробіологія смакових товарів. Мікробіологія кондитерської виробів. Мікробіологія плодоовочевих товарів. Мікробіологія зерна борошняних товарів. Мікробіологія консервів.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів : навч. посіб. / М. О. Янчева, Л. В. Пешук, О. Б. Дроменко. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.

2. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 400 с.

3. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : навч. посіб. / В. В. Власенко, В. М. Пасічний, О. С. Яремчук [та ін.] ; за ред. В. В. Власенка. – 2-ге вид. Вінниця : Нілан-ЛТД, 2016. 588 с.

4. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 296 с.

5. Пирог Т. П., Антонюк М. М., Скроцька О. І., Кігель Н. Ф. Харчова біотехнологія: підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 408 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (проведення експериментальних досліджень).

5.11 Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль – усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з науковими повідомленнями;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ФІЗИКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ/PHYSICS FOR FOOD TECHNOLOGIES.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з фізики.

5.8 Зміст. Кінематика. Динаміка матеріальної точки. Закони збереження. Динаміка твердого тіла. Механіка рідин та газів. Молекулярна фізика. Термодинаміка. Реальні гази, рідини. Електростатика. Постійний електричний струм. Термоелектрика. Магнітостатика. Електромагнітна індукція. Коливання. Хвильові процеси. Оптика. Квантова природа випромінювання. Фізика атомів та молекул. Елементи фізики твердого тіла. Фізика атомного ядра.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Теоретична механіка : підручник / В. М. Булгаков, В. В. Яременко, О. М. Черниш, М. Г. Березовий. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 640 с.

2. Ростовський, В. С. Фізико-хімічні основи технологій харчових виробництв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 468 с.

3. Поліщук А. П. Фізика. Коливання і хвилі: навч. посібник / А. П. Поліщук, П. І. Чернега, Б. Ф. Лахін; за заг. ред. проф. А. П. Поліщука. Вид. 3-є., випр. і доп. Київ : НАУ, 2017. 220 с.

4. Фізика. Електрика і магнетизм: навч. посібник / А. П. Поліщук П. І. Чернега, Б. Ф. Лахін, С. Л. Максимов; за заг. ред. проф. А. П. Поліщука. Київ : НАУ, 2016. 340 с.

5. Фізика. Механіка. Молекулярна фізика й термодинаміка: навч. посіб. / А. Г. Бовтрук, Ю. Т. Герасименко, О. В. Грідякіна [та ін.]; за заг. ред. проф. А. П. Поліщука. Київ : НАУ, 2017. 416 с.

6. Г. Янг, Р. Фрідман Фізика для університетів. Френсіс Сірс і Марк Земанські: Пер. з англ. Львів, «НАУТІЛУС», 2018. 1536 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- лабораторні заняття (проведення експериментальних досліджень).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ІНЖЕНЕРНА ТА КОМП'ЮТЕРНА ГРАФІКА/ENGINEERING AND COMPUTER GRAPHICS.

5.2. Тип. Основна.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. II.

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

5.6. Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Офісні комп'ютерні технології».

5.8. Зміст. Основні поняття та історія розвитку інженерної графіки. Нарисна геометрія. Проектування точки і прямої. Проектування площин. Перетворення комплексного креслення. Проектування кривих ліній, поверхонь. Взаємний перетин поверхонь. Машинобудівне креслення. Типові елементи деталей. Складальне креслення. Схеми. Системи автоматизованого проектування. Види комп'ютерної

графіки. Формати зберігання графічних файлів. Сучасні графічні системи. Робота в середовищі графічних систем. Векторна графіка. Застосування перетворень координат. Колірні моделі та системи. Тривимірне моделювання. Твердотільне моделювання. Видові перетворення.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Михайленко, В. Є. Інженерна та комп'ютерна графіка: підручник / В. Є. Михайленко, В. В. Ванін, С. М. Ковальов; за ред. В. Є. Михайленка. 8-ме вид. Київ: Каравела, 2017. 368 с.

2. Бенке Й. З., Дем'ян М. Л., Козарь О. П., Стащук М. Г. К. Збірник тестів з інженерної графіки. Технічне креслення: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 184 с.

3. Пічугін М. Ф., Канкін І. О., Воротніков В. В. Комп'ютерна графіка: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 346 с.

4. Савченко Т.В. Інженерна графіка: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2016. 66 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / лабораторної роботи / звіту про виконання завдань лабораторної роботи / виконання індивідуального ситуаційного завдання);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/ PROCESSES AND DEVICES OF FOOD PRODUCTION.

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. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Харчова мікробіологія», «Фізика для харчових виробництв».

5.8. Зміст. Класифікація процесів. Основні закони і принципи, на яких базуються основи раціональної будови апаратів. Сучасні методи аналізу та моделювання процесів. Фізичне та математичне моделювання. Перемішування харчових середовищ. Відстоювання. Відстоювання під впливом відцентрових сил. Фільтрація. Методи подрібнення. Ступінь подрібнення. Основи теплопередачі. Випарювання. Основи масопередачі. Абсорбція та десорбція. Екстрагування. Сушіння. Перегонка. Кристалізація.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. 2-е видання, доп. та випр. Харків: Світ Книг, 2019. 495 с.

2. Черевко О. І. Процеси і апарати харчових виробництв : лабораторний підручник / О. І. Черевко, А. Харків : Світ Книг, 2018. 168 с.

3. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножан С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / за ред. д.т.н. професора Піддубний В.А. К.:Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

4. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І.Штангеева. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., 2017- 470с.

5. Бойко В.С., Самойчук К.О., Тарасенко В.Г., Загорко Н.П., Циб В.Г. Процеси і апарати харчових виробництв. Гідромеханічні процеси. Підручник. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019. 212 с.

6. Загальна технологія харчових виробництв : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. Харків : ХДУХТ, 2016. 497 с.

7. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести) : підручник / С. І. Бухкало ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". 2-е вид., перероб. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 108 с.

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

- лекції (тематичні);
- практичні заняття з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ/HYGIENE AND SANITATION.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. III.

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

5.6 Результати навчання. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності, організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова мікробіологія»

5.8 Зміст. Гігієна та санітарія її завдання в системі підприємств харчової промисловості. Державний санітарний нагляд, його форми та організація. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень підприємств харчової промисловості. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу. Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезинфікуючих засобів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Інвентарю. Посуду, тари та пакувальних засобів. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів харчових продуктів, транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічна оцінка основних груп продовольчої сировини та харчових продуктів. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчової промисловості.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс [та ін.]. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2019. 246 с.

2. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш [та ін.]. Харків: Світ Книг, 2019. 532 с.

3. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум / Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є. Трач В.М., Львів, 2019. 182 с.

4. Грегірчак Н.М., Тетеріна С.М., Нечипор Т.М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 274 с.

5. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. Умань: ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.

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

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

5.11 Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ/QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. IV.

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

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія», «Гігієна та санітарія».

5.8. Зміст. Методологічні, організаційні та економічні аспекти контролю якості продуктів. Система контролю якості продуктів. Контрольовані стадії життєвого циклу продуктів. Правова та технічна основа контролю якості харчових продуктів. Види технічного контролю. Економічні аспекти контролю якості харчових продуктів. Методи оцінки і контролю якості харчових продуктів. Методи оцінки і контролю якості. Основні показники якості харчових продуктів. Методологія контролю якості. Безпечність харчових продуктів. Статистичні методи контролю і регулювання якості.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Контроль якості та безпечності харчової продукції: практ. довідник / Литвиненко Т. та ін. Київ: ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП». 2019. 74 с.

2. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В., Скуріхіна Л. А., Горбань В. Г., Серік М. Л. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник. Харків: Світ Книг, 2019. 532 с.

3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Харків: Вид-во: Іванченка І. С., 2018. 488 с.

4. Капінос Г. І. Управління якістю: навчальний посіб. / Г. І. Капінос, І. В. Грабовська. Київ: Кондор, 2016. 278 с.

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

6. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України : Навчальний посіб. Біла Церква, 2016. 283 с.

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

- лекції (тематичні, оглядові);
- лабораторні заняття (експериментальні дослідження).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ХАРЧОВА ХІМІЯ/FOOD CHEMISTRY.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. IV.

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

5.6. Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з хімії.

5.8. Зміст. 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.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Харчова хімія : навч. посіб. / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків : Світ Книг, 2019. 504 с.

2. Гудзь С.П. Санітарна мікробіологія: підручник І С.П. Гудзь, С.О. Гнатуш, Г.І. Звір. Львів : ЛНУ ім. 1. Франка, 2016. 348 с.

2.мГігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / І.В. Яценко та ін. Харків: «Диса Плюс», 2016. 416 с.

3. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / І.В. Яценко та ін. Харків : «Диса Плюс», 2016. 424 с.

4.мГігієна грибів і продуктів їх переробки: навчальний посібник. Н.М. Богатко та ін. Біла Церква, 2017. 200 с.

5. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції : Підручник / І.В. Яценко та ін. Харків: «Диса Плюс», 2017. 680 с.

6. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник / І.В. Яценко та ін. Харків: «Диса Плюс», 2017. 648 с.

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

- лекції (тематичні, оглядові);
- лабораторні заняття (експериментальні дослідження).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка рефератів, презентації, задачі ситуативного завдання тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ/COMMODITY SCIENCE. FOOD PRODUCTS.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2021/2022.

5.4 Семестр. IV.

5.5 Лектор, науковий ступінь, посада. Гирич С.В., к.т.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Гігієна та санітарія», «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія».

5.8 Зміст. Актуальні проблеми товарознавства зерноборошняних та плодоовочевих товарів. Характеристика зерна та продуктів його переробки. Хімічний склад плодів та овочів. Характеристика свіжих та перероблених плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені. Чай та кава, чайні та кавової напої. Прянощі, приправи та кухонна сіль. Безалкогольні та алкогольні напої. Тютюнові вироби. Цукор та солодкі речовини. Крохмаль на крохмалопродукти. Мед. Шоколад та какао-порошок. Халва та східні солодощі. Фруктово-ягідні, карамельні, цукеркові, борошняні кондитерські вироби та кондитерські вироби спеціального призначення. Актуальні проблеми товарознавства молочних продуктів. Хімічний склад та властивості молока. Молоко та вершки. Кисломолочні продукти. Сухі та згущені молочні продукти. Морозиво та молочні продукти спеціального призначення. Сири. Пташині яйця. Продукти перероблення яєць. Види тварин, що переробляються на м'ясо в Україні. Післязabійні процеси у м'ясі. М'ясо птиці. Холодильна обробка і зберігання м'яса та субпродуктів. М'ясні напівфабрикати. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. Класифікація та анатомічна будова риб. Жива товарна риба. Холодильна обробка риби. Солоні та копчені рибні товари. В'ялені та сушені рибні товари. Рибні консерви. Ікра риб. Товари з нерибних морських продуктів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Колтунов В. А. Харчові продукти. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки. Лабораторний практикум : навч. посіб. / В. А. Колтунов, І. В. Гончарова, В. А. Осика ; за ред. В. А. Колтунова. Київ : КНТЕУ, 2016. 420 с.

2. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження : навч. посіб. – 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2006, 2019. 320 с.

3. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 400 с.

4. Ващенко В.В. Товарознавство. Харчові продукти. Зерноборошняні товари : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 160 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 (експериментальні дослідження).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/FOOD PRODUCTION TECHNOLOGIES.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023, 2023/2024

5.4. Семестр. V-VII.

5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент, Лисенко О.Л. к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва, мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи, вміти укладати ділову документацію державною мовою, здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія» «Товарознавство. Харчові продукти».

5.8. Зміст. Харчові виробництва, основні принципи, поняття. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни та мінеральні речовини, їх зміни у технологічному процесі. Використання фізико-хімічних та технологічних властивостей у харчових технологіях. Вода у харчових продуктах. Використання води у технологічних процесах. Активність води. Технологія молока. Технологія кисломолочних продуктів. Технологія морозива. Технологія вершкового масла. Технологія сирів. Технологія м'яса та м'ясних виробів. Технологія виробництва продуктів з свинини, яловичини, баранини. Технологія виробництва ковбасних виробів. Технологія виробництва окремих видів варених ковбас і ковбасних виробів. Технологія виробництва риби та рибних продуктів. Технологія цукру. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів. Технологія борошна та круп. Технологія хліба, хлібобулочних виробів. Технологія макаронних виробів. Технологія жиру та продуктів на його основі. Технологія спирту етилового з цукро- і крохмалевмісної сировини та лікеро-горілчаних виробів. Технологія кондитерських виробів. Технологія вина та коньяку. Технологія пива та слабоалкогольних напоїв. Технологія квасу, безалкогольних напоїв та соків

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножан С.В., Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / за ред. д.т.н. проф. Піддубного В.А. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

2. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / Гніцевич В.А., Кравченко М.Ф., Штангеева Н.І. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., 2017. 470 с.

3. Загальна технологія харчових виробництв : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. Харків : ХДУХТ, 2016. 497 с.

4. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести) : підручник. 2-е вид., перероб. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 108 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 (експериментальні дослідження).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль - тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо;
- підсумковий контроль - екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/FOOD PRODUCTION EQUIPMENT.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. V.

5.5. ПІБ лектора, вчене звання, науковий ступінь, посада. Лисенко О.Л., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення, обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Процеси та апарати харчових виробництв», «Фізика для харчових виробництв».

5.8. Зміст. Класифікація обладнання харчових виробництв, основні техніко-економічні показники обладнання, обладнання для зберігання сировини, миття сільськогосподарської сировини, розбирання рослинної і тваринної сировини, механічного подрібнення харчових мас, перемішування харчових продуктів, обладнання для пресування та гранулювання.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. Київ : Кондор, 2016. 636 с.

2. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с.

3. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посіб. / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев - КИЇВ : Центр учбової літератури, 2019. 344 с.

4. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 320 с.

5. Технологічне обладнання харчової галузі : навч. посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова, І.А. Філімонова.–2-ге вид. допов. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2016. 145 с.

6. О.С. Тітлов, С.Ф. Горикін Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості : навч. посібник. Львів: Новий Світ - 2000, 2020. 286 с.

7. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч.1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г.М. Постнов [та ін.]. Київ : ІНКОС, 2016. 308 с.

8. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч.2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. Київ : ІНКОС, 2016. 384 с.

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

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ/TECHNOLOGIES OF RESTAURANT PRODUCTS.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

5.5. ПІБ лектора, вчене звання, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів

продовольчої сировини під час технологічного перероблення, знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту, підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності, мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи, здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

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

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. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник / В. В. Власенко, Т. В. Семко, В. М. Криворук, О. А. Іваніщева. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

2. Власенко І. Г. Інновації у виробництві твердих сирів : монографія / І. Г. Власенко, Т. В. Семко, С. В. Гирич. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. – 144 с.

3. Новікова, О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., виправ. та допов. Харків : Світ книг, 2019. 679 с.

4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн.1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 376 с.

5.Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн.2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 398 с.

6.Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 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 (експериментальні дослідження).

5.11. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА/ RESTAURANT BUSINESS ORGANIZATION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології ресторанної продукції», «Технології харчових виробництв».

5.8. Зміст. Номенклатура послуг і загальні вимоги до їх здійснення в закладах ресторанного господарства. Напрямки розширення послуг. Склад матеріально-технічної бази для організації процесів обслуговування: приміщення, устаткування, засоби та предмети праці. Види, методи та форми обслуговування споживачів. Структура процесу обслуговування споживачів офіціантами. Послідовність, способи та техніка подавання страв і напоїв при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні. Види банкетів та прийомів та їх класифікація. Структура підготовчого процесу. Правила зустрічі гостей, подавання аперитиву та розміщення гостей. Банкети поза межами ресторану. Кейтерінг-сервіс та етапи його розвитку. Різновиди кейтерінгу і його класифікація згідно різних ознак. Характеристика послуг з кейтерінгу. Створення рекламної кампанії з кейтерінг-послуг. Формування

портфелю кейтерінг-послуг. Розрахунок показників ефективності здійснення кейтерінг-послуг. Теоретичні основи проектування процесу обслуговування. Система обслуговування, її основні параметри та якісні характеристики. Аналіз та проектування систем обслуговування. Організація та проектування процесу обслуговування зосередженого та розосередженого контингенту споживачів за місцем роботи. Організація і проектування процесу обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація обслуговування споживачів на транспорті та шляху слідування, в місцях масового відпочинку населення, в закладах харчування готельних комплексів, під час проведення конференцій. Показники якості та ефективності обслуговування споживачів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. HoReCa : навч. посіб. Т.2. Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с. .
2. HoReCa : навч. посіб. Т.3. Кейтеринг / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник :[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Харків : Світ Книг, 2019. 657 с.
5. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко [та ін.]. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.
6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова [та ін.]. Харків : Світ Книг, 2018. 288 с.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. Київ : ЦУЛ, 2017. 280 с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2017. 342 с.
9. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. 3-тє видання. Київ : ЦУЛ, 2016. 382 с.
10. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 250 с.

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

- лекції (тематичні);
- практичні заняття з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/FOOD PRODUCTION ENGINEERING.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2022/2023.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, проваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту, підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності, мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Обладнання харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв».

5.8. Зміст. Інжиніринг харчових виробництв: основні терміни та поняття. Функціональна структура інжинірингу: проектно-консультативний, технологічний, інвестиційно-будівельний, організаційно-управлінський. Взаємозв'язок інжинірингу, проектування, управління проектами. Види інжинірингових послуг. Комплексний інжиніринг харчових виробництв. Базисні послуги щодо організації виробничого процесу багатокomпонентних харчових систем. Технологічний інжиніринг процесів виробництва ферментованої харчової продукції, харчових продуктів кріодисперсного подрібнення, вакууманної хачової продукції, низько

температурних харчових виробництв. Інжинірингові розробки на основі функціонально-вартісного аналізу інноваційних технологій харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножан С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / за ред. д.т.н. професора Піддубний В.А. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

2. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник Гніцевич В.А., М.Ф.Кравченко, Н.І.Штангеева. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., 2017. 470 с.

3. Дуб В.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві: навч. посіб. / В.В. Дуб, О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков. Харків: ХДУХТ, 2017. 176 с.

4. Інжиніринг харчових виробництв. Модуль 1. Основи комп'ютерного проектування : лабораторний практикум для студ. освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. А. Єщенко, Р. Л. Якобчук, Д. М. Люлька, О. І. Свідерська ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2018. 295 с.

5. Промисловий інжиніринг : лабораторний практикум для студ. освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" (проф. спрямування "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса") ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. М. Чепелюк, С. Д. Беседа, І. Г. Бабанов ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2018. 47 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 (експериментальні дослідження).

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1 Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК/ACCOUNTING.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2023/2024.

5.4 Семестр. VII.

5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Китайчук Т.Л., к.е.н., доцент.

5.6 Результати навчання. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи, здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

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

5.8 Зміст. Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс як елемент методу

бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Бухгалтерський облік основних господарських процесів підприємства готельно- ресторанного бізнесу.

5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпенко Р. В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. Харків : Світ Книг, 2019. 288 с.

2. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посіб. / Г. В. Блакита, І. О. Гладій, О. М. Дзюба, О. Т. Бровко. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 288 с.

3. Куцик П. О. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посіб. / П. О. Куцик, Л. І. Коваль, Ф. Ф. Макарук. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2019. 503 с.

4. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 288 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, робота в малих групах, інше).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ/ETHNIC COOKING.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2023/2024.

5.4 Семестр. VII.

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

5.6 Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова мікробіологія», «Технології ресторанної продукції», «Організація 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. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко [та ін.]. Харків: Світ Книг, 2019. 411 с.

2. Архіпов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу. Київ: ЦУЛ, 2016. 233 с.

3. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія 2006, 2019. 246 с.

4. Ростовський В. С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації);
- лабораторні заняття (експериментальні дослідження).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІ/BASICS OF QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY MANAGEMENT.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VIII.

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

5.6. Результати навчання. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.«Харчова мікробіологія», «Гігієна і санітарія» «Технології ресторанної продукції», «Технології харчових виробництв»

5.8. Зміст. Теоретико-методологічні засади безпеки та якості харчових продуктів (Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. Система безпеки харчових продуктів НАССР. Стандарти серії ДСТУ ISO 22000. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів. теоретичні та методологічні основи управління якістю(Міжнародний та вітчизняний досвід управління якістю. Етапи розвитку управління якістю. Аналіз систем управління організацією. Гармонізація стандартів з управління якістю з міжнародними. Системний підхід до управління якістю та розвиток системного підходу в Україні.. Моделі системи якості). Основні системи управління якістю та безпекою харчових продуктів (Основні етапи розвитку форм та методів забезпечення якості.Сучасні підходи до функціонування систем якості. Системи якості та безпеки харчової продукції: ISO 9000, НАССР, GMP Основні принципи управління якістю за TQM. Впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Контроль якості та безпечності харчової продукції: практ. довідник / Литвиненко Т. та ін. Київ : ТОВ «ТЕХ МЕДІА ГРУП», 2019. 74 с.

2. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 328 с.

3.Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 382 с.

4. Капінос Г. І. Управління якістю : навчальний посіб. / Г. І. Капінос, І. В. Грабовська. Київ : Кондор, 2016. 278 с.

5. Кузьміна Т. О. Системи управління якістю : навч. посіб. / Т. О. Кузьміна, В. В. Євтушенко. Херсон : Олді-плюс, 2018. 500 с.

6. Управління якістю : навч. посіб. / Д. П. Лойко, О. В. Вотченікова, О. П. Удовіченко, М. А. Котляр. Львів : Магнолія 2019. 336 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

**5.1. Назва. ЕКОНОМІКА І УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/
ECONOMICS AND MANAGEMENT OF FOOD PRODUCTION.**

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2023/2024.

5.4. Семестр. VIII.

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

5.6. Результати навчання. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти, уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства, дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності, підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності, здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів, виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Бухгалтерський облік».

5.8. Зміст. Поняття і основні принципи функціонування ринкової економіки. Основні види ринків в ринковій економіці. Класифікація галузей народного господарства і промисловості. Агропромисловий комплекс і його склад. Класифікація галузей харчової промисловості. Підприємство і його організаційно-правові форми. Виробнича програма підприємства та вихідні дані для її складання. Основні виробничі фонди. Виробнича потужність підприємства. Фактори, що визначають величину виробничої потужності. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва. Сутність ремонту та види ремонтного обслуговування обладнання. Організація енергетичного господарства. Організація складського і тарного господарства. Організація внутрішньозаводського транспорту. Оборотні кошти. Показники використання оборотних коштів. Основні шляхи економії матеріальних ресурсів. Трудові ресурси та оплата праці на підприємствах харчової промисловості. Кадри і кадрова політика підприємства. Продуктивність праці і значення її підвищення. Основні принципи організації оплати праці на підприємстві. Економічна сутність поняття собівартості продукції. Прибуток і рентабельність. Ціноутворення на підприємстві. Інвестиційна діяльність підприємства. Форми суспільної організації виробництва. Виробнича і загальна

структура підприємства. Організація основного виробництва. Виробничий процес і його види. Класифікація виробничих операцій. Принципи організації виробничих процесів. Організація потокового виробництва. Типи організації виробництва на підприємстві. Основи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу. Норми витрат праці та їх характеристики. Основні типи стратегій підприємства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

3. Лупак Р.Л. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. / Р. Л. Лупак, Т. Г. Васильців. Львів : Видавництво ЛКА, 2016. 484 с.

4. Економічна безпека підприємства: навчальний посібник / Небава М. І., Міронова Ю.В. Вінниця : ВНТУ, 2017. 73 с.

5. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О. Економіка підприємства. Практикум: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ВНТУ, 2016. 216 с.

6. Маслак О. І. Економіка промислового підприємства :навч. підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 172 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-презентації);
- практичні заняття (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, робота в малих групах, інше).

5.11 Методи оцінювання:

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

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.