

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	«молодший бакалавр»

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

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

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

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

1.3. Академічні органи.

Замкова директор, доктор філософських наук, професор,

Наталія Леонідівна Заслужений працівник освіти України.

Мартінова заступник директора з навчально-методичної роботи,

Лілія Борисівна доктор економічних наук, доцент.

Кізюон заступник директора з навчально-виховної роботи,

Алла Григорівна кандидат географічних наук, доцент.

Откаленко заступник директора з фінансово-економічних питань –

Олена Миколаївна головний бухгалтер, кандидат економічних наук.

Тудін Олександр заступник директора з адміністративно-господарської частини.
Іванович

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 організовуються 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 середя); у Словаччині – Пан'європейська вища школа (м. Братислава).

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

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

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

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

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

2.10. Можливості для проходження практики.

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

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

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

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

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

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

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування інституту;
- ради студентського самоврядування факультетів;
- ради студентського самоврядування гуртожитків № 1 та № 2;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Сучасний стан та

перспективи розвитку фінансової системи України», «Інноваційні технології в управлінні підприємствами та організаціями», «Маркетинг та реклама», «Клуб інтелектуальних ігор», «Сучасна проблематика обліку, аналізу і контролю в сфері господарської діяльності та державного управління», «Інновації заради майбутнього», «Менеджер майбутнього - євроуправлінець», «Товарознавство та експертиза товарів», «Туристична індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку»;

- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний

бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Правовий Універсум», «Перспективи розвитку фінансово-бюджетної системи України та шляхи вдосконалення», «Маркетингові інновації».

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

3. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» (за спеціалізацією «Харчові технології»)

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ for ENEA – початковий цикл, EQF for LLL – 5 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти молодший бакалавр приймаються особи з повною загальною середньою освітою
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	-
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 фахівців з харчових та ресторанних технологій, які здатні до практичної діяльності в галузі, володіють загальними і фаховими компетенціями, що сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі харчових та ресторанних технологій.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Харчові технології» Обов'язкова компонента ОП – 65%; Вибіркова компонента ОП – 25%; Практична підготовка – 7,5%; Атестація – 2,5%.

Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма спрямовується на здобуття здобувачами навичок та знань в сфері харчових та ресторанних технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової галузі та закладів ресторанного господарства; створення мотиваційних умов для продовження навчання за визначеною освітньо-професійною програмою першого рівня вищої освіти. Ключові слова: харчові технології, обслуговування, якість, харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, кулінарних й кондитерських цехах. Проходження практики в Україні і за кордоном.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Кухарі. 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Кухар судновий 5122 Кухар-матрос 5122 Кухар-стюарт 5122 Шеф-кухар 5123 Бариста 5123 Бармен 5123 Бармен судновий 5123 Офіціанти та буфетники. 5123 Буфетник судновий 5123 Готувач молочних коктейлів 5123 Готувач напоїв 5123 Сомельє 5123 Стюарт (заклади ресторанного господарства) 5123 Член бригади ресторану 5129 Майстер ресторанного обслуговування 5129 Укрупнені професії доглядачів будинків та працівників закладів ресторанного господарства
Подальше навчання	Навчання за програмою першого циклу FQ for ENEA, 7 рівня НПК України та 6 рівня EQF for LLL

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 студентоцентричним та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, атестаційний екзамен.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати прикладні задачі, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що передбачає вміння аналізувати, синтезувати явища і процеси на основі логічних аргументів, перевірених фактів; організовувати контроль на харчових підприємствах, систематизувати інформацію за допомогою сучасних інформаційних технологій.
Загальні компетентності	<p>К 1. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовою.</p> <p>К 2. Розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення.</p> <p>К 3. Знання філософських категорій та понять і вміння оперувати ними.</p> <p>К 4. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</p> <p>К 5. Розуміння необхідності та вміння вести здоровий спосіб життя, фізичного самовдосконалення.</p> <p>К 6. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 8. Здатність працювати в команді та автономно.</p> <p>К 9. Здатність розуміти особливості розвитку предметної області, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
Фахові компетентності спеціальності	<p>К 10. Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України</p> <p>К 11. Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач.</p> <p>К 12. Здатність до знань специфіки науково-технічних задач в галузі харчових технологій, вміння застосовувати сучасні методи класичних і технічних теорій у професійній діяльності.</p> <p>К 13. Здатність до оформлення документації, володіння</p>

	<p>прийомами та методами аналізу результатів робіт, вміння формувати звіти, технологічні закономірності виробництва продукції харчування та формування її асортименту в ресторанному господарстві</p> <p>К 14. Здатність використовувати науково-технічну документацію в закладах ресторанного господарства</p> <p>К 15. Здатність виробляти високоякісну продукцію харчової промисловості, застосовувати фізичні методи дослідження</p> <p>К 16. Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості та ресторанного господарства</p> <p>К 17. Знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації.</p> <p>К 18. Здатність до удосконалення технологій харчових продуктів з метою раціонального використання сировинних ресурсів</p> <p>К 19. Здатність визначати особливості основних технологічних процесів</p> <p>К 20. Здатність використовувати термінологію, правові, нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності</p> <p>К 21. Здатність до швидкого засвоєння міжнародного досвіду у сфері харчових та ресторанних технологій.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПР 1. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 2. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій.</p> <p>ПР 3. Здатність самостійно аналізувати виробничі випробування, оформляти технологічну документацію.</p> <p>ПР 4. Проявляти вміння працювати в команді для досягнення мети.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів 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. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 8. Мати навички роботи окремих виробничих підрозділів підприємства.</p> <p>ПР 9. Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологічних процесів.</p> <p>ПР 10. Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.</p> <p>ПР 11. Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки</p> <p>ПР 12. Вміти обґрунтовувати роботу відповідно до вимог</p>

	<p>охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти.</p> <p>ПР 13. Застосовувати базові знання в сфері харчових технологій.</p> <p>ПР 14. 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	Безпека життя / Life Safety	6
	Всього	18
Цикл професійної підготовки		
ОК 3	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6
ОК 4	Харчова хімія / Food Chemistry	6
ОК 5	Харчова мікробіологія / Food Microbiology	6
ОК 6	Електротехніка / Electric Engineering	6
ОК 7	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Devices of Food Production	6
ОК 8	Товарознавство. Харчові продукти / Commodity Science. Food products	6
ОК 9	Фізика для харчових технологій / Physics for Food Technologies	6
ОК 10	Технології харчових виробництв / Food Production Technologies	12
ОК 11	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	6
ОК 12	Технології виробництва кулінарної продукції / Technologies of Culinary Production	6
	Фізичне виховання* / Physical Education	
	Всього	66
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		84
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
Загальний обсяг вибірових компонент:		30
Практична підготовка		
Виробнича практика / Practical Training		3
Атестація		
Атестаційний екзамен / Certification Exam		3
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Позакредитна дисципліна

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

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

5.1. Назва. 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. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами, володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій.

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. 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. Вміти обґрунтовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти, застосовувати базові знання в сфері харчових технологій, 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 (оглядові, тематичні, проблемні);
- 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. 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, Сальникова 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. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ/HYGIENE AND SANITATION.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. I.

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

5.6 Результати навчання. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки.

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

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 (проведення експериментальних досліджень).

5.11 Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – опитування, тестування;
- 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. 2020/2021.

5.4. Семестр. I.

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

5.6. Результати навчання. 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 покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

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. Гігієна 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. Гігієна 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 рибопромислової 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, проблемні);,
- лабораторні заняття (проведення експериментальних досліджень).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка рефератів, презентації, задачі ситуаційного завдання тощо;

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1 Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ/FOOD MICROBIOLOGY.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. I.

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

5.6 Результати навчання. 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 покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

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. ЕЛЕКТРОТЕХНІКА/ELECTRIC ENGINEERING.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій, проявляти вміння працювати в команді для досягнення мети.

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

5.8. Зміст. Поняття про виробництво, передачу та розподіл електричної енергії. Електричні кола постійного струму. Основні співвідношення для електричних кіл синусоїдального струму. Трифазні електричні кола. З'єднання джерела і приймача енергії у трифазному колі. Співвідношення між фазними та лінійними значеннями. Електричні машини. Трансформатори.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Борисов Ю. М. Электротехника / Ю. М. Борисов, Д. Н. Липатов, Ю. Н. Зорин. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Энергоатомиздат, 1985. 552 с.

2. Титаренко М. В. Електротехніка : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 240 с.

3. Электротехника / Под. ред. Герасимова. 3-е изд. пер. и доп. Москва : Высшая школа, 1985. 480 с.

5.10. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна);

- лабораторні заняття (проведення експериментальних досліджень).

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

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. Здатність самостійно аналізувати виробничі випробування, оформляти технологічну документацію, 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. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з фізики.

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. проф. Піддубний В.А. Київ : 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, проблемні);
- 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. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ/COMMODITY SCIENCE. FOOD PRODUCTS.

5.2 Тип. Обов'язкова.

5.3 Рік навчання. 2020/2021.

5.4 Семестр. II.

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

5.6 Результати навчання. 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, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), вміти покращувати якість продуктів

харчування, умов їх зберігання та реалізації, здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки.

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

5.8 Зміст. Актуальні проблеми товарознавства зерноборошн्याних 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. Післязабійні 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. Зерноборошн्याні 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 (проведення експериментальних досліджень).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль – тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / справи / задачі / ситуаційного завдання тощо;
- 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. Проявляти вміння працювати в команді для досягнення мети, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки.

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. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ/FOOD PRODUCTION TECHNOLOGIES.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. III-IV.

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

5.6. Результати навчання. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій, здатність самостійно аналізувати виробничі випробування, оформляти технологічну документацію, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, мати навички роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, вміти обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологічних процесів, застосовувати базові знання в сфері харчових технологій.

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. професора Піддубний В.А. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

2. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник Гніщевич 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 / 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 методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

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. 2021/2022.

5.4. Семестр. III.

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

5.6. Результати навчання. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, мати навички роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, вміти обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологічних процесів, застосовувати базові знання в сфері харчових технологій.

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

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 ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ/TECHNOLOGY OF CULINARY PRODUCTION.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. IV.

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

5.6. Результати навчання. Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій, здатність самостійно аналізувати виробничі випробування, оформляти технологічну документацію, проявляти вміння працювати в команді для досягнення мети, знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, мати навички роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, вміти обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологічних процесів, вміти обґрунтовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти, застосовувати базові знання в сфері харчових технологій.

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

5.8. Зміст. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія соусів. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Антонова Р. П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. СПб. : Профи, 2009. 130 с.
2. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2009. 108 с.
3. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. К. : ИНКОС, 2006. 600 с.
4. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 504 с.
7. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М : ДеЛи принт, 2001. 484 с.

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

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

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.