

**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-баловою шкалою та оцінок за національною шкалою і шкалою ЄКТС.

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС  
національній системі оцінювання в Україні та КНТЕУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою	
		національною	ВТЕІ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок		75-81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (три)	69-74
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		60-68
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс		1-34

## **1. Загальна інформація.**

### **1.1. Назва і адреса.**

Вінницький торговельно-економічний інститут.

Адреса: вул. Соборна 87, м. Вінниця, 21050, факс: (0432)56-26-94

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

### **1.2. Опис закладу.**

Вінницький торговельно-економічний інститут був створений наказом ректора Київського державного торговельно-економічного університету №1644 від 02.10.1998 року відповідно до наказу Міністерства освіти та науки України «Про реорганізацію Структурного підрозділу КДТЕУ» і є правонаступником Вінницьких факультетів КДТЕУ.

Як навчальний заклад, його було засновано у 1968 і 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 1987 році філію було реорганізовано у факультет, а у 1998 – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету. Інститут діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут. Інститут здійснює освітню діяльність на підставі ліцензії Міністерства освіти і науки України та акредитований за найвищим – IV рівнем акредитації.

Кількість викладачів ВТЕІ КНТЕУ- 158, з них – професорів, докторів наук – 11,3%; кандидатів наук, доцентів – 37,3%. В інституті навчається 2948 студентів, із них на денній формі навчається 1537. Підготовка фахівців здійснюється за 13 – спеціальностями ОС «бакалавр» і 11-ма спеціальностями ОС «магістр».

### **1.3. Академічні органи.**

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

Мартінова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, кандидат філологічних наук, доцент.
------------------------------	---

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

Гловацький Олексій Миколайович	заступник директора з адміністративно - господарської частини
-----------------------------------	--

### **1.4. 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.

### 1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація освітнього ступеня «бакалавр»	Спеціалізація освітнього ступеня «магістр»
03 Гуманітарні науки	035 «Філологія»	«Германські мови та літератури (переклад включно)»	«Германські мови та літератури (переклад включно)»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
		«Економіка підприємства»	«Економіка підприємства»
		«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
			Економічна безпека підприємства
	292 «Міжнародні економічні відносини»	«Міжнародний бізнес»	
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
		«Фінансовий контроль»	«Фінансовий контроль»
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Державні фінанси»	«Державні фінанси»
		«Фінансове посередництво»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
		«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
		«Туристичний менеджмент»	«Туристичний менеджмент»
		«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	Адміністративний менеджмент
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
		«Рекламний бізнес»	
	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»	
			Товарознавство та експертиза в митній справі
281 «Публічне управління та адміністрування»		«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
08 Право	081 «Право»	«Комерційне право»	
		«Фінансове право»	
18 Виробництво та технології	181 «Харчові технології»	–	Ресторанні технології
24 Сфера обслуговування	242 «Туризм»	–	Міжнародний туристичний бізнес
	241 «Готельно-ресторанна справа»	–	Готельна і ресторанна справа»

## **1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.**

Інформація про вступні випробування та правила прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр», «магістр» розміщена на сайті Вінницького торговельно-економічного інституту: <http://www.vtei.com.ua>

## **1.7. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (формального, неформального та інформального).**

Визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту, Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВТЕІ.

## **1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).**

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом.

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.

## **1.9. Механізми академічного управління.**

Механізми академічного управління в ВТЕІ КНТЕУ визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти у ВТЕІ 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 навчального корпусу №1 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)675703;
- гуртожиток №2 - 21022, м. Вінниця, вул. Станіславського 54, тел.(0432)664272.

## **2.3. Харчування.**

В інституті працює два пункти харчування (у корпусах № 1, № 4).

## **2.4. Вартість проживання.**

Вартість проживання у гуртожитку становить 440 грн. на місяць (гуртожиток № 1, гуртожиток № 2).

## **2.5. Фінансова підтримка для студентів.**

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного замовлення, за результатами навчання та виявленою при цьому успішністю призначаються академічні стипендії один раз на семестр. Розмір стипендії встановлює Кабінет Міністрів України.

Студентам пільгових категорій згідно чинного законодавства призначаються соціальні стипендії.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській, спортивній роботі здобувачам вищої освіти інституту за поданням стипендіальної комісії, вченої ради інституту, вчених рад факультетів можуть призначатися такі стипендії: академічна стипендія Президента України, академічна стипендія Верховної Ради України, академічна стипендія Кабінету Міністрів України, стипендія Облдержадміністрації та обласної ради, стипендія міської ради.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися грошовими преміями.

З метою підвищення життєвого рівня студентам із малозахищених верств населення може надаватися матеріальна допомога.

## **2.6. Медичні послуги.**

В приміщенні гуртожитку №1 функціонує медичний пункт, де працюють лікар-терапевт та медсестра, які здійснюють прийом студентів, маніпуляційні процедури, проводять санітарно-просвітницьку роботу.

## **2.7. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.**

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- студентам з числа осіб, яким згідно Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, що постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», гарантуються пільги при призначенні стипендії;
- студентам-шахтарям, які мають стаж підземної роботи не менш як три роки;
- студентам, батьки яких є шахтарями, що мають стаж підземної роботи не менш як 15 років або загинули внаслідок нещасного випадку на виробництві чи стали інвалідами I або II групи, — протягом трьох років після здобуття загальної середньої освіти;
- студентам, які визнані учасниками бойових дій, та їх діти (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, 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 антитерористичної операції, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в антитерористичній операції (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, один з 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 вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, зареєстрованих як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вищому навчальному закладі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років);
- студентам, які є дітьми-інвалідами та інвалідами I—III групи;
- студентам з малозабезпечених сімей (у разі отримання відповідної державної допомоги згідно із законодавством).





Білорусії, Польщі, Словаччини, Чехії, 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, семінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Болгарії, Словаччини та інших європейських країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними ВНЗ;
- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час 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 Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

## **2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.**

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

концертні та танцювально-розважальні програми до календарних свят, конкурсні шоу-програми.

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

Створено всі умови для заняття фізичною культурою і спортом. Фізкультурно-оздоровча робота проводиться в спортивному залі інституту та орендованих спортивних спорудах, до яких входять легкоатлетичний комплекс з біговими доріжками, ігрові майданчики, басейн.

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, гандбол, боротьба, легка атлетика.

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;
- 3 ради студентського самоврядування факультетів;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Актуальні проблеми реформування фінансової системи України», «Інноваційні технології в управлінні підприємством 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» тощо;
- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, «Структурні зрушення в економіці Європейських країн: перейняття досвіду для України», «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Business English Club», «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».

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

### 3. Профіль програми.

Профіль програми спеціалізації «Ресторанні технології» ступеню вищої освіти «бакалавр»	
Тип диплома та обсяг програми	Одиничний ступінь(надається на базі одного навчального закладу), 240 кредитів ЄКТС
Вищий навчальний заклад	Київський національний торговельно – економічний університет
Акредитаційна інтуїція	Міністерство освіти і науки України
Період акредитації	2016 рік
Рівень програми	Перший рівень
<b>А</b>	<b>Ціль освітньої програми</b>
	Забезпечити умови формування і розвитку бакалаврами програмних компетентностей, що дозволять їм оволодіти основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно- наукової діяльності
<b>В</b>	<b>Характеристика програми</b>
Предметна область застосування	18Виробництво та технології
Основний фокус програми та спеціалізації	Загальна вища освіта за спеціальністю «Харчові технології», спеціалізація «Ресторанні технології»
Орієнтація програми	Фундаментальна, прикладна, професійна
Особливості та відмінності	Наявність варіативної складової професійно – орієнтованих дисциплін для роботи у закладах ресторанного господарства; двотижнева практична підготовка на першому курсі, трьохтижнева практика впродовж другого, третього курсу та чотирьох тижнева практика впродовж останнього року навчання в закладах ресторанного господарства
<b>С</b>	<b>Придатність до працевлаштування та подальшого навчання</b>
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Національного класифікатора видів економічної діяльності(ДК 009:2010), також з урахуванням вимог ринку праці видами професійної діяль-

ності бакалавра з харчових технологій є:

- Секція С – переробна промисловість
- Розділ 10 – виробництво харчових продуктів
- Група 10.8 – виробництво інших харчових продуктів;
- Клас 10.85 – виробництво готової їжі та страв;
- Клас 10.86 – виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів;
- Секція G – оптова та роздрібна торгівля; ремонт автотранспортних засобів і мотоциклів
- Розділ 46 – оптова торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами
- Група 46.3 – оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами;
- Клас 46.39 – неспеціалізована оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами;
- Розділ 47 – роздрібна торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами
- Група 47.2 – роздрібна торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами в спеціалізованих магазинах;
- Клас 47.29 – роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах;
- Секція I – тимчасове розміщення і організація харчування
- Розділ 56 – діяльність із забезпечення стравами та напоями
- Група 56.1 – діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- Клас 56.10 – діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- Група 56.2 – постачання готових страв
- Клас 56.21 – постачання готових страв

		<p>для подій;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Клас 56.29 – постачання інших готових страв;</li> <li>- Група 56.3 – обслуговування напоями</li> <li>- Клас 56.30 – обслуговування напоями.</li> </ul> <p>Фахівець вищої освіти «бакалавр» здатний виконувати зазначену професійну роботу згідно з Національним класифікатором професій України ДК 003:2010: 3570 Технік-технолог з технології харчування; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування</p>
	Подальше навчання	Навчання в магістратурі за ступенем вищої освіти «магістр»
<b>D</b>	<b>Стиль викладання</b>	
	Підходи до викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота в засадах проблемно – орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик (тренінги, моделювання створення виробничих ситуацій), презентації, дискусії, моделювання технологічних операцій, «мозкова атака», метод «кейс-стаді», узагальнення критеріїв якості, робота в малих групах, дистанційне навчання
	Методи оцінювання	Поточний контроль; підсумковий контроль (контрольна робота, тестування, захист проектів, розв'язання ситуаційних виробничих завдань(кейсів), ділові ігри тощо); підсумковий семестровий контроль (залік, екзамен); виробнича практика; підсумкова атестація (кваліфікаційний екзамен)
<b>E</b>	<b>Програмні компетентності</b>	
	Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</li> <li>- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.</li> <li>- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</li> <li>- здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</li> <li>- здатність працювати в команді.</li> <li>- здатність працювати автономно</li> <li>- навички здійснення безпечної діяльності.</li> </ul>
	<p>Спеціальні компетентності</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</li> <li>- здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</li> <li>- здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</li> <li>- навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та виміральною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</li> <li>- здатність використовувати фундаментальні, професійно - профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</li> </ul>

- здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.
  - здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.
  - здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).
  - здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.
  - здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.
  - здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
  - здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
  - здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.
  - здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити

	соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.
<b>F</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<p>Випусник повинен:</p> <p><i>знати та розуміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базові уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічного процесу, підбір, розрахунок та ефективність витрат матеріалів;</li> <li>- принципи розробки технологічних схем та процедури планування робіт, вибору обладнання та інструментальних засобів виробничого процесу;</li> <li>- основи експлуатації обладнання та автоматизованих систем керування технологічними процесами харчової промисловості;</li> <li>- планування технологічного процесу виробництва;</li> <li>- методи розрахунків складів та окремих видів обладнання на дільницях;</li> <li>- коректування технологічного режиму і рецептур в залежності від наявності та якості сировини;</li> <li>- вдосконалення технологічних процесів;</li> <li>- забезпечення високого рівня якості готової продукції;</li> <li>- принципи розрахунку сировини та готової продукції;</li> <li>- організацію технологічного процесу на виробничій дільниці;</li> <li>- методи контролю дотримання технологічних режимів і регламентів;</li> <li>- розробку технологічної документації.</li> </ul>	

#### 4. Освітня програма

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) Онищук Н.В.

Спеціалізація	«Ресторанні технології»														
Спеціальність	181 «Харчові технології»														
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»														
Рівень вищої освіти	Перший														
Ступінь вищої освіти	Бакалавр														
Загальна кількість кредитів ЄКТС	240														
Термін навчання	3 роки 10 місяців														
<b>1</b>	<p><b>Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повна загальна середня освіта;</li> <li>- умови прийому на навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ВТЕІ КНТЕУ</li> </ul>														
<b>2</b>	<p><b>Перелік навчальних дисциплін</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Навчальні дисципліни</th> <th>Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)</th> <th>Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</td> <td>12</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>2. Вища та прикладна математика</td> <td>4,5</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3. Українська мова (за професійним</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>			Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)	1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12	1,2	2. Вища та прикладна математика	4,5	1	3. Українська мова (за професійним	3	1
Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС (для кожної дисципліни)	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)													
1. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	12	1,2													
2. Вища та прикладна математика	4,5	1													
3. Українська мова (за професійним	3	1													



спрямуванням)		
4. Правознавство	4,5	1
5. Економічна інформатика	4,5	1
8. Безпека життєдіяльності	3	1
9. Харчова хімія	6	1
10. Мікробіологія	3	1
11. Інженерна графіка	4,5	1
12. Фізика	4,5	1
13. Товарознавство	4,5	1
34. Фізичне виховання	12	1,2
35.1. Історія української культури	3	1
35.2. Історія України	3	1
6. Філософія	4,5	2
14. Харчові технології	15	2,3
15. Теплотехніка	3	2
16. Прикладна механіка	3	2
17. Електротехніка	3	2
18. Технологія продукції ресторанного господарства	16,5	2,3,4
19. Процеси і апарати харчових виробництв	3	2
20. Громадське будівництво	3	2
36.1. Політологія	4,5	2
36.2. Екологія	4,5	2
39.1. Експертиза алкогольних напоїв	6	2
39.2. Організація дозвілля	6	2
39.3. Готельна справа	6	2
39.4. Організація туризму	6	2
7. Економічна теорія	3	3
21. Організація ресторанного господарства	10,5	3
22. Менеджмент	3	3
23. Устаткування закладів ресторанного господарства	6	3,4
24. Маркетинг	3	3
25. Економіка ресторанів	4,5	3
26. Гігієна та санітарія	3	3
37.1. Підприємницьке право	4,5	
37.2. Господарське право	4,5	3
38.1. Психологія	6	3
38.2. Соціологія	6	3
40.1. Основи підприємництва	6	3
40.2. Основи реклами	6	3
27. Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	3	4
28. Кейтеринг	3	4
29. Охорона праці	3	4
30. Барна справа	3,5	4

	31. Етнічна кулінарія	6	4
	32. Бухгалтерський облік	3	4
	33. Дизайн	3	4
	41.1. Організація роботи сомельє	6	4
	41.2. Кондитерське та пекарське мистецтво	6	4
	42.1. Логістика	6	4
	42.2. Мерчандайзинг	6	4
	43.1. Енологія і еногастрономія	6	4
	43.2. Методи контролю якості ресторанних послуг	6	4
	Виробнича практика	18	1,2,3,4
	Форма проведення атестації здобувачів вищої освіти	Кваліфікаційний екзамен	
	Частка (у процентному співвідношенні) дисциплін нормативного змісту підготовки	75%	
<b>3</b>	<b>Очікувані результати навчання</b>		
	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти бакалавр</b>		
	Загальні	<b>ЗК 1</b> Здатність до абстрактного мислення, формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, культури	
		<b>ЗК 2</b> Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах	
		<b>ЗК 3</b> Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах	
		<b>ЗК 4</b> Уміння працювати у колективі та команді, в міжнародному середовищі	
		<b>ЗК 5</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	
		<b>ЗК 6</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою	
		<b>ЗК 7</b> Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості	
	Фахові (спеціальні)	<b>СК 1</b> Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства та харчової промисловості	
		<b>СК 2</b> Здатність розробляти виробничу програму, планувати і організовувати виробничо-сервісні процеси у закладах ресторанного господарства	
		<b>СК 3</b> Здатність проектувати та діагностувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію	
		<b>СК 4</b> Здатність здійснювати оперативний контроль якості сировини та готової продукції	
		<b>СК 5</b> Здатність проектувати інженерне, технологічне обладнання закладів ресторанного господарства	

	<p><b>СК 6</b> Здатність розробляти пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p>
	<p><b>СК 7</b> Здатність виконувати управлінсько-правові та організаційно-економічні функції щодо забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства</p>
	<p><b>СК 8</b> Здатність організувати надання послуг з дотриманням вимог безпеки, охорони праці, екологічності, санітарно-гігієнічних вимог</p>

## **5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни) Спеціалізації «Ресторанні технології»**

**5.1. Назва.** Іноземна мова (за професійним спрямуванням).

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017-2018 н.р., 2018-2019 н.р.

**5.4. Семестр.** I, II, III, IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Замкова Н.Л., д.ф.н., професор, Войнаровська Н.В., доц., Черній Г.В., доц.

**5.6. Результати навчання:** практичне оволодіння іноземною мовою спеціального вжитку шляхом розвитку лінгвістичної, комунікативної, професійної, соціокультурної компетенцій здобувачів вищої освіти; розвиток навичок усного (діалогічного й монологічного) мовлення, письма, функціонального читання, формування вмій складання анотацій та реферування іншомовних текстів фахової тематики; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій, знання й адекватне тлумачення різних зразків мовної поведінки, уміння адекватно реагувати й діяти у професійних і побутових контекстах полікультурного середовища; оволодіння методикою та прийомами самоосвіти, розвиток навичок автолінгводидактичної діяльності. Програма курсу розрахована на досягнення РВМ В2.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Вхідний рівень володіння мовою В1+.

**5.8. Зміст.** I. 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. II. Розвиток професійно-орієнтованої комунікативної компетенції. Будується на іншомовному фаховому матеріалі, але на більш широкій лексичній основі та з урахуванням вузькопрофесійного спрямування. Теми: Сучасна індустрія гостинності та харчування. Типи ресторанів та їхня класифікація. Персонал ресторану. Менеджмент в ресторанах. Маркетинг у ресторанному бізнесі.

Харчування в ресторанах при готелях. Ресторани та їхня діяльність. Типи послуг закладів харчування. Меню, його роль та принципи планування.

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

1. Англійська мова за професійним спрямуванням : збірник завдань для розвитку комунікативних навичок : освіт.-кваліф. рівень «бакалавр» : галузь знань 0517 «Харч. пром-сть та перероб. с.-г. продукції», 1401 «Сфера обслуг.» : напр. підгот. «Харч. технології та інженерія», «Готельно-ресторанна справа» : проф. спрям. «Технології в ресторан. господарстві» / авт. О. Б.Мойсієнко. – К. : КНТЕУ, 2012. – 42 с.

2. Бунтіна, Л. Ф. Англійська мова ресторанної справи : навч. посібник / Л. Ф. Бунтіна. – К. : КНТЕУ, 2009. – 172 с.

3. Галаган, В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства = Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навч. посібник / В. Я. Галаган. – К. : КНТЕУ, 2010. – 420 с.

4. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: підручник / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 319 с.

5. Семідоцька, В. А. Англійська мова менеджменту готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / В. А. Семідоцька. – К. : КНТЕУ, 2009. – 113с.

6. Степаненко, Т. І. Французька мова туристичного та готельно-ресторанного бізнесу = Le Francais du tourisme, de L'hotellerie et de La restauration : Навч. посібник / Т. І. Степаненко. – К : КНТЕУ, 2006. – 201с.

7. Туріс, І. Ю. Німецька мова готельно-ресторанної справи = Ingrid Turis, Deutsch des hotelrestaurantwesens : навч. посібник / І. Ю. Туріс. – К. : Кондор, 2011. – 196 с.

8. Фрайхофф Д. Німецька економічна мова: Навчальний посібник / Д. Фрайхофф, О.В. Бекетова, Н. Ізерманн Н. – Вінниця : Нова книга, 2001. – 169 с.

9. Хистова, Л. М. Англійська мова менеджменту у туризмі та готельному господарстві = English for the Hospitality and Tourist Business : Навчальний посібник / Л. М. Хистова. – К : КНТЕУ, 2001. – 257 с.

10. Mascull Bill. Business Vocabulary in Use (Intermediate) / Mascull Bill. - Cambridge University Press, 2006. – 172 p.

**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 / «мозкова атака» / тренажерні завдання / робота в малих групах/ проектне навчання інше).

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

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; індивідуальне завдання, система управління навчанням тощо);

- *підсумковий контроль* (залік).

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

### **5.1. Назва.** Безпека життєдіяльності.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017-2018 н.р.

**5.4. Семестр.** I.

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

**5.6. Результати навчання.** Набуття компетенції та формування умінь для ідентифікації небезпеки, визначення рівня індивідуального та колективного ризику, запобігання небезпечним ситуаціям, їх попередження, зменшення негативних наслідків надзвичайних ситуацій, надання першої допомоги, формування здорового способу життя.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання індивідуального розділу «Основи екології».

**5.8. Зміст.** Теоретичні основи безпеки життєдіяльності. Людина в структурі системи «Людина - навколишнє середовище». Середовище в структурі системи «Людина - навколишнє середовище». Забезпечення захисту. Правове забезпечення безпеки життєдіяльності. Глобальна безпека.

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

1. Безпека життєдіяльності : Навч. посібник / Ю. С. Скобло, В. Г. Цапко, Д. І. Мазоренко, Л. М. Тіщенко ; За ред. В.Г. Цапка. – 4-е вид., перероб. і допов. – К : Знання, 2006. – 397с.

2. Безпека життєдіяльності : нормативні документи для навчальних закладів. – 4-те вид., допов. і перероб. – К. : Основа, 2010. – 1024 с.

3. Безпека життєдіяльності : опорний конспект лекцій / авт.: О. С. Болілий, Л. А. Карпенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 82 с.

4. Безпека життєдіяльності : підручник / [О. І. Запорожець, Б. Д. Халмурадов, В. І. Применко, В. О. Михайдюк, Т. Я. Коніцула]. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 448 с.

5. Безпека життєдіяльності : підручник / В. П. Пішак, М. М. Радько, О. О. Воробйов та ін. ; за ред. М.М. Радька. – Чернівці : Книги-XXI, 2008. – 360с.

6. Безпека життєдіяльності. Збірник тестових завдань / уклад. О. С. Болілий, Л. Д. Романчук. – К. : КНТЕУ, 2009. – 47 с.

7. Безпека життєдіяльності. Практикум / авт. О. С. Болілий. – К. : КНТЕУ, 2012. – 93 с.

8. Вдовенко І. С. Методика викладання курсу безпеки життєдіяльності : навч. посібник / І. С. Вдовенко. – К. : Кондор, 2011. – 196 с.

9. Геврик Є. О. Безпека життєдіяльності : навч. посібник / Є. О. Геврик. – К. : Ельга-Н, КНТ, 2007. – 384с.

10. Мягченко О. П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства : навч. посібник / О. П. Мягченко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 384 с.

11. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини : навч. посібник / В. М. Лапін. – 6-е вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2007. – 332с.

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

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна / лекція із задалегідь запланованими

помилками);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

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

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

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Вища та прикладна математика.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**3.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Гусак Л.П., к.п.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Формування системи знань з вищої математики.

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

**5.8. Зміст.** Матриці та операції над ними. Визначники, їх властивості. Системи лінійних рівнянь. Векторна алгебра. Пряма на площині та у просторі. Функції однієї змінної. Границі числових послідовностей та функції. Диференціальне числення. Функції багатьох змінних. Інтегральне числення функції однієї змінної. Диференціальні рівняння. Числові та степеневі ряди.

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

1. Барковський В.В. Вища математика для економістів: навч. посібник / В.В. Барковський, Н.В. Барковська. – 5-те вид. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 448с.

2. Валеев К.Г. Вища математика для економістів: навч. посібник / К.Г. Валеев, І.А. Джалладова, С.В. Дегтяр. – К.: Знання, 2011. – 287с.

3. Васильченко І.П. Вища математика для економістів: підручник / І.П. Васильченко. – 3-те вид., випр. і допов. – К.: Знання, 2007. – 454с.

4. Збірник задач з вищої математики. Ч.1 / Укл. Мартиненко В.С. та ін. – К.: КНТЕУ, 2000. – 210с.

5. Збірник задач з вищої математики. Ч.2 / Укл. Мартиненко В.С. та ін. – К.: КНТЕУ, 2001. – 220с.

6. Клепко В.Ю. Вища математика в прикладах і задачах: навч. посібник / В.Ю. Клепко, В.Л. Голець. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 594с.

7. Ковальчук Т.В. Вища математика для економістів: підручник. Ч.1 / Т.В. Ковальчук, В.С. Мартиненко. – К.: КНТЕУ, 2005. – 395с.

8. Ковальчук Т.В. Вища математика для економістів: підручник. Ч.2 / Т.В. Ковальчук, В.С. Мартиненко, В.І. Денисенко. – К.: КНТЕУ, 2007. – 342с.

9. Макаренко В.О. Вища математика для економістів: навч. посібник / В.О. Макаренко. – К.: Знання, 2008. – 517с.

10. Чубатюк В.М. Вища математика: навч. посібник / В.М. Чубатюк. – К.: Професіонал, 2006. – 432с.

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

- лекції (традиційна; проблемна);
- практичні заняття (традиційні з ситуаційними завданнями).

**5.11. Методи і критерії оцінювання:** Контроль знань:

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

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

**5.1. Назва.** Харчова хімія.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Василич Т. М., канд.техн. наук, доц. Васишина О. В., асистент.

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

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

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

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

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

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

3. Харчова хімія : навч. посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В. Полякова та ін. – К. : Кондор, 2012. – 248 с.

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

5. Луцевич Д. Д. Аналітична хімія /Д. Д. Луцевич, А. С. Мороз, О. В. Грибальська, В. В. Огурцов.-К.: Здоров'я, 2003.-296с.

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

- лекції,

- лабораторні заняття (презентації, дискусії).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- підсумковий контроль: екзамен.

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

**5.1. Назва.** Мікробіологія.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Власенко І.Г., д.мед.н., проф.

**5.6. Результати навчання.** У результаті вивчення курсу студенти повинні знати: особливості морфології, систематики та біохімічної діяльності мікроорганізмів, які впливають на якість харчових продуктів під час їх виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації; вплив екологічних факторів на мікроорганізми з метою цілеспрямованого регулювання мікробіологічних процесів під час виробництва продуктів харчування та їх зберігання; характеристику основних мікробіологічних показників якості харчових продуктів і методи їх визначення.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія».

**5.8. Зміст.** Вступ. Морфологія та систематика бактерій, дріжджів, цвілевих грибів. Віруси та фаги. Фізіологія мікроорганізмів. Вплив умов зовнішнього середовища на життєдіяльність мікроорганізмів. Найважливіші мікробіологічні процеси. Типові види бродіння. Процеси гниття. Патогенні мікроорганізми. Харчові захворювання мікробної природи. Мікробіологія харчових продуктів тваринного походження. Мікробіологія молока та молочних продуктів. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів. Мікробіологія риби та рибних продуктів. Мікробіологія яєць та продуктів їх переробки. Мікробіологія продуктів рослинного походження.

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

1. Рудавська Г. Б. Мікробіологія : підручник / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. – 2-ге вид. перероб.і доп. – К. : КНТЕУ, 2007. – 407с.



2. Мікробіологія харчових продуктів : Опорний конспект лекцій / Уклад. Г.Б. Рудава, В.І.Мандрика. – К : КНТЕУ, 2007. – 69с.
3. Мудрецова-Висс К. А. Мікробіологія, санітарія и гігієна : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхіна. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009. – 400 с. : ил. – (Высшее образование).
4. Мікробіологія та фізіологія харчування : навч. посібник / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, В. П. Ракова та ін. – К. : Кондор, 2009. – 242 с.
5. Рудава Г. Б. Мікробіологія : навч. посібник / Г. Б. Рудава, Б. О. Голуб, В. І. Мандрика. – К. : КНТЕУ, 2010. – 296 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);
- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

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

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

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

**5.1. Назва.** Економічна інформатика.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** II.

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

**5.6. Результати навчання.** Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування на підприємствах ресторанного господарства сучасних інформаційних систем для поліпшення якості обслуговування клієнтів; забезпечення швидкості оброблення замовлень послуг для відвідувачів; покращення послідовності і контролю за роботою співробітників; інтеграції сучасного обладнання: POS-принтери та POS-терміналів, КПК; ведення обліку товарів та руху товарів; зменшення часу на пошук та аналіз отриманої інформації. Вміння орієнтуватися в інформаційних системах «Парус-Підприємство», «1С: Підприємство», «Податкова звітність» та типу Клієнт-банк.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна інформатика», «Інформаційні технології та системи», «Комп'ютерні мережі та телекомунікації».

**5.8. Зміст.** Інформаційні технології та системи та їх роль в управлінні економікою. Правове забезпечення роботи з інформаційними системами. Економічна інформація і засоби її формалізованого опису. Інформаційні технології оброблення економічної інформації. Організація інформаційної

бази систем обробки економічної інформації. Особливості роботи з інформаційними системами Парус –Підприємство. Технологія інсталяції, оновлення та роботи з інформаційною системою Парус-ресторан. Організаційно-методичні основи створення та функціонування інформаційних систем. Технологія інсталяції та роботи з інформаційною системою Податкова звітність. Дослідження та аналіз інформаційних систем які застосовуються в ресторанному господарстві. Методика ведення готельно-ресторанного господарства з використанням інформаційних систем. Технологія роботи з інформаційною системою типу Клієнт-Банк. Особливості роботи з інформаційними системами 1С: Підприємство. Інформаційні технології та системи сучасного суспільства, тенденції розвитку.

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

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : опорний конспект лекцій / авт.: С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь. – К. : КНТЕУ, 2010. – 30 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
5. 1С: Підприємство 8 : учеб. версія. – М. : 1С-Паблішинг, 2013. – 645с. : ил. + +CD.
6. Комп'ютерні технології обробки облікової інформації : навч. посібник / В. Є. Ходаков, Т. Г. Кірюшатова, Р. М. Захарченко, М. В. Карамушка. – Херсон : Олді Плюс ; К. : Ліра-К, 2012. – 534 с.

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

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);
- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

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

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

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

**5.1. Назва.** Історія української культури.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

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

**5.6. Результати навчання.** Уміти аналізувати об'єкт, предмет і методи української культурознавчої науки, її понятійно-категоріальний апарат, здійснювати теоретичний аналіз українського культурно-історичного процесу.

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

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

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

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

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

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

4. Шейко В. Історія української культури / В. Шейко, В. Білоцерківський. - К. : Знання, 2009. 413 с.

5. Шейко В. Історія української культури / В. Шейко, Л. Тишевська. – К.: Знання, 2012 – 264 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Історія України

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

**3.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Стопчак М.В., д.і.н., професор,  
Чорна Н.М., д.і.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Сформувати історичне мислення, вміння визначати, доводити та відстоювати власну точку зору; аналізувати та використовувати теоретичні положення у практичній діяльності.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Немає.

**5.8. Зміст.** Предмет української історії. Доісторичне минуле України. Україна - Русь (IX - перша половина XIV т.). Литовсько-польська доба української історії (друга половина XIV - перша половина XVII ст.). Козацтво в історії України (II половина XVII-XVIII ст.). Україна у складі Російської та Австро-Угорської імперій (кінець XVIII - початок XX ст.). Боротьба за відродження державності України (1917-1920 рр.). Україна в умовах становлення комуністичного режиму. Україна у Другій Світовій війні та першому повоєнному десятиріччі (1939-1955 рр.). Україна у 60 – 80-ті роки XX ст. Розвиток незалежної України.

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

1. Грушевський М.С. Ілюстрована історія України. – К., 1992.
2. Бойко О.Д. Історія України: Навч. посіб. – 2-ге вид. – К., 2002.
3. Історія України / Під ред. В.А. Смолія. – К., 2002.
4. Крип'якевич І.П. Історія України. – Львів, 1992.
5. Полонська-Василенко Н.Д. Історія України: У 2-х т. – К., 1993.

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

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (відкриті та закриті тести, опитування, письмові роботи);
- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Українська мова (за професійним спрямуванням).

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** II.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Мартинова Л.Б., к.ф.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Формування чіткого і правильного розуміння ролі державної мови у професійній діяльності; забезпечення досконалого володіння нормами сучасної української літературної мови та дотримання вимог культури усного й писемного мовлення; ознайомлення з особливостями офіційно-ділового та наукового стилів мовлення, їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.

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

**5.8. Зміст.** Державна мова – мова професійного спрямування. Основи культури української мови. Стилі сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Спілкування як інструмент професійної діяльності. Риторика і мистецтво презентації. Культура усного фахового спілкування. Форми колективного обговорення професійних проблем. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Українська термінологія в професійному спілкуванні. Науковий стиль і його засоби у професійному спілкуванні. Проблеми перекладу і редагування текстів.

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

1. Корж А. В. Українська мова професійного спрямування : навч. посібник / А. В. Корж. – К. : Правова єдність, 2010. – 296 с.
2. Мозговий В. І. Українська мова у професійному спілкуванні : Модульний курс. Навч. посібник / В. І. Мозговий. – 2-е вид., перероб. і доп. – К : Центр навчальної літератури, 2010. – 592с.
3. Погиба Л. Г. Українська мова фахового спрямування : підручник / Л. Г. Погиба, Т. О. Грибіниченко, Л. М. Голіченко. – К. : Кондор, 2011. – 350 с.
4. Коломієць В. С. Українська мова. Практикум : навч. посібник / В. С. Коломієць, С. Ю. Шашенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 125 с.
5. Шевчук С. В. Українська мова (за професійним спрямуванням) : підручник / С. В. Шевчук. – 4-те вид., – К. : Арій, 2010. – 576 с.

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

- *практичні заняття* (тренінг, моделювання ситуацій, тренажерні завдання).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

*підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Фізика.

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** II.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., докт. техн. наук, проф.

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

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

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

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

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

2. Грабовский Р.И. Курс фізики. / Р.И. Грабовский. - М.: Высшая шк., 1980. – 608 с.

3. Садовий А.І., Лега Ю.Г. Основи фізики з задачами і прикладами їх розв'язування. Навч. посібник. / А.І. Садовий, Ю.Г. Лега. - К.: Кондор., 2003. - 384 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Правознавство.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018 .

**5.4. Семестр.** II.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Киричук А.С., к.пед.н., доц., Костюк Н. П., ст. викладач.

**5.6. Результати навчання.** Засвоєння студентами основних теоретичних положень і понять національного права України, розуміння ними Конституції та чинного законодавства України, закономірностей побудови правової держави, формування в них високого рівня правової свідомості та правової культури, вміння тлумачити і правильно застосовувати нормативно-правові акти в практичній діяльності, грамотно оцінювати юридичні факти, вільно орієнтуватися в сучасному правовому полі.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання права повної загальної середньої освіти

**5.8. Зміст.** Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізації права. Поняття законності і правопорядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові угоди. Представництво в цивільному праві. Зобов'язальне право. Сімейне законодавство. Поняття та виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Адміністративна відповідальність та інші заходи адміністративного примусу. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

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

1. Кунченко-Харченко В.І. Правознавство: навч. посібник / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю.Ю. Трубін. – К.: Кондор, 2011. – 474с.
2. Молдован В.В. Правознавство: навч. Посібник / В.В Молдован, Л.І Чулінда. – 2-ге вид. переробл. І допов. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 184с.
3. Основи правознавства: навч. посібник / за ред.. Ю.І. Крегула [Ю.І. Крегул, В.І. Орленко, І.В. Бризгалов, В.І. Батрименко, , В.В. Ладиченко, В.А. погарченко, Т.М Дроздюк]. – К: КНТЕУ, 2012. – 406 с.
4. Основи правознавства: опорний конспект лекцій / авт.: В.А. Погарченко, Н.А. Плакся, О.В. Сердюченко. – К.:КНТЕУ, 2011. – 77с.
5. Основи правознавства: навч. посібник / Т.М. Барабаш, М.В. Глух, Т.В. Данченко та ін.. – К.: КНТ, 2009. – 408с.
6. Правознавство: підручник / А.І Берлач, С.С. Бичкова, Д.О. Карпенко та ін. – 2-ге вид., допов. - . – К.: Правова єдність, 2009. – 792с.
7. Правознавство: опорний конспект лекцій. Ч. 1. / уклад. А.М. Гаврилюк. – Вінниця: Центр підготовки навчальних та науково-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2009. – 87с.

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

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (відкриті та закриті тести, опитування, письмові роботи);
- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Інженерна графіка.

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** I.

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

**5.6. Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців знань, умінь і

навичок, необхідних для викладання технічних думок за допомогою креслення в системах комп'ютерного проектування, а також для розуміння принципу дії конструкції за її кресленням. Ознайомлення з основними положеннями інженерної графіки надасть здобувачам уявлення про способи побудови зображень деталей та їх з'єднань, що використовуються в устаткуванні закладів ресторанного господарства; можливість читати креслення збірних одиниць, складених із простих деталей. Будівельне креслення допоможе студентам набути навичок читання і виконання креслень споруд закладів ресторанного господарства.

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

**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. Будівельне креслення. Елементи будівельного креслення. Порядок виконання будівельного креслення. Системи автоматизованого проектування.

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

1. Інженерна графіка : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Савченко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 66 с.

2. Інженерна та комп'ютерна графіка : підручник / В. Є. Михайленко, В. М. Найдиш, А. М. Підкоритов, І. А. Скидан ; За ред. В.Є. Михайленка. – 2-ге вид., переробл. – К. : Вища школа, 2001. – 350с. : іл.

3. Головчук А. Ф. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посібник / А. Ф. Головчук, О. І. Кепко, Н. М. Чумак. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 160 с. + CD.

4. Збірник тестів з інженерної графіки. Технічне креслення : навч. посібник / Й. З. Бенке, М. Л. Дем'ян, О. П. Козарь, М. Г. Стащук. – К. : Кондор, 2010. – 184 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).

**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 графічного завдання);

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Товарознавство.



**5.2. Тип. Обов'язкова.**

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018.

**5.4. Семестр.** II.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Лояніч Г.С., к.т.н., доц., Сіренко С.О., к. т. н., доц.

**5.6. Результати навчання.** Вміння користуватись нормативною документацією на харчові продукти; визначати якість продовольчих товарів; вирішувати практичні завдання товарознавства продовольчих товарів. Знати основні поняття і категорії у сфері товарознавства непродовольчих товарів; основні системи класифікації товарів; взаємозв'язок формування якості товарів з сировинними матеріалами та сучасними технологіями виробництва; споживні властивості та асортимент окремих груп непродовольчих товарів.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Харчові технології», «Фізика», «Технічне регулювання (Основи стандартизації, метрології та управління якістю)».

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

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

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

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

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

4. Методичні вказівки щодо вивчення дефектів продовольчих товарів рослинного та тваринного походження. – К.: КТЕІ, 1994.

5. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2008.

6. Зрезарцев М. П. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев, В.П. Параніч.– К. : Центр учбової літератури, 2009. – 328 с.

7. Михайлов В. І. Непродовольчі товари : Підручник / В. І. Михайлов, Т. Г. Глушкова, О. І. Зельніченко. – К : Книга, 2005. – 556с.

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

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

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

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

**5.1. Назва.** Фізичне виховання.

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2017/2018, 2018/2019.

**5.4. Семестр.** I,II,III,IV

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.**

Сальникова С.В, асистент, Ворожцова Т.В., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Забезпечення підтримки та розвитку фізичного і морального здоров'я, комплексного підходу до формування розумових та фізичних якостей особистості.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Немає.

**5.8. Зміст.** Зміст, організація і методика індивідуальних тренувань; способи самоконтролю за станом свого здоров'я; розвиток фізичних якостей, профілактика травматизму; вирішення конкретних завдань з фізичного виховання студентів за допомогою використання програмних видів спорту - легка атлетика, спортивні ігри (настільний теніс, волейбол, баскетбол, футбол, бадмінтон), плавання, пауерліфтинг, рукопашний бій, дзюдо, шейпінг, гімнастика. Формування вмінь впевнено і кваліфіковано виконувати фізичні вправи; проводити індивідуальне фізичне тренування з використанням методів самоконтролю за функціональним станом організму; застосовувати фізичні вправи з метою активного удосконалення індивідуальних та професійно-значущих якостей.

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

1. Фізичне виховання в КНТЕУ : зб. Метод. Матеріалів / за ред.. М.Ю.Коропа. – К. : Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2000

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття по секціях

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль - тестування;  
- підсумковий контроль - залік.

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

**5.1. Назва.** Філософія.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Бичков М.М., к.філос.н., доцент; Маскевич О.Л., ст.викл.

**5.6. Результати навчання.** Уміти критично аналізувати різного виду догми, стереотипи і шаблони; поєднувати теоретичні положення з проблемами реальної дійсності, практичної діяльності;

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України», «Історія української культури», «Психологія».

**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. Ільїн В.В., Кулагін Ю.Л. Філософія: Підручник в 2 ч. - Ч.І. Історія розвитку філософської думки. - К.: Альтерпрес, 2002. - 464 с; Ч.П. Актуальні проблеми сучасності. - К.: Альтерпрес, 2002. -480 с.

2.Філософія: Навч. посіб. / За ред. І.Ф. Надольного. - К.: Вікар, 2001. - 457 с.

3. Петрушенко В.Л. Філософія: Курс лекцій: Навч. посіб. - 3-тє вид., перероб. і допов. - Л.: Новий Світ - 2000, 2005. - 506 с.

4. Подольська Є.А. Філософія. Підручник. - К.: Центр навч. л-ри, 2006. - 704 с.

5. Касьян В.І. Філософія: Навч. посіб. - К.: Знання, 2004. - 406 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (екзамен).

**3.12. Мова навчання та викладання.** Українська

**5.1. Назва.** Харчові технології

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019, 2019-2020.

**5.4. Семестр.** III, IV, V.

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

**5.6. Результати навчання.** Отримання теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання харчових продуктів заданої якості, ознайомлення із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв.

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

**5.8. Зміст.** Сировина для виробництва харчових продуктів. Характеристика підготовчої стадії технологічного процесу. Хлібні злаки. Технологія борошна. Технологія хлібопекарських пресованих дріжджів. Технологія хліба і хлібобулочних виробів. Виробництво крупи і круп'яних виробів. Технологія макаронних виробів. Технологія молока. Технологія вершкового масла. Технологія виготовлення сиру. Технологія м'яса. Технологія ковбасних виробів. Виробництво технічних жирів і кормової муки. Технологія тваринних жирів. Технологія бродильних виробництв. Технологія пива. Технологія етилового спирту. Технологія вина. Підготовка питної води до виробництва. Технологія безалкогольних напоїв. Технологія цукру. Технологія крохмалю. Технологія крохмальної патоки. Технологія шоколадних виробів. Технологія цукрових кондитерських виробів. Технологія кондитерських виробів. Кефір і кисломолочні продукти. Технологія морозива. Етапи проектування технологічних систем.

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

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

2. Загальні технології харчових виробництв : підручник / [В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М.Каоакіра та ін.]. – К. : Університет «Україна», 2010.-814 с.

3. Технохімічний контроль виробництва солоду, пива і безалкогольних напоїв : підручник / за ред. А.Є. Мелетьєва.- Вінниця : Нова Книга, 2007.- 392 с.

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль - тестування; усне та письмове опитування;

- підсумковий контроль –екзамен.

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

**5.1. Назва.** Теплотехніка.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** III

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., докт. техн. наук, проф.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє розвитку таких компетенцій: здатність володіти навчальним матеріалом, основними теплотехнічними принципами та методами; вміння розв'язувати теплофізичні задачі, вміння проведення розрахунків процесів з підведення і відведення теплоти; вміння проведення досліджень в області технології харчування; вміння провести оптимальний вибір методів дослідження і контролю якості харчових технологій; вміння розробляти наукові висновки і конкретні пропозиції.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізика».

**5.8. Зміст.** Основні положення вчення про теплоту. Температурне поле. Закон Фур'є. Теплопровідність. Конвективний теплообмін. Основи теорії подібності. Тепловіддача при кипінні і конденсації. Теплопередача при вільному та вимушеному руху рідини. Теплове випромінювання. Складний теплообмін. Теплообмінні апарати.

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

1. Конвісер І. О. Теплотехніка : навч. посібник. Частина 1. Теорія теплообміну. / І. О. Конвісер, Т. Б. Паригіна. – К : КДТЕУ, 1999. – 64 с.

2. Конвісер І. О. Теплотехніка : навч. посібник. Частина 2. Технічна термодинаміка / І. О. Конвісер, Т. Б. Паригіна. – К : КДТЕУ, 1999. – 123 с.

3. Швець И.Т. Теплотехника: учебник. / И.Т. Швець, В.И. Толубинский, А.Н. Алабовский и др. – К: «Вища школа», 1976. – 520 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Політологія.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2018/-2019.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Бичков М.М., к.філос.н, доцент; Маскевич О.Л., ст. викладач.

**5.6. Результати навчання.** Орієнтуватися в політичному просторі; володіти навичками політичної культури, застосовувати набуті знання у своїй професійній та громадській діяльності.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Історія України», «Філософія», «Соціологія»

**5.8. Зміст.** Політика і наука про політику. Основні віхи світової і вітчизняної думки про політику. Політична влада. Політична еліта і політичне лідерство. Політична система суспільства. Держава як інститут політичної системи суспільства. Політичні партії, громадсько-політичні об'єднання та рухи. Політична культура і політичні ідеології. Політичні процеси. Міжнародна політика.

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

1. Гелей С.Д. Політологія : навч. посіб. / С.Д. Гелей, С.М. Рутар. – 7-ме вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2008. – 415 с.
2. Горлач М.І. Політологія: наука про політику : підруч. для студ. вузів / М.І. Горлач, В.Г. Кремень. – К. : ЦУЛ, 2009. – 840 с.
3. Кирилюк Ф.М. Новітня політологія : навч. посіб. для студ. вузів / Ф.М. Кирилюк ; Київ. нац. ун-т ім. Т. Шевченка. – К. : ЦУЛ, 2009. – 564 с.
4. Кравчук Л.В. Політологія : семінар / Л.В. Кравчук, С.Л. Кравчук. – Вид. 2-е, доп. – Тернопіль : Навчальна книга: Богдан, 2012. – 208 с.
5. Цюрупа М.В. Основи сучасної політології : підруч. для студ. вузів / М.В. Цюрупа, В.С. Ясинська. – К. : Кондор, 2009. – 354 с.
6. Шляхтун П.П. Політологія: історія та теорія : підручник / П.П. Шляхтун. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.

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

- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (тестування; усне та письмове опитування; задачі);
- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Екологія.

**5.2. Тип.** Вибіркова

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** III.

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

**5.6. Результати навчання.** Набуття компетенції та формування загальних знань у сфері охорони навколишнього природного середовища, раціонального використання природних ресурсів, виховання екологічної свідомості

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з математики повної загальної середньої освіти.

**5.8. Зміст.** Структура, методи та завдання курсу. Теоретичні засади загальної екології. Основи економіки природокористування. Науково-технічний прогрес і тенденції змін біосфери. Основи екологічного права, правові еколого-економічні засади охорони об'єктів природокористування. Управління, організація і контроль охорони навколишнього природного середовища.

Еколого-економічні проблеми агропромислового комплексу, лісопромислового комплексу. Фінансовий механізм охорони навколишнього природного середовища. Економічне обґрунтування екологічних програм і заходів, система екоменеджменту і екоаудиту. Екологічні проблеми товарів і послуг. Сучасні проблеми природокористування в Україні. Еколого-економічні проблеми збереження біологічного та ландшафтного різноманіття. Економічний механізм регулювання водокористування та охорони повітряного басейну. Регіональні екопроблеми в Україні. Міжнародне співробітництво в галузі екології. Екологізація демографічної політики. Медична екологія.

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

1. Корсак К. Основи екології. - К.: МАУП, 2000.
2. Бойчук Ю.Д., Солошенко Е.М., Бугай О.В. Екологія і охорона навколишнього середовища: Навч. посіб. - Суми: Універ. кн., 2002. - 283 с.
3. Джигирей В.С. Екологія та охорона навколишнього природного середовища: Навч. посіб. - Суми: Універ. кн., 2003. - 196 с.
4. Кучерявий В.П. Екологія: Підруч. для студ. вузів. - Л.: Світ, 2003.
5. Мусієнко М.М. Екологія: Підручник. - К.: Вища шк., 2004.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);
- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

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

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

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

**5.1. Назва.** Прикладна механіка.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/-2019.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., докт. техн. наук, проф.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє розвитку таких компетенцій: здатність володіти навчальним матеріалом, основними поняттями та законами теоретичної механіки, опори матеріалів, принципами та методами теорії механізмів і машин; здатність володіти умінь і навичок, необхідних для засвоєння наступних технічних дисциплін і для кваліфікованої експлуатації технологічного устаткування.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізика».

**5.8. Зміст.** Теоретична механіка: основні поняття та визначення статички, в'язі та їх реакції, рівновага системи сил, кінематика, динаміка. Опір матеріалів: розтягування, стискання, зсування і зминання тіл; кручення, згинання, стійкість конструкцій. Теорія механізмів та машин: структурний аналіз механізмів, кінематичний та динамічний аналіз механізмів. Детали машин: загальні поняття, механічні передачі.

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

1. Цівильский В. Л. Теоретическая механика. / В.Л. Цівильский. -М. : Висш. шк., 2004. - 343 с.

2. Кочетов В.Т. Сопротивление материалов. / В.Т. Кочетов, М.В. Кочетов, А.Д. Павленко. - СПб.: БХВ-Петербург, 2004. - 544 с.

3. Павлице В.Т. Прикладна механіка: навч. посіб. / В.Т. Павлице, Є.В. Харченко, А.Ф.Барвінський ; за ред. В.Т. Павлице. - Л. : Інтелект-Захід, 2004. - 368 с.

4. Иванов М.Н., Финогенов В.А. Детали машин / М.Н. Иванов, В.А. Финогенов. - М.: Вьіш. шк., 2007.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Електротехніка.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** III.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Авксентюк Б.П., докт. техн. наук, проф.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє розвитку таких компетенцій: здатність володіти навчальним матеріалом, основними електротехнічними законами, принципами та методами; вміння розраховувати електричні коло, знати принципи дії і особливості експлуатації електротехнічних пристроїв; вміння проектування освітлювальні та силові мережі закладів ресторанного господарства; вміння розробляти наукові висновки і конкретні пропозиції.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізика».

**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. Електротехніка / Ю. М. Борисов, Д. Н. Липатов, Ю. Н. Зорин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М : Энергоатомиздат, 1985. – 552с.
2. Титаренко М. В. Електротехніка : навч. посібник / М. В. Титаренко. – К. : Кондор, 2013. – 240 с.
3. Електротехніка / Под. ред. Герасимова. – 3-е изд. пер. и доп. – М : Высшая школа, 1985. – 480с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);
- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

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

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

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

**5.1. Назва.** Технологія продукції ресторанного господарства.

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021.

**5.4. Семестр.** IV, V, VI, VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Власенко В.В., докт. біолог. наук, проф.; Криворук В.М., асистент.

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

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

**5.8. Зміст.** Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Універсальна продукція. Виробництво бульйонів і відварів. Виробництво соусів. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, грибів і плодів. Технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів. Технологія борошняних страв і кулінарних виробів. Технологія супів. Технологія холодних страв і закусок. Технологія солодких страв. Технологія напоїв. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із молочних

продуктів. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць, меланжу і яєчного порошку. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби, морепродуктів і раків. Технологічні вимоги до меню різних типів підприємств і контингентів споживачів. Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв. Особливості виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв. Основи складання винної карти. Правила і методи зберігання та подавання алкогольних напоїв. Особливості поєднання страв із напоями та правила дегустації напоїв. Класифікація, особливості функціонування барів, їх місце в структурі управління підприємствами ресторанного господарства. Обладнання, інвентар, спеціальний посуд, методи, прийоми роботи з ними. Класифікація барної продукції, преїскуранти, види алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлі, технологія їх приготування, оформлення, подача. Класифікація кави. Приготування кавових напоїв, кавове устаткування.

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

1. Ковалев Н.И. Технологія приготування пици/ Н.И.овалев, М.Р. Кутки на, В.А. Кравцов.-М. : Деловая лит-ра., Омега-Л, 2005.- 480 с.

1. Долгополова С.В. Нове кулінарні технології\ С.В.Долгополова.- М. : Ресторанні ведомости, 2005.-266 с.

2. Пересічний М.І.Технологія продукції у ЗРГ: опорний конспект лекцій.- І і II ч. для студ. спец. 6.051701 «Технологія харчування»/ М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, М.Ф.Кавченко.- К. : Київ.нац.торг.екон. ун-т, 2009.- 370, 182 с.

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

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

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

- поточний контроль - тестування; усне та письмове опитування;

- підсумковий контроль – курсова робота з технології продукції ресторанного господарства, екзамен.

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

**5.1. Назва.** Процеси і апарати харчових виробництв.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** IV.

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

**5.6. Результати навчання.** Набуття у сфері теорії і практики умінь використання основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Вища математика», «Фізика», «Прикладна механіка», «Інженерна графіка», «Теплотехніка».

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

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

1. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.

2. Ковецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Г.Д. Ковецкий, Б.В. Васильев. – М. : Колос, 2000.

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

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

- тематичні лекції,

- практичні з використанням мультимедійного забезпечення, лабораторні.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Громадське будівництво.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Ковальський В.П., к.т.н., доц.

**5.6. Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців системи знань, ознайомити з основами проектування, роботою служби замовника-забудовника, основними будівельними матеріалами, конструктивними елементами будівель, змістом проектно-кошторисної документації; навчити студентів основам раціональної експлуатації будівель та їх інженерних систем, основним правилам проведення ремонтних робіт у громадських будівлях.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Нарисна геометрія.

**5.8. Зміст.** Будівництво в системі національної економіки України. Основні будівельні матеріали, їх характеристика та класифікація. Громадські будівлі. Ґрунти. Основи та фундаменти. Конструктивні елементи громадських будівель. Швидкокомпонтовані будівлі (ШМБ). Основи будівельного проектування. Землевідведення та землекористування. Планування та благоустрій території закладу. Договірні відносини у будівництві. Поняття про кошторис.

Страхування будівельно-монтажних ризиків. Авторський та технічний нагляд за будівництвом. Здача об'єктів в експлуатацію. Технічна експлуатація будівель і споруд.

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

1. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Курс лекцій / С.Л. Шаповал. – К.: КНТЕУ, 2008. – 206 с.
2. Будівельне матеріалознавство: Підручник. - К.: ТОВ УВПК "ЕксОБ", 2004. - 704 с.
3. ДБН 360.92\*\*(із змін. № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. - К.: Мінінвестбуд України, 1992. - 65 с.
4. ДБН А. 2.2-3-2004. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. - К.: Держбуд України, 2004. - 35 с.
5. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення. - К.: Держбуд України, 1999.
6. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. - К.: Держбуд України, 1999. - 46 с.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
9. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 13 с.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.
11. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. - К.: Держбуд України, 1995.
12. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К.: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.
13. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Постанова КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. пост. КМУ №. 534.
14. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: Підручник. - К.: КНУБА, 2005. - 512 с.
15. Щодо порядку здійснення контролю за дотриманням сторонами зобов'язань за договором підяду про виконання робіт на будівництві об'єктів: Лист Держбуду України від 02.07.2004. № 8/4-702.

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

- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

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

- *поточний контроль* (тестування; усне та письмове опитування; задачі);
- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва:** Експертиза алкогольних напоїв.

**5.2. Тип:** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання:** 2018/2019.

**5.4. Семестр:** IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Лояніч Г.С., канд. техн. наук, доцент.

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

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** Хімія, Фізика, Теоретичні основи товарознавства, Товарознавство (Харчові продукти), Експертиза товарів, Методи визначення фальсифікації товарів.

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

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

1. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів»: закон України від 19.12.1995 № 481/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-вр>.

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

3. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів: підручник / З.В. Коробкіна, О.Л.Романенко. - К.: КНТЕУ, 2003. - 378 с.

4. Сирохман І.В. Товарознавство смакових товарів: підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. - Л.: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. - 426 с.

5. Поздняковський В.М. и др. Експертиза напитеков. – Новосибирск, - 2002. - П., 330 с.

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

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

а) лекції (оглядові, тематичні, проблемні);

б) лабораторні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, кейс-стадії, ситуаційні завдання);

- в) індивідуальні консультації;
- г) самостійна робота здобувачів освітнього ступеня.

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

- поточний контроль – опитування на лабораторних заняттях, тестування, заслуховування доповідей з проблемних питань дисципліни, оцінювання контрольних робіт та презентацій;

- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Організація дозвілля

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Іващенко А.В., к.е.н., доц.

**5.6. Результати навчання.** Формування теоретичних, професійних знань, практичних навичок та компетенції щодо організації дозвілля на підприємствах туристичної індустрії.

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

**5.8. Зміст.** Сучасний стан організації дозвілля в підприємствах туристичної індустрії. Класифікація підприємств сфери дозвілля. Характеристика основних типів підприємств, зокрема: клубів, парків, театрів і кіноконцертних залів, музеїв. Ігровий бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Сутність та класифікація ігор. Історія розвитку та функції театралізованих свят. Специфіка організації дозвілля в готелях і туристичних комплексах.

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

1. Асанова И.М. Организация культурно-досуговой деятельности: учебник для вузов / И.М. Асанова, С.О. Дерябина, В.В. Игнатьева.- М.: Академия, 2012.- 192 с.

2. Байлик С.І. Організація анімаційних послуг в туризмі: навч. посіб. / С.І. Байлик, О.М. Кравець. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 197 с.

3. Бочелюк В.Й. Дозвіллезнавство: навч. посіб. / В.Й. Бочелюк, В.В. Бочелюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.

4. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, С.В. Мельниченко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2008. – 85 с.

5. Булыгина И. И. Значение курса туранимации в подготовке менеджеров туризма / И. И. Булыгина // Актуальные проблемы туризма. - М.: Акма, 2006.

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

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

- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

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

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;  
– підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Готельна справа

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** IV

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Онищук Н.В, к. екон. н., ст.викладач

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку компетенцій: формування знання основних термінів і понять щодо організації готельного господарства, вміння аналізувати завантаженість готелю, вміти використовувати інформацію в складанні прогнозів та оцінки перспектив розвитку готельного бізнесу.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** На початку вивчення програми потрібно мати знання з курсу «Основи підприємництва», «Устаткування в готельному та ресторанному господарстві», «Санітарія і гігієна».

**5.8. Зміст.** Типи і види засобів розміщення. Класифікація готелів. Основні параметри в системах класифікації готелів. Способи управління готелями. Готельні мережі і корпорації. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні і світі. Організація послуг харчування. Види і типи обслуговування. Основні вимоги до організації харчування. Ресторанний бізнес.

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

1. Биржаков М.Б. Введение в туризм: Путешествия. Туризм и турист. Турист. деятельность. Турист. индустрия. Турист. продукт. Турист. услуги, работы, товары. Виды и разновидности туризма. Законодательство о туризме / Биржаков Михаил Борисович; Нац. Акад. туризма. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; СПб.: Нев. Фонд: Герда, 2011. - 318с

2. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства отели и рестораны. - М.: Экономика, 2010

3. Мороз О.М., Невмержицький В.І. Основи підприємництва. - К.:КНТЕУ, 2012

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

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

-практичні заняття (робота в малих групах, презентації, дискусії, моделювання ситуацій).

**3.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування, письмові контрольні роботи, опитування, задачі, ситуаційні завдання);

- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

**3.12. Мова навчання та викладання.** Українська.

**5.1. Назва.** Організація туризму

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2018/2019.

**5.4. Семестр.** IV.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Кізюн А.Г. к. геог. н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок в організації роботи туристичних підприємств, набуття знань та з основ туризмознавства

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з географії, «Географії туризму»

**5.8. Зміст.** Історія розвитку туризму і його сучасний стан. Основи туризмознавства: види та форми туризму, умова та фактори його розвитку, принципи діяльності туристичних підприємств в сучасних умовах, правила та умови ліцензування туристичної діяльності, технологія організації туристичних подорожей на різних видах ринку: іноземний, закордонний та внутрішній. Проектування та формування маршрутів та турів, технологія збуту туристичного продукту. Технологія забезпечення умов виконання та документального оформлення туристичних подорожей, туристичні формальності та умови їх виконання, технологія транспортних подорожей. Спеціалізовані види туризму та їх організація. Комерційна діяльність туристичної фірми. Складові туристичної індустрії та умови їх функціональної взаємодії.

Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Причини формування програм перебування туристів. Організація обслуговування клієнтів. Загальні принципи організації транспортного обслуговування туристів. Туристичні перевезення на авіатранспорті. Туристичні перевезення на залізничному транспорті. Морські та річкові перевезення і круїзи. Автотранспортне обслуговування туристів та організація перевезень автотранспортом. Види туристичних формальностей та умови їх виконання. Паспортно-візові формальності. Митні, валютні та медико-санітарні туристичні формальності. Страхування у туризмі. Туристичні документи та правила їх оформлення. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Безпека туристичних подорожей.

Туроператори, їх види та функції. Оцінка взаємодії зовнішніх і внутрішніх факторів розвитку туроперейтингу. Турпроектування: визначення концепції маркетингу, сегментування туристичного ринку, маркетингові дослідження та аналіз конкурентного середовища, визначення фокус-групи туристів, диференціація пропозиції туроператорів. Турпланування: схема роботи туроператора по реалізації та організації турів, ідентифікація постачальників турпослуг та перевірка достовірності інформації про туристичні ресурси, стан інфраструктури та якість послуг, що надаються. Схеми взаємодії туроператора з виробниками турпослуг: взаємодія рецептивних та ініціативних туроператорів; взаємодія з готельним операторами та корпораціями, комплексами і міні-



готелями; взаємодія з транспортними компаніями та формування графіків чартерних перевезень; агентський бізнес з продажу квитків на транспортні перевезення; особливості організації круїзних подорожей; взаємодія з екскурсійним бюро; взаємодія зі страховою компанією; взаємодія з посольствами, консульствами іноземних держав, паспортні та візові формальності в'їзного-виїзного туризму. Документообіг туроперейтингу.

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

1. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник. - М.: ФиС, 2002.
2. Сокол Т.Г. Основи туризмознавства: Навч. посіб. - К.: Ред Лайн, 1999.
3. Сокол Т.Г. Основи туристичної діяльності: Підручник. - К.: Грамота, 2006.- 263 с.
4. Ильина Е. Основы туристической деятельности. - М.: Сов. спорт, 2000. - 200 с.
5. Крачило М.П. Основы туризмознания. - К.: Вища шк., 1980. -110 с.
6. Михайліченко Г.І. Основи туризмознавства: Опор, конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2003, 2004.
7. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2002.
8. Дурович А.П., Кабушкин Н.И., Сергеева Т.М., Барицкая Н.М. Организация туризма: Учеб. пособие. - Минск: Новое знание, 2003.
9. Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика : навч. посібник / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 248 с.
10. Мальська М. П. Планування діяльності туристичних підприємств : Навч. посібник / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К : Знання, 2005. – 241с.
11. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 368 с.
12. Организация туристического бизнеса: технология создания турпродукта : учеб.-практ. пособие / О. Ю. Грачева, Ю. А. Маркова, Л. А. Мишина, Ю. В. Мишунина. – М. : Дашков и К, 2009. – 276 с.
13. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : монографія / А. А. Мазаракі, Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2010. – 596 с.

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

– тематичні лекції;

- *практичні* з використанням мультимедійного забезпечення.

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

*поточний контроль* (відкриті та закриті тести, опитування, письмові роботи, колоквиуми);

*підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Організація ресторанного господарства.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V, VI.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Мазуркевич І.О., к.е.н., доц., Завальнюк В.В., асистент.

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

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

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

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

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

3. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. -К., 2007.

4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособие. - М., 2006.

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

6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

7. Белошарка М.И. Технологія ресторанного обслуговування: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Марина Ивановна Белошарка. – М.: Издательский центр „Академия”, 2010. – 224 с.

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

- тематичні лекції,

- практичні з використанням мультимедійного забезпечення, лабораторні.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо); КР з організації ресторанного господарства;

- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Менеджмент.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Бондарчук Л.В., к.е.н., доц.

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

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

**5.8. Зміст.** Менеджмент як складова частина системи науково-практичних знань. Складові структури системи менеджменту підприємств ресторанного господарства: цільова підсистема, забезпечувальна, функціональна, управляюча, прямий і зворотний обмін інформацією між ними, їх взаємодія із зовнішнім середовищем. Підприємство (заклад) ресторанного господарства як соціально-економічна, організаційно-технічна, виробничо-торгова системи. Місія та цілі функціонування і розвитку підприємства ресторанного господарства як цілісної системи. Системне уявлення виробництва у сфері ресторанного господарства як об'єкта управління. Сутність функціонування, структура та ресурси виробничої системи підприємства ресторанного

господарства. Дослідження та оцінювання організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня підприємства ресторанного господарства. Розроблення штатного розкладу та основних кваліфікаційних характеристик персоналу підприємств (закладів) ресторанного господарства. Принципи та моделі проектування і виконання роботи на підприємствах (у закладах) ресторанного господарства. Основи проектування організації: розподіл і спеціалізація праці у закладах ресторанного господарства; об'єднання в групи схожих робіт та їх виконавців (департаментизація); масштаб керованості; ієрархія на підприємстві; розподіл прав і відповідальності між членами колективу тощо. Організація та функціонально-правовий статус підприємств (закладів) ресторанного господарства залежно від форми власності; основної мети діяльності; агрегування майна; обсягів діяльності та чисельності працівників.

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

1. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства : підруч. для вузів / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
3. Фатхутдинов Р.А. Производственный менеджмент : учеб. для вузов / Р.А. Фатхутдинов. – М. : Банки и биржи, ЮНИТИ, 2003.
4. Эгертон Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Т. Эгертон. – М. : Росконсульт, 1999.
5. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.В. Бородин. – М. : Книжный мир, 2001.

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

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

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

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

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

**5.1. Назва.** Економічна теорія.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Осіпова Л.В. к.е.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Орієнтуватися у сучасних економічних процесах; опанувати економічне мислення; застосовувати набуті знання у своїй професійній та громадській діяльності.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Немає.

**5.8. Зміст:** Вступ до курсу. Предмет і метод економічної теорії. Економічна система суспільства. Відносини власності. Основні віхи світової і вітчизняної думки про політику. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Капітал як економічна категорія і фактор виробництва. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Теоретичні аспекти ринкової трансформації економіки України. Закономірності розвитку світового господарства.

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

1. Безугла В. О. Мікроекономіка : навч. посібник / В. О. Безугла, І. І. Постіл. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 288 с.
2. Бобров В. Я. Основи ринкової економіки і підприємництва : підручник / В. Я. Бобров. – К. : Вища школа, 2003. – 719 с.
3. Вступ до економічної теорії : підручник / З. Ватаманюк, С. Панчишин, С. Кудин та ін. ; за ред. З. Ватаманюка. – 3-є вид., допов. – Львів : Новий світ - 2000, 2007. – 504 с.
4. Гальчинський А. С. Основи економічних знань : навч. посібник / А. С. Гальчинський, П. С. Єщенко, Ю. І. Палкін. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Вища школа, 2002. – 543 с.
5. Гетьман О. О. Економіка підприємства : навч. посібник / О. О. Гетьман, В. М. Шаповал. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 488 с.
6. Економічна теорія: (Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка) : навч. посібник / Л. В. Білецька, О. В. Білецький, В. І. Савич. - 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 688 с.
7. Економічна теорія: політична економія : підручник / С. І. Юрій, І. В. Буян, Р. М. Березюк та ін. ; за заг. ред. С. І. Юрія. – К. : Кондор, 2009. – 604 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна);
- *практичні заняття* ( дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

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

**5.1. Назва.** Підприємницьке право.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

#### **5.4. Семестр. V.**

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Панькевич В.М., к.ю.н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Вироблення вмінь аналізу та застосування чинного законодавства і міжнародних нормативно-правових актів у сфері підприємницької діяльності; набуття навичок щодо здійснення кваліфікованого юридичного аналізу практичної життєвої ситуації у сфері підприємництва та прийняття кваліфікованого правового рішення; отримання і закріплення студентами практичних навичок самостійного опрацювання нормативно-правових джерел та наукових розробок у процесі вирішення конкретної життєвої ситуації у майбутній власній підприємницькій діяльності; формування власного правового світогляду, що ґрунтується на знанні норм чинного законодавства, та дозволяє виробити і обстояти перед контролюючими та правоохоронними органами власну правову позицію у практичній діяльності; адаптація студента до самостійної правової поведінки в реальній життєвій обстановці.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Правознавство.

**5.8. Зміст.** Поняття, структура та джерела підприємницького права. Види підприємницької діяльності. Суб'єкти підприємницького права. Легітимація підприємницької діяльності. Припинення суб'єктів підприємницької діяльності. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна у користування. Договори про надання послуг. Зобов'язання про спільну діяльність. Правове регулювання захисту економічної конкуренції. Правове регулювання оподаткування підприємництва. Правове регулювання захисту прав споживачів. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємництва.

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

1. Нормативно-правові акти.

2. Підприємницьке право : навч. посібник / за ред. Старцева О.В. – 2-ге вид., змінене. – К. :Істина, 2007. – 208с.

3. Підприємницьке право : опорний конспект лекцій / авт.: Л. А. Микитенко, О. В. Севастьяненко, І. М. Зелениця. – К. : КНТЕУ, 2010. – 58 с.

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій (ділова гра).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка рефератів, презентацій, ситуаційних вправ, розв'язування задач тощо);

- підсумковий контроль (залік).

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

**5.1. Назва.** Господарське право.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V.

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

**5.6. Результати навчання.** Мета дисципліни «Господарське право» полягає в необхідності подальшого зміцнення правових основ господарського законодавства, суворого і неухильного дотримання чинного законодавства, вироблення у майбутніх спеціалістів непримиренності до недоліків і правопорушень, дбайливого ставлення до інтересів людини і громадянина, а також суспільства в цілому. Акцент в курсі зроблено на дослідження господарського законодавства як інструмента практичного врегулювання господарської діяльності, тобто розкриваються зміст та практика застосування господарського законодавства України.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Базові знання з правознавства та основ права.

**5.8. Зміст.** Загальна характеристика господарського права. Підприємництво як спосіб здійснення господарської діяльності. Правові основи державного регулювання господарської діяльності. Суб'єкти господарських правовідносин. Організація господарської діяльності. Припинення діяльності суб'єктів господарювання. Майнова основа господарювання. Господарські договори. Правові засади захисту економічної конкуренції. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Відповідальність у господарських правовідносинах.

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

1. Вінник О. М. Господарське право : навчальний посібник / О. М. Вінник. – К.: Правова єдність, 2011. – 766с.
2. Господарське законодавство України : навч. посібник / Л. А. Жук, І. Л. Жук, О. М. Неживець та ін. – К. : Кондор, 2012. – 718с.
3. Господарське право : опорний конспект / О.М. Дорош. – К.: КНТЕУ, 2012. - 128 с
4. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.
5. Науково-практичний коментар до Господарського кодексу України – К.: Правова єдність, 2013. – 672 с.
6. Сущук-Сдюсаренко З.І. Господарське право : збірник ситуаційних задач / З.І. Сущук-Сдюсаренко . - К.: КНТЕУ, 2010. - 62 с.

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

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

Контроль знань:

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

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

**5.1. Назва.** Основи підприємництва.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V.

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

**5.6. Результати навчання.** Здобуття знань з питань сутності та філософії бізнесу, розуміння логіки та схем підприємницької діяльності у загальному вигляді, типології підприємництва, дослідження середовища підприємницької діяльності, соціальної відповідальності бізнесу, процесу створення підприємства та початку його діяльності.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Правознавство».

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

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

1. Мороз О.М. Основи підприємництва / О.М.Мороз, В.І.Немержицький. – К.: КНТЕУ, 2008.

2. Мочерний С.В. Основи підприємницької діяльності / С.В.Мочерний, О.А.Устенко, С.І.Чеботар. – К.: Академія, 2005.

3. Виноградська А.М. Основи підприємництва: навч. посіб. / А.М.Виноградська. – К.: КНТЕУ, 2005.

4. Акіліна О.В. Основи підприємництва: навч. посіб. / О.В.Акіліна, В.Г.Пасічник. – К., 2006.

5. Донець Л.І. . Основи підприємництва / Л.І.Донець, Н.Г.Романенко. – К.: Центр навч. л-ри, 2006.

6. Кредісов В.А. Розвиток підприємництва у сучасних транзитивних економічних системах / В.А.Кредісов. – К.: КНУ ім. Т.Шевченка, 2005.

7. Основи підприємництва / С.М.Кваша, В.В.Лаврінович, Н.В.Лаврінович, А.Д.Діброва. – К.: Університет «Україна», 2004.

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

- тематичні лекції,

- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (тестування; усне та письмове опитування; задачі);

- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва** Основи реклами.

**5.2. Тип.** Вибіркова.



**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** V.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Ковінько О.М., к. е.н., доц.

**5.6. Результати навчання.**

Надання системи спеціальних теоретичних та практичних знань з розробки планів рекламної діяльності; використання методик дослідження ринку покупців, ринку продавців, а також потреб потенційних покупців; розробка бізнес-плану та бюджету рекламної кампанії; використання у рекламному бізнесі сучасних засобів обчислювальної техніки та економіко-математичних методів; розробка політики «паблікрілейшнз» і правильний вибір засобів масової інформації для успішного проведення рекламних кампаній.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Маркетинг», «Цінова політика в системі маркетингу», «Економіка підприємства», «Маркетингові дослідження».

**5.8. Зміст.**

Вивчення особливостей розвитку рекламної діяльності в Україні, місця та ролі реклами в системі маркетингу, виховання ставлення до організації реклами як до серйозного, складного мистецтва, а також наукового обґрунтування проведення рекламних кампаній і підвищення їх ефективності.

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

1. Балабанова Л. В. Рекламний менеджмент : підручник / Л. В. Балабанова, Л. О. Юзик. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 392 с.

2. Владимирська Г. О. Реклама : навч. посібник / Г. О. Владимирська, П. О. Владимирський. – К. : Кондор, 2009. – 334 с.

3. Мельникович О. М. Рекламний бізнес: менеджмент маркетингу : монографія / О. М. Мельникович. – К. : КНТЕУ, 2009. – 358 с.

4. Примак Т. О. PR для менеджерів і маркетологів : навч. посібник / Т. О. Примак. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 202 с.

5. Ромат Е. В. Реклама : Учеб. пособие / Е. В. Ромат. – 2-е изд. – С.Пб. : Питер, 2007. – 208с. : ил. – (Краткий курс).

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням рольових ігор, відеотренінгів, ситуаційних вправ (кейсів), групових проектів тощо.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

Контроль знань:

- поточний - опитування, тестування;

- підсумковий- залік.

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

**5.1. Назва.** Устаткування закладів ресторанного господарства.

**5.2. Тип.** Нормативна

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** VI, VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Ковальський В.П., к.т.н., доцент, Криворук В.М., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Ознайомлення з основними конструктивними системами будівель готельного комплексу, обладнанням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Організація готельного господарства», «Процеси та апарати».

**5.8. Зміст** Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне, теплове, холодильне і торговельне устаткування. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.

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

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф.образования.-М.: Академия, 2010.

2. Гайворонський К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: ИД "Форум", 2008.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. за ред. А.А. Мазаракі/. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.

4. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2010.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стадії).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

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

**5.1. Назва.** Маркетинг.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** VI.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Шлапак О.А. к.е.н., доц.

**5.6. Результати навчання.** Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій та навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Основи наукових досліджень», «Економічна теорія», «Основи права», «Основи менеджменту».

**5.8. Зміст.** Сучасна концепція маркетингу. Споживач як об'єкт маркетингу. Маркетингові дослідження. Маркетингова товарна політика підприємства. Маркетингова цінова політика підприємства. Маркетингова комунікаційна політика підприємства. Прямий та інтерактивний маркетинг. Маркетингова політика розподілу. Стратегія маркетингу.

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

1. Гаркавенко С.С. Маркетинг: Підручник. - К.: Лібра, 2006.
2. Щербань В.М. Маркетинг: Навч. посіб. - К.: ЦНЛ, 2006.
3. Буряк П.Ю., Карпінський Б.А., Карпова Я.Ю. Маркетинг: Навч. посіб. - К.: Професіонал, 2005.

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (опитування, тестування, письмові роботи);
- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Економіка ресторанів.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** VI.

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

**5.6. Результати навчання.** Формування необхідних теоретичних знань щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств ресторанного господарства, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінки економічної ефективності діяльності підприємств харчування, наслідків управлінських рішень, що приймаються.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Основи економічної теорії», «Мікроекономіка», «Економіка та фінанси підприємства».

**5.8. Зміст.** Теорії та моделі підприємств. Засади підприємства. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства. Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика ресторанів. Прогнозування і планування діяльності ресторанів. Обґрунтування виробничої програми ресторанів. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-технологічна база та виробнича потужність ресторанів. Матеріально-

технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності ресторанів та їх конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку ресторанів.

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

1. Економіка підприємства : підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.О. Бондар. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
2. Економіка підприємства : опор. конспект лекцій / Н.М. Гуляєва, Г.М. Богославець, І.О. Чаюн, Л.Л. Стасюк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
3. Фінанси підприємства : підручник / Л.О. Лігоненко, Н.М. Гуляєва, Н.А. Гринюк та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006.
4. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Г.О. Швиданенко. – К. : КНЕУ, 2009.

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / бінарна / дуальна);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / «мозкова атака» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).

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

- поточний / модульний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка реферату / огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / проекту / вправи / завдання / ситуаційного завдання та ін.);
- підсумковий контроль (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Психологія..

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** VI.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Штифурак В.Е., д.психол.н., професор.

**5.6. Результати навчання.** Знати теоретико-методологічні засади практичної психології; основні методи вивчення особливостей психічного розвитку людини; шляхи психологічного обстеження особистості, дослідження структур і складових індивідуальності; зміст, форми й методи навчання та формування особистості практикуючого психолога; особливості та умови психологічної діагностики; консультування, корекції та терапії. Уміти планувати та здійснювати дослідження психологічного розвитку людини; визначати психологічні особливості життєвої ситуації та індивідуальності людини або групи; правильно інтерпретувати отримані під час проведених досліджень

результати; надавати обґрунтований висновок щодо кількісних та якісних характеристик психологічного розвитку досліджуваних осіб; вносити позитивні зміни у процес взаємодії між людьми, групами.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія».

**5.8. Зміст.** Відпрацювання конкретних методик дослідження психічних процесів. Методи дослідження особливостей відчуттів та сприймання (сенсомоторні реакції, пороги відчуттів, апперцепція у сприйманні, константність тощо). Методики дослідження уваги (об'єм, розподіл, переключення, стійкість), пам'яті, мислення та уяви. Методи дослідження особистості (емоційно-вольова сфера, темперамент, здібності, інтелект).

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

1. Практикум по общей, прикладной и экспериментальной психологии / под ред. А.А. Крылова, С.А. Маничева – СПб. : Питер, 2000. – 560 с.

2. Практикум із загальної психології / за ред Т.І. Пашукової. – К. : Знання, 2000. – 204 с.

3. Дружинин В.Н. Экспериментальная психология / В.Н. Дружинин. – СПб. : Питер, 2000. – 320 с.

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** традиційні лекції з використанням презентаційних матеріалів, аналіз останніх соціологічних досліджень; практичні (дискусії, аналіз відеоматеріалів тощо).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.** Контроль знань:

- поточний (тестування; усне опитування, інтерпретація соціологічної інформації тощо);
- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.**Соціологія.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2019/2020.

**5.4. Семестр.** VI.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Слободиська О.А., к.і.н., доц.

**5.6. Результати навчання** *Знати:* предмет, структуру, функції, категоріальний апарат дисципліни; сутність основних концепцій розвитку суспільства; основні етапи розвитку світової та української соціології; сучасні тенденції розвитку соціологічної думки. *Вміти:* синтезувати і застосовувати набуті знання при аналізі складних соціальних процесів, що відбуваються в суспільстві; володіти основними соціологічними термінами, користуватись ними під час виступів на семінарах, в дискусіях; самостійно здійснювати пошук необхідної інформації при підготовці до практичних, виступів, добирати матеріали для написання рефератів та створення наукових презентацій.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Ніяких.

**5.8. Зміст.** Соціологія як наука про суспільство. Історія соціології. Становлення та основні етапи історичного розвитку. Соціологічна теорія суспільства. Особистість у системі соціальних зв'язків. Девіантна поведінка та соціальний

контроль. Етносоціологія. Соціологія сім'ї та шлюбу. Соціологія масових комунікацій. Економічна соціологія як наука. Організація і проведення соціологічного дослідження.

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

1. Примуш М. В. Загальна соціологія: навч. посібник / М. В. Примуш. – К.: Професіонал, 2004. – 592с.

2. Сірій Є. В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії: навч. посібник / Є. В. Сірій. – [2-ге вид]. – К.: Атіка, 2007. – 480с.

3. Черниш Н.Й. Соціологія: підручник / Н. Черниш. – К.: Знання, 2009. – 468с.

4. Юрій М. Ф. Соціологія: підручник / М. Ф. Юрій. – К.: Кондор, 2007. – 288с.

**5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** традиційні лекції з використанням презентаційних матеріалів, аналіз останніх соціологічних досліджень; практичні (дискусії, аналіз відеоматеріалів тощо).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.** Контроль знань:

- поточний (тестування; усне опитування, інтерпретація соціологічної інформації тощо);

- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Організація роботи сомельє.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Криворук В.М., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань і набуття та розвитку компетенцій: з основних функцій сомельє та організації його роботи в ресторані; загальної характеристики асортименту напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт по формуванню винного асортименту ресторану; здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології білих, червоних, шампанських та ігристих вин, коньяку та засвоєння теоретичних знань та практичних навичок щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, еногастрономічних традицій країн світу.

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

**5.8. Зміст.** Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика; посуд та інвентар у роботі сомельє; основні методи та форми роботи сомельє. Шляхи формування винного асортименту ресторану. Теоретичні та практичні аспекти енології: поняття, визначення, основні терміни вина і виноробства; класифікація та характеристика вин; особливості дегустації та подачі вин; зберігання вина, енотека ресторану. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Основні принципи еногастрономії, традиційні та

нетрадиційні поєднання вин із стравами в різних країнах світу. Правила складання та оформлення винної карти закладу ресторанного господарства.

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

1. Организация работы сомелье: уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] / В.В.Архипов, В.Г.Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.
2. Валуйко Г.Г., Загоруйко В.А. Технологические правила виноделия в 2-х томах. – Симферополь: Таврида, 2006. - 488 с.
3. Катрин Кутан. Шампанское. Из-во: «Аркаим», 2010. - 276 с.
4. Виноробство із плодів та ягід: підручник для студ. вищ. навч.закладів/ О.М. Литовченко, А.Ю. Токар; За ред. д-ра техн. наук, проф. О.М. Литовченка; М-во аграр. політики України. Уман. держ. аграр. ун-т. – Умань: УВПП, 2007. - 430 с
5. Химия коньяка и бренди / Скурихин И.М.. – М: ДеЛи принт, 2005. - 296 с.
6. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко – К.: «Виноград. Вино», 2009. - 202с.

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

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

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

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

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

**5.1. Назва.** Кондитерське та пекарське мистецтво.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Іваніщева О.А., асистент.

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

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства».

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

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

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

2. Керли Уільям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.** Поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, – перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій; підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

**5.1. Назва.** Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі

**5.2.Тип.** Нормативна.

**5.3.Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4.Семестр.** VII.

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

**5.6.Результати навчання.**

Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування на підприємствах ресторанного господарства сучасних інформаційних систем для поліпшення якості обслуговування клієнтів; забезпечення швидкості оброблення замовлень послуг для відвідувачів; покращення послідовності і контролю за роботою співробітників; інтеграції сучасного обладнання: POS-принтери та POS-терміналів, КПК; ведення обліку товарів та руху товарів; зменшення часу на пошук та аналіз отриманої інформації. Вміння орієнтуватися в інформаційних системах «Парус-Підприємство», «1С: Підприємство», «Податкова звітність» та типу Клієнт-банк.

**5.7.Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Економічна інформатика», «Інформаційні технології та системи», «Комп'ютерні мережі та телекомунікації».

**5.8.Зміст.** Інформаційні технології та системи та їх роль в управлінні економікою. Правове забезпечення роботи з інформаційними системами. Економічна інформація і засоби її формалізованого опису. Інформаційні технології оброблення економічної інформації. Організація інформаційної бази систем обробки економічної інформації. Особливості роботи з інформаційними системами Парус –Підприємство. Технологія інсталяції, оновлення та роботи з інформаційною системою Парус-ресторан.



Організаційно-методичні основи створення та функціонування інформаційних систем. Технологія інсталяції та роботи з інформаційною системою Податкова звітність. Дослідження та аналіз інформаційних систем які застосовуються в ресторанному господарстві. Методика ведення готельно-ресторанного господарства з використанням інформаційних систем. Технологія роботи з інформаційною системою типу Клієнт-Банк. Особливості роботи з інформаційними системами 1С: Підприємство. Інформаційні технології та системи сучасного суспільства, тенденції розвитку.

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

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : опорний конспект лекцій / авт.: С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь. – К. : КНТЕУ, 2010. – 30 с.
- Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
4. 1С: Підприємство 8 : учеб. версія. – М. : 1С-Паблішинг, 2013. – 645с. : ил. + +CD.
5. Комп'ютерні технології обробки облікової інформації : навч. посібник / В. Є. Ходаков, Т. Г. Кірюшатова, Р. М. Захарченко, М. В. Карамушка. – Херсон : Олді Плюс ; К. : Ліра-К, 2012. – 534 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

*лекції* (оглядова / тематична / проблемна);

*практичні заняття* (традиційні в комп'ютерних класах / робота в малих групах).

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

- *поточний контроль* (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / звіту про виконання завдань / виконання індивідуального ситуаційного завдання);

- *підсумковий контроль* – екзамен письмовий.

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

**5.1. Назва.** Кейтеринг.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Завальнюк В.В., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: формування системи спеціалізованих знань та

практичних навичок у сфері ресторанного бізнесу, теоретичних знань та практичних навичок створення власного бізнесу у сфері кейтеринг-послуг, здійснення різних видів кейтеринг-послуг, планування діяльності у сфері кейтеринг-послуг.

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

**5.8. Зміст.** Сутність кейтерингового обслуговування. Вітчизняний та закордонний досвід кейтерингу. Нормативно-правові засади регулювання кейтеринг-послуг в ресторанному господарстві. Види кейтерингу. Типи кейтеринг-послуг. Види заходів та асортимент кейтерингових послуг. Кейтеринговий оператор і шляхи входження в цей бізнес. Визначення ринку збуту кейтерингових послуг. Організація і планування кейтерингової діяльності. Основні і додаткові послуги в кейтеринговій діяльності. Класифікація кейтерингового обслуговування за різними ознаками. Характеристика основних груп споживачів кейтерингових послуг. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Вимоги до меню різних видів кейтерингового обслуговування. Вимоги до організації підготовки та здійснення технологічних процесів виробництва страв і виробів. Вимоги до санітарії та гігієни в кейтеринговій діяльності. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Види і характеристика устаткування, інвентарю та предметів сервірування і інших аксесуарів для здійснення кейтерингових послуг. Види і характеристика меблів і інших елементів дизайну для оформлення місць надання послуг з кейтерингу. Принципи планування і організації надання кейтерингових послуг в місцях їх здійснення. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Сценарій підготовки та проведення різноманітних заходів. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят та інших заходів.

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

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст]: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
3. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес [Текст]:/ Д. Эрдош. Пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005. – 238 с.
4. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. – М.: Издат. дом "Ресторан. ведомости", 2005.
5. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст]: / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Ленгер, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО «Изд-во «Центрполиграф», 2003. – 287 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль – опитування, розв’язання ситуаційних завдань, вирішення тестових питань, написання контрольних робіт;
- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Охорона праці.

**5.3. Тип.** Нормативна.

**5.4. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Лук’янець А.В., старший викладач.

**5.6. Результати навчання.** Формування у майбутніх фахівців системи знань, умінь щодо профілактики виробничого травматизму, підвищення безпеки праці та пожежної безпеки шляхом створення системи управління охороною праці; аналізу стану, визначення проблем охорони праці, методів, заходів і засобів для убезпечення працівників від дії шкідливих та небезпечних факторів виробничого середовища, проведення протипожежних заходів для підтримання пожежної безпеки об’єктів відповідно до чинного законодавства, нормативно-правових актів.

**5.7. Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Безпека життєдіяльності».

**5.8. Зміст.** Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Державне управління охороною праці та організація охороною праці (СУОП) на об’єкті господарювання. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Основи фізіології ручної, механізованої, автоматизованої, конвеєрної, розумової праці, використання ПЕОМ. Повітря робочої зони, вентиляція та освітлення виробничих приміщень. Вібрація. Шум. Електромагнітні поля та електромагнітні випромінювання радіочастотного та оптичного діапазону. Загальні вимоги безпеки до технологічного обладнання та процесів. електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту, організаційно-технічних заходів

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

1. Гандзюк М. П. Основи охорони праці: підручник / М. П. Гандзюк, Є. П. Желібо, М. О. Халімовський; за ред. М. П. Гандзюка. – 5-те вид. – К.: Каравела, 2011. – 384 с.

2. Грибан В. Г. Охорона праці: навч. посібник / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 280 с.

3. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / уклад. Т.В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2007. – 51с.
4. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець, О. С. Протоєрейський, Г. М. Франчук, І. М. Боровик. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.
5. Основи охорони праці : навч. посібник / Р. М. Івах, Я. І. Бедрій, Б. О. Білінський, М. М. Козяр ; за ред. Р. М. Івах. – 4-те вид., перероб.і допов. – К. : Кондор, 2010. – 464 с.
6. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 51 с.
7. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / авт. Т. В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 50 с.
8. Основи охорони праці : опорний конспект лекцій / уклад. Т.В. Бровенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 51 с.
9. Основи охорони праці : навч. посібник / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, О. Г. Чорна. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 224 с.
10. Основи охорони праці. Практикум / авт.: О. А. Коваль, Р. А. Расулов. – К. : КНТЕУ, 2012. – 118 с.
11. Охорона праці: Конспект лекцій / Укл. Бублик Г.А., Краснова О.М. – К.: КНТЕУ, 2009. – 130с.
12. Охорона праці: Навч. посібник / За ред. Бедрія Я.І. – К: ЦУЛ, 2009. – 322с.
13. Охорона праці в галузі : навч. посібник / П. С. Атаманчук, В. В. Мендерецький, О. П. Панчук, Р. М. Білик. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 322 с.

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

- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (тестування; усне та письмове опитування; задачі);
- *підсумковий контроль* (залік).

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

**5.1. Назва.** Логістика.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/-2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Поліщук І.І., канд. екон. наук, доц.

**5.6. Результати навчання.**

У результаті вивчення курсу студенти повинні знати: основні концепції логістики; види матеріальних та інформаційних потоків; особливості організації ланцюгів поставки товарів; особливості організації та управління перевезенням товарів; основні показники оцінювання логістичних витрат;

основні засади координації та управління інформаційними потоками в інтегрованих ланцюгах поставки товарів; формування транспортних міжнародних коридорів на території України; специфіку вивчення надання логістичного сервісу; параметри оцінювання логістичної стратегії підприємств; основні вимоги до обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення, визначення моменту замовлення; системи управління запасами у розподільчій системі; особливості функціонального зонування складських об'єктів; вибір типу складу та системи складування товарів.

#### **5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Економічна інформатика», «Менеджмент», «Маркетинг», «Маркетингові дослідження», «Економіка підприємства», «Бухгалтерський облік», «Менеджмент підприємства», «Організація торгівлі».

#### **5.8. Зміст.**

Методологічні основи логістики. Логістичні системи. Різноманітність форм логістичних утворень. Логістика постачання. Розподільча логістика. Внутрішньовиробнича логістика. Транспортна логістика. Інформаційна система логістики як стратегічний ресурс підприємства. Організація та види надання логістичних послуг споживачам. Логістика складування.

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

1. Комерційна логістика : навч. посібник / за ред. А. А. Мазаракі ; [А. А. Мазаракі, Т. Д. Москвітін, В. М. Торопов, В. В. Черепов, Д. В. Кочубей, М. В. Лях]. – К. : КНТЕУ, 2013. – 408 с.
2. Горбенко О. В. Логістика : навч. посібник / О. В. Горбенко. – К. : Знання, 2014. – 315 с.
3. Логістика: Теорія та практика : навч. посібник / В. М. Кислий, О. А. Біловодська, О. М. Олефіренко, О. М. Соляник. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 360 с.
4. Організація та проектування логістичних систем : підручник / М. П. Денисенко, П. Р. Левковець, Л. І. Михайлова та ін. ; за ред. М. П. Денисенка, П. Р. Левковця, Л. І. Михайлової. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
5. Дудар Т. Г. Основи логістики : навч. посібник / Т. Г. Дудар, Р. В. Волошин. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 176 с.
6. Гаджинский А. М. Практикум по логистике / А. М. Гаджинский. – 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Дашков и К, 2009. – 312 с.
7. Волгин В. В. Склад: логистика, управление, анализ / В. В. Волгин. – 10-е изд., перераб. и доп. – М. : Дашков и К, 2009. – 736 с.
8. Сокур І. М. Транспортна логістика : навч. посібник / І. М. Сокур, Л. М. Сокур, В. В. Герасимчук. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 222 с.
9. Дыбская В. В. Управление складированием в цепях поставок / В. В. Дыбская. – М. : Альфа-Пресс, 2009. – 720 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах).

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

- поточний контроль - тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних звітів, рефератів та письмових самостійних робіт, оцінка розв'язування задач;

- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Мерчандайзинг.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Шарко В.В. к.е.н., доц.

**5.6. Результати навчання:**

Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування навичок розробки концепції мерчандайзингу для товаровиробників та торгівельних посередників, планування торговельних площ та реклами в місцях продажу.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:**

«Маркетинг», «Маркетингова товарна політика», «Маркетингова цінова політика», «Маркетингова політика комунікацій».

**5.8. Зміст:**

Сутність завдання та основні функції мерчандайзингу. Впровадження мерчандайзингу товаровиробниками та роздрібними підприємствами. Мерчандайзингові підходи до викладки товарів. Особливості викладки продовольчих товарів. Особливості викладки непродовольчих товарів. Врахування чутливих компонентів при організації продажу товарів. Стимулювання попиту споживачів у місцях продажу. Управління роздрібними продажами із застосуванням мерчандайзингу

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

1. Берман Б., Эванс Дж. Розничная торговля: стратегический поход: Пер. с англ. / Под ред. С.Г. Тригуб. - М.: Изд. дом "Вильямс", 2003,-1184 с.

2. Веллхофф А., Массон Ж.-З. Мерчандайзинг: эффективные инструменты и управление товарными категориями М.: Изд. дом Гребенникова, 2004. - 280 с.

3. Колборн Р. Мерчандайзинг: Пер. с англ. / Под ред. И.О. Черкасовой. - СПб.: Изд. Дом Нева, 2002. - 416 с

4. Мерчандайзинг: Сб. статей по теории и практике мерчандайзинга / Подобщ. ред. Е.В. Ромата. - Харьков: Студцентр, 2003. - 264 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, оглядові, проблемні); лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль, тестування, усне та письмове опитування, перевірка рефератів, презентацій;
- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Барна справа.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VIII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Криворук В.М., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистоті у розвитку таких компетенцій: здобуття теоретичних знань з технології виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв, набуття теоретичних і практичних навичок з організації роботи бару та опанування нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосуванні набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства.

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

**5.8. Зміст.** Загальна характеристика і класифікація напоїв, асортимент, характеристика, історія і основні етапи виробництва вин, міцних алкогольних напоїв, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, технологія коктейлів, гарячих напоїв (чай, кава, какао, шоколад). Організація споживання напоїв у закладах ресторанного господарства.

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

1. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л.М.Малюк, Т.П.Кононенко, Н.В.Полстяна, А.І.Усіна. – Х., 2002.
2. Іваннікова Е. Барное дело : учебник / Е.Иванникова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002.
3. Богушева В.Н. Бары и ретораны. Искусство обслуживания / В.Н.Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 1999.
4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин: наук.-техн. вид. / В.І.Зінченко. – К.: Виноград, вино, 2009.
5. Борман П.Н. Коктейли со всего света / П.Н.Борман. – М.: Внешсигма, 1997.

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- *поточний контроль* (тестування, письмові роботи, опитування);
- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Етнічна кулінарія.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VIII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Іваніщева О. А., асистент.

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

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Гігієна та санітарія у ресторанному господарстві».

**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 подавання національних страв та напоїв. Принципи складання меню для харчування іноземних туристів. Рекомендації щодо прийому туристів із зарубіжжя.

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

1. Кулинарная серия «Книга гастронома». – М.: Эксмо, 2009-2011.
2. Большая кулинарная книга народов СССР / авт.-сост. И.Михайлова. – М.: Эксмо, 2010. – 1024 с.
3. Галкин А.Н. Рецепты кремлевского шеф-повара / А.Н.Галкин. – М.: Эксмо, 2010. – 192 с.
4. Большая энциклопедия самих знаменитых блюд / сост. И.Михайлова. – М.: Эксмо, 2010. – 512 с.
5. Практическая энциклопедия мировой кулинарии. – Челябинск. : Аркаим, 2007.
6. Оригинальные рецепты со всего света / авт.-сост. И.В.Шелагуроваю – М.: Эксмо, 2008.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні),
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

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



**5.1. Назва.** Бухгалтерський облік.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VIII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Поліщук Н.В., к. е. н., доцент.

**5.6. Результати навчання.** Здобуття студентами необхідних знань та умінь з теорії та практики ведення обліку і аудиту на підприємствах України в процесі управління поточною й стратегічною діяльністю.

**5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економічна теорія», «Вища та прикладна математика», «Економіка підприємства» та інші дисципліни.

**5.8. Зміст.** Сутність бухгалтерського обліку, його предмет та об'єкт. Бухгалтерський баланс як елемент методу бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація, інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Поняття фінансової звітності. Суть, завдання, об'єкти та принципи організації аудиту. Правове забезпечення аудиту. Планування аудиту, стадії та процедури аудиту. Організація аудиту фінансової звітності.

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

1. Облік, аналіз і аудит: навч. посібник / М.С. Білик, А.Г. Загородній, Г.І. Кіндрацька та ін. – К.: Кондор, 2008. – 618 с.

2. Огійчук М.Ф. Аудит: організація і методика: навч. посібник / М.Ф. Огійчук, І.Т. Новіков, І.І. Рагуліна. – К.: Алерта, 2010. – 584 с.

3. Бухгалтерський облік : навч. посібник / М.О. Виноградова, Т.В. Гладких, О.С. Гусакова, А.Ж. Пшенична; за заг. ред. Вериги Ю.А. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 400 с.

4. Облік і аудит / опорний конспект лекцій / уклад. М.М. Бенько, І.С. Несходовський, О.В. Сапоговська. – К. : КНТЕУ, 2013. – 130 с.

5. Лень В.С. Облік і аудит. Вступ до фаху: навч. посібник / В.С. Лень, В.А. Нехай. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 256 с.

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

- *лекції* (оглядова / тематична / проблемна / лекція із заздалегідь запланованими помилками);

- *практичні заняття* (тренінг/ презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / дистанційне навчання / інше).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

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

- *підсумковий контроль* (екзамен).

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

**5.1. Назва.** Дизайн.

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання** 2020/2021.

**5.4. Семестр** VIII.

**5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.** Постова В.В., асистент.

**5.6. Результати навчання.** Виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

**5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Громадське будівництво», «Інженерна графіка».

**5.8. Зміст.** Дизайн як форма проектної творчості. Основи композиції. Ергономіка. Загальні відомості. Світло і колір у дизайні. Стиль в архітектурі і дизайні. Дизайн візуальної інформації. Основи ландшафтного дизайну. Дизайн у готельно-ресторанному господарстві.

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

1. Феличи Д. Типографіка. Шрифт, верстка, дизайн /2-е издание/. –СПб: БХВ Петербург, 2014. – 496 с.

2. Кистлер, М. Вы сможете рисовать через 30 дней: простая пошаговая система, проверенная практикой / Марк Кистлер ; пер. с англ. Сергея Филина. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2014. — 312 с. : ил.

3. Мазур Л.М., Савченко Т.В. Расулов Р.А. Дизайн Опорний конспект лекцій. — К.: КНТЕУ, 2013.

4. Мазур Л.М., Плешкань Н.М., Шаповал С.Л. Дизайн Збірник тестових завдань. К.: КНТЕУ, 2015

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);

-лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стадії).

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль, тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;

- підсумковий контроль – залік.

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

**5.1. Назва.** Енологія і еногастрономія

**5.2. Тип.** Нормативна.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VIII.

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

## **5.6. Результати навчання.**

Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості і розвитку таких компетенцій: здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології вин та виноробної продукції; засвоєння теоретичних і практичних знань щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання напоїв, еногастрономічних традицій країн світу; набуття практичних навичок вибору вина та інших напоїв до страв різних кухонь.

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

## **5.8. Зміст.**

Основні поняття, визначення, терміни енології та еногастрономії. Загальна характеристика виноробної продукції. Класифікація вин, особливості технології вин. Біохімічні основи процесу виготовлення вин. Основні країни-виробники вин. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами. Особливості еногастрономічних традицій країн світу. Технологія та організація роботи сомельє у закладах готельно-ресторанного господарства.

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

1. Валуйко Г.Г. Технологические правила виноделия ; в 2 т. / Г.Г. Валуйко, В.А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – 488 с.
2. Виноробство із плодів та ягід : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О.М. Литовченко, А.Ю. Токар ; за ред. О.М. Литовченка ; М-во аграр. політики України ; Уман. держ. аграр. ун-т. – Умань : УВПІ, 2007. – 430 с.
3. Скурихин И.М. Химия коньяка и бренди / И.М. Скурихин. – М. : ДеЛи принт, 2005. – 296 с.
4. Джексон Р.С. Дегустация вин / Р.С. Джексон.– СПб : Профессия, 2006. – 360 с.
5. Архипов В.В. Организация работы сомелье : учеб. пособие [для студ. высш. учеб. заведений] / В.В.Архипов, В.Г.Крюковская. – К. : Центр навч. л-ры, 2009.

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

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

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

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

**5.1. Назва.** Методи контролю якості ресторанних послуг.

**5.2. Тип.** Вибіркова.

**5.3. Рік навчання.** 2020/2021.

**5.4. Семестр.** VIII.

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

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

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

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

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

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

2. Скоробагатий Я.П. Методи дослідження сировини і матеріалів / Я.П.Скоробагатий. – Львів: Каменяр, 2005.

3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: Лібра, 2011.

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

5. Щкарупа В.Ф. Основи безпеки товарів народного споживання / В.Ф.Щкарупа. – К.: КНТЕУ, 2002.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:

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

**5.11. Методи і критерії оцінювання.**

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / індивідуально-творчі дослідницькі завдання / вправи / задачі / ситуаційні завдання тощо);

- підсумковий контроль (залік).

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

## **ПРАКТИКА**

Надання кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій та інженерії, технік-технолог з технології харчування» забезпечується:

1) виробничими практиками:

- на 1 курсі - 2 тижні (90/3 годин/кредитів) – II семестр;
- на 2 курсі - 3 тижні (135/4,5 годин/кредитів) – IV семестр;
- на 3 курсі - 3 тижні (135/4,5 годин/кредитів) – VI семестр;
- на 4 курсі – 4 тижнів (180/6 годин/кредитів) - VIII семестр.

Форма контролю : залік.