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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

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

Вінниця 2018

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.

Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС

Визначення	Оцінка за системою ВТЕІ КНТЕУ
ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	75-81
ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	69-74
ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-68
НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	35-59
НЕЗАДОВІЛЬНО необхідна серйозна подальша робота, обов’язковий повторний курс	1-34

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

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

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

Електронна пошта: secretarvtei@ukr.net

1.2. Опис закладу.

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

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

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

Загальна кількість науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ – 158, з них – докторів наук, професорів – 19 осіб (12%); кандидатів наук, доцентів – 107 осіб (68%); без наукового ступеня та звання – 32 особи (20%). В інституті навчається 3254 студентів, із них на денній формі навчається 1676. Підготовка фахівців здійснюється за 15 спеціальностями освітніх степенів «бакалавр», «магістр».

1.3. Академічні органи.

Замкова Наталія Леонідівна	директор, доктор філософських наук, професор, Заслужений працівник освіти України.
Мартинова Лілія Борисівна	заступник директора з навчально-методичної роботи, доктор економічних наук, доцент.
Кізюн Алла Григорівна	заступник директора з навчально-виховної роботи, кандидат географічних наук, доцент.

Откаленко Олена Миколаївна	заступник директора з навчально-виховної роботи, кандидат географічних наук, доцент заступник директора з фінансово-економічних питань – головний бухгалтер, кандидат економічних наук.
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), перша англійська»	«Германські мови та літератури (переклад включно), перша англійська»
05 Соціальні та поведінкові науки	051 «Економіка»	«Міжнародна економіка»	«Міжнародна економіка»
		«Економіка підприємства»	«Економіка підприємства»
		«Економічна кібернетика»	«Економічна кібернетика»
07 Управління та адміністрування	071 «Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»	«Облік і оподаткування»
		«Фінансовий контроль та аудит»	«Фінансовий контроль та аудит»
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»	«Державні фінанси»	«Державні фінанси»
		«Фінанси, банківська справа та страхування»	«Фінансове посередництво»
	073 «Менеджмент»	«Менеджмент організацій»	«Менеджмент організацій»
		«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»	«Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності»
		«Туристичний менеджмент»	«Туристичний менеджмент»
		«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
	075 «Маркетинг»	«Маркетинг»	«Маркетинг»
		«Логістика»	
	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	«Товарознавство та комерційна логістика»	«Товарознавство та комерційна логістика»
			«Товарознавство та експертиза в митній справі»
08 Право	081 «Право»	«Комерційне право»	-
		«Фінансове право»	-
		«Право»	-
12 Інформаційні технології	126 «Інформаційні системи та технології»	«Інформаційні технології у бізнесі»	-
18 Виробництво	181 «Харчові	«Харчові технології»	«Ресторанні технології»

та технології	технології»		
23 Соціальна робота	232 Соціальне забезпечення	«Соціальне забезпечення»	-
24 Сфера обслуговування	241 «Готельно-ресторанна справа»	«Готельно-ресторанна справа»	«Готельна і ресторанна справа»
	242 «Туризм»	«Туризм»	«Міжнародний туристичний бізнес»
28 «Публічне управління та адміністрування»	281 «Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»	«Публічне управління та адміністрування»
29 «Міжнародні відносини»	292 «Міжнародні економічні відносини»	«Міжнародний бізнес»	-

1.6. 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 ВТЕІ КНТЕУ: 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 Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

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

Розподіл кредитів ЄКТС залежить від терміну 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 Київського національного торговельно-економічного університету;

- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента ВТЕІ КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВТЕІ;
- Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти.

2. Ресурси та послуги.

2.1. Студентський стіл відділу кадрів.

У відділі кадрів інституту зберігаються особові справи студентів, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в інституті. Основними завданнями працівників відділу кадрів є:

1. своєчасно вносити поточні зміни в особові справи.
2. зберігати документи в належному стані.
3. надавати інформацію за письмовими запитами з будь-яких інстанцій.
4. надавати студентам інформацію, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

Гуртожиток №1 розташований в 10 хв. ходи від 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)55-02-64;
- 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 становить 520 грн. на місяць – гуртожиток № 1, 480 грн. на місяць – гуртожиток № 2.

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

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

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

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

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

2.6. Медичні послуги.

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

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

У ВТЕІ КНТЕУ створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами. Для окремих категорій студентів на підставі нормативно-правових актів на отримання державних пільг і гарантій нараховуються соціальні стипендії.

Вони призначаються:

- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, та особи з їх числа у разі продовження навчання до 23 років або до закінчення вищого навчального закладу, а також здобувачі, які в період навчання у віці від 18 до 23 років залишились без батьків, згідно із ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» та ст.8 Закону України «Про забезпечення організаційно-правових умов соціального захисту дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування»;
- здобувачам вищої освіти з числа осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
- здобувачам вищої освіти, визнані учасниками бойових дій, відповідно до п. 19 ч. 1 ст. 6 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», та їх дітей (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків, яких загинув (пропав безвісти) у районі проведення антитерористичної операції, бойових дій чи

збройних конфліктів або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних у районі проведення АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, а також внаслідок захворювання, одержаного в період участі в АТО (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;

- здобувачам вищої освіти - діти, один із батьків яких загинув під час масових акцій громадянського протесту або помер внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних під час масових акцій громадянського протесту (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти - діти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи (до закінчення навчання у вузі, але не довше ніж до досягнення ними 23 років), відповідно до ст. 44 Закону України «Про вищу освіту»;
- здобувачам вищої освіти з числа дітей-сиріт та дітей з малозабезпечених сімей, яким призначені соціальні стипендії Верховної Ради України відповідно до постанови ВРУ від 24.10.2002 № 218-IV;
- здобувачам вищої освіти-діти-інваліди та особи з інвалідністю I-III групи;
- здобувачам вищої освіти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, які є інвалідами по зору і слуху-збільшення на 50%;
- здобувачам вищої освіти, зазначені у п. п. 1-6, з числа тих, що входили до складу військових формувань, які за рішенням відповідних державних органів були направлені для виконання миротворчих місій або відряджені до держав, де в цей період велися бойові дії-збільшення на 30%.

2.8. Навчальне обладнання.

Адміністрація інституту сприяє заходам, щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом.

Книжковий фонд бібліотеки поповнено актуальними, сучасними виданнями з питань економіки, фінансів, менеджменту, бізнесу, правничих, суспільно-політичних, інформаційних систем і технологій, також періодичними виданнями методичними та інформаційними матеріалами, виданнями КНТЕУ (підручниками, посібниками, методичними рекомендаціями та вказівками з навчальних дисциплін).

Головним інформаційним ресурсом бібліотеки є бібліотечний фонд, який на сьогодні складає більше 233 тисячі одиниць зберігання. Це наукова та навчально-методична література з питань економіки, менеджменту, фінансів, туризму.

В бібліотеці встановлена та функціонує автоматизована бібліотечно-інформаційна система (АБІС) «УФД/Бібліотека», яка забезпечує

автоматизацію всіх бібліотечних процесів, а саме: сумарний, інвентарний облік фонду, обробка літератури, розрахунок книгозабезпеченості навчальних дисциплін, створення та редагування електронного каталогу, штрихкодування фонду, реєстрація та автоматизоване обслуговування користувачів із застосуванням цифрового підпису (PIN-CODE).

До послуг користувачів 3 читальних зали та 1 абонемент. В кожній читальній залі обладнані автоматизовані робочі місця, є доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет, також відкрито доступ до електронних версій навчальної та довідкової літератури видавничої компанії «Центр учбової літератури» м. Київ – збірка містить більше 1000 назв повнотекстових видань за різними тематиками.

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

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

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п’ятниця – 9.00 – 17.40
субота – 9.00 – 14.00

Матеріально-технічна база. Для потреб освітнього процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп’ютерною технікою, функціонують 12 комп’ютерних класів, 9 мультимедійних проекторів, 2 інтерактивних комплекси, 48 аудиторії, 2 лінгафонних кабінети.

2.9. Організація мобільності за освітніми програмами.

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

Принцип мобільності студентів в інституті реалізується шляхом:

- участі у міжнародних конференціях, симпозіумах, круглих столах, семінарах, вебінарах та інших науково-практичних заходах;
- проходженням практики у провідних закладах готельно-ресторанного бізнесу Німеччини, Болгарії, Словаччини, Туреччини та інших європейських

країн відповідно до угод про співробітництво з іноземними науковими установами та компаніями;

- поглибленням та вдосконаленням знань іноземних мов під час міжнародного стажування та проходження практики.

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

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

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

2.10. Можливості для проходження практики.

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

2.11. Умови для занять спортом і відпочинку.

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

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

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

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

Студенти беруть участь у міських, всеукраїнських та міжнародних змаганнях.

2.12. Студентські організації.

Громадське життя в інституті насичене, багатогранне та різноманітне.

В інституті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування інституту;
- ради студентського самоврядування факультетів;
- ради студентського самоврядування гуртожитків №1 та № 2;
- студентське наукове товариство «ВАТРА»;
- студентський туристичний клуб «Way to Freedom»;
- студентські дискусійні клуби та клуби за інтересами – «Актуальні проблеми та перспективи розвитку діяльності міжнародних фінансів», «Інноваційні технології в управлінні підприємствами та організаціями», «Маркетинг та реклама», «Клуб інтелектуальних ігор», «Сучасна проблематика обліку, аналізу і контролю в сфері господарської діяльності та державного управління», «Інновації заради майбутнього», «Менеджер майбутнього - євроуправлінець», «Товарознавство та експертиза товарів» тощо;
- наукові гуртки – з економіки підприємства, з міжнародної економіки, з соціально-політичних та економічних проблем, «Економіко-математичне моделювання», «Менеджмент: проблеми сьогодення та перспективи розвитку», «American and English Studies», «Translation Studies», «Школа туристичної індустрії», «Ресторатор», «Кондитер-клас», «Сучасний бухгалтер», «Бізнес-аналітик», «Статистика», «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств», «Теоретичні та практичні проблеми товарознавства», «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів», «Феміда», «Універсум», «Фінансово-бюджетна політика: прагматика реформування в сучасних умовах».

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

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти «магістр» спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра харчових технологій, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, до 01.07.2018
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA– другий цикл,EQF-LLL– 7 рівень
Передумови	Освітній ступінь вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2018
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності галузі, які здатні до загальних і фахових компетенцій, які сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці; формування соціально-особистісних якостей випускників, здобуття професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі ресторанних технологій	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18 «Виробництво та технології» 181 «Харчові технології» «Ресторанні технології» Відсоток обов'язкової і вибіркової компоненти – 36,7% та 40,0%
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових технологій, ресторанних технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в галузі

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна вища освіта за спеціальністю 181 «Харчові технології» спеціалізацією «Ресторанні технології» Ключові слова: харчові технології, ресторанні технології, процеси, технологічний контроль, харчова безпека, готельно-ресторанна, якість, споживачі, керівництво
Особливості програми	Програма спрямована на вирішення конкретних практичних прикладів майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Врахування специфіки харчових технологій підприємств харчової та переробної промисловості. Практична підготовка в закладах ресторанного господарства; кулінарні й кондитерські цехи роздрібної торгівлі
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники магістри спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Харчові технології» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010», зокрема: 1231 Керівник (директор, начальник та ін.) департаменту (центру, відділення, дирекції, комплексу та ін.) (банківська діяльність) самоврядування 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1229.4 Керівник виробничої практики 1315 Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.) 1210.1 Керуючий готельним господарством 1221.2 Керуючий дільницею (сільськогосподарською) 1314 Керуючий магазином 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 7441 Контролер сировини та напівфабрикатів 8211 Контролер спеціальних виробів 8270 Контролер харчової продукції 8272 Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів) 8271 Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) 8275 Контролер харчової продукції (виробництво фруктових та овочевих консервів) 1225 Начальник (керуючий) їдальні 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1223.2 Начальник лабораторії з контролю виробництва 1229.6 Начальник бази туристської 1222.2 Начальник виробничого відділу 5122 Кухар 1222.2 Майстер виробництва 5129 Майстер готельного обслуговування 7432 Контролер якості продовольчих товарів 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 1455.1 Менеджер (управитель) у готельному господарстві 2351.1 Молодший науковий співробітник (методи навчання)

Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НРК України – 9 рівень
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів, проходження практики, студентсько-центроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, що розвивають практичні навички, уміння та формують креативне мислення, підготовка до захисту кваліфікаційного проекту
Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – випускний кваліфікаційний проект
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизація та обробка інформацій за допомогою інноваційних ресторанних технологій, організації та контролю в закладах ресторанного господарства
Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 1.** Здатність спілкуватися другою професійною (іноземною) мовою **ЗК 2.** Здатність до планування та розподілу часу **ЗК 3.** Здатність до розроблення та управління проектами **ЗК 4.** Формування вмінь порівнювати індекси виробництва у ресторанних закладах та у харчовій галузі **ЗК 5.** Здатність до проведення порівняльного аналізу щодо співвідношення фактичного споживання продуктів харчування у відповідності до діючих норм **ЗК 6.** Здатність до знань теоретичних та методичних основ підвищення виходу продукції ресторанного господарства **ЗК 7.** Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості **ЗК 8.** Здатність підвищувати продуктивність та харчову цінність продукції харчової промисловості **ЗК 9.** Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства та проведення контролю якості сировини і готової продукції **ЗК 10** Здатність проведення реконструкції та технічного переобладнання виробництва ресторанного господарства **ЗК 11.** Здатність аналізувати сучасні досягнення науки, техніки та інноваційних технологій в галузі ресторанного господарства **ЗК 12.** Здатність до впровадження сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та міжнародного

Фахові компетентності спеціальності (ФК)	**ФК 1.** Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки України, знати регламенти ЄС, штрихове кодування підприємств в закладах ресторанного господарства **ФК 2.** Здатність проводити дослідження та брати участь у наукових дискусіях, відстоювати власну позицію на конференціях, семінарах, тренінгах за групами страв та виробів **ФК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства **ФК 4.** Здатність проводити вибір і обґрунтування критеріїв ефективності підприємств ресторанного господарства, володіння прийомами основних напрямків науки і техніки, а також прийомами і методами аналізу науково-технічних проблем **ФК 5.** Здатність до знань фундаментальних законів хімії та фізики, експериментальних методів досліджень, поставлених науково-технічних задач, комп'ютерного моделювання в процесі професійної діяльності **ФК 6.** Здатність до знань специфіки науково-технічних задач в галузі харчових технологій, вміння застосовувати сучасні методи класичних і технічних теорій для пошуку нестандартних рішень науково-технічних задач ресторанного господарства **ФК 7.** Здатність оформлення результатів документації, володіння прийомами та методами аналізу результатів експериментальних робіт, вміння формувати звіти, технологічні закономірності виробництва продукції харчування та формування її асортименту в ресторанному господарстві **ФК 8.** Здатність використовувати стандартні текстові і графічні редактори сучасних технологій та іншої науково-технічної документації в закладах ресторанного господарства **ФК 9.** Здатність проектування цеху з виготовлення харчової продукції з використанням програмних систем комп'ютерного проектування, володіння прийомами витрати сировини, виробничих втрат та рецептур готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва **ФК 10.** Здатність розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів з метою забезпечення їх якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впроваджування сучасних технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини **ФК 11.** Здатність визначати особливості основних технологічних процесів, здатність вибирати критерії оптимізації технологічних процесів **ФК 12.** Здатність використовувати термінологію, правові, нормативно-технічні основи безпеки життєдіяльності, основні засоби і методи безпеки, виконання положень нормативної документації , захист персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, вміння на практиці

	застосовувати методи забезпечення безпеки, реалізація заходів із захисту людини від негативних впливів **ФК 13.** Здатність до знань економіки підприємств ресторанного господарства, принципів оцінки результатів господарської та фінансової діяльності, бухгалтерського обліку **ФК 14.** Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів **ФК 15.** Здатність до визначення чисельності працівників, зайнятих обслуговуванням; керувати роботою офіціантів, бармебнів, сомельє та інших працівників по обслуговуванню споживачів
7 - Програмні результати навчання	
	ПРН 1. Вміти володіти методологією та методами пізнання творчої діяльності при вирішенні професійних завдань **ПРН 2.** Вміти впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності **ПРН 3.** Уміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства **ПРН 4.** Володіти інформаційною базою для розробки та впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, логістики та інформаційних технологій **ПРН 5.** Здатність самостійно аналізувати наукових та виробничих випробувань, оформляти науково-технічну документацію **ПРН 6.** Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення спільної мети **ПРН 7.** Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств закладів ресторанного господарства **ПРН 8.** Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, оцінювати результати автономної роботи і нести відповідальність за особистий професійний розвиток **ПРН 9.** Обирати методи адаптації та напрями використання міжнародних стандартів та нормативів в професійній діяльності **ПРН 10.** Впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами **ПРН 11.** Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств , планувати потреби у матеріальних, фінансових,трудових та інших ресурсах **ПРН 12.** Вміти обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій **ПРН 13.** Вміти покращувати якість продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації **ПРН 14.** Демонструвати управлінські навички у сфері ресторанних технологій

	ПРН 15. Обґрунтувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життя та технологічної чистоти **ПРН 16.** Застосовувати поглиблені знання в сфері харчових технологій **ПРН 17.** Вміти підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність колективу **ПРН 18.** Систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних та наукових завдань **ПРН 19.** Розробляти завдання для проектування інформаційних систем в сфері ресторанних технологій **ПРН 20.** Здійснювати підбір інструментів для оцінки якості та харчової безпеки в даній сфері
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Проектна група: 3 доктора наук, 1 професор, 2 доценти Гарант освітньої програми: д.б.н., професор Власенко В.В. Науково-педагогічний склад, залучені до реалізації освітньої складової освітньої програми є працівниками Вінницького торговельного економічного інституту КНТЕУ, мають науковий ступінь та вчене звання
Матеріально – технічне забезпечення	Використання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій ВТЕІ КНТЕУ
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLE ВТЕІ КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних працівників
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

4. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові копмоненти ОП			
ОК 1	Ресторанний креатив	6	Екзамен
ОК 2	Системи автоматизованого проектування	6	Екзамен
ОК 3	Інжиніринг ресторанних технологій	7,5	Екзамен
ОК 4	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5	Екзамен
ОК 5	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**33**	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1			
ВБ 1.1	Договірне право	6	Екзамен
ВБ 1.2	Інтелектуальна власність	6	Екзамен
ВБ 1.3	Консюмерське право	6	Екзамен
Вибірковий блок 2			
ВБ 2.1	Ділові переговори	6	Екзамен
ВБ 2.2	Дипломатичний та діловий протокол та етикет	6	Екзамен
ВБ 2.3	Ораторське мистецтво	6	Екзамен
Вибірковий блок 3			
ВБ 3.1	Європейська інтеграція	6	Екзамен
ВБ 3.2	Методика викладання в закладах вищої освіти	6	Екзамен
ВБ 3.3	Методологія і організація наукових дослідженнь	6	Екзамен
Вибірковий блок 4			
ВБ 4.1	Поведінка споживачів послуг гостинност	6	Екзамен
ВБ 4.2	Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
Вибірковий блок 5			
ВБ 5.1	Управління корпораціями у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ВБ 5.2	Revenue менеджменти	6	Екзамен
Вибірковий блок 6			
ВБ 6.1	Оздоровче харчування	6	Екзамен
ВБ 6.2	Технологія спеціальних харчових продуктів	6	Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**36**	
Практична підготовка			
Виробнича (переддипломна) практика		9	Залік
Випускний кваліфікаційний проект та захист		12	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**90**	

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

5.1. Назва. Ресторанний креатив.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019
5.4. Семестр. І
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування у випускників професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини - кріогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Мікробіологія»,«Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».
5.8. Зміст. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку. Нова філософія підходу до оформлення меню. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар). Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Байлик С.И. Гостиничное хазяйство: учебник / Байлнк С.И. – 2-е изд. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. – Х.: НТУ «ХПІ», 2002. – 316 с.
4. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / В.О. Василенко. – ІДУЛ ; Фенікс, 2003. – 440 с.

5. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; під ред. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисеяка. – К. : Професіонал, 2004. – 960 с.
6. Инновационное развитие: зкономика, интелектуальньїе ресурси, управление знаннями / под ред. Б.З. Мильнера. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 675 с.
7. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность: [монографія] / Д.И.Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
8. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. – Ростов н/Д: МарТ, 2008. – 224 с. – (Серия «Туризм и сервис»).
9. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університ. кн., 2008. – 615 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Системи автоматизованого проектування.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання: 2018/2019.
5.4. Семестр: І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Кузьміна О.М., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування системи теоретичних знань і практичних навичок з проблем впровадження та функціонування інформаційних технологій архітектурно-будівельних систем проектування в управлінні підприємством, вивчення нових методів проектування з використанням сучасних інформаційних технологій.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інформаційні системи та технології», «Інженерна графіка», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Інформаційні системи і технології в управлінні організацією».
5.8. Зміст. Поняття проектування. Складові процесу проектування. Принципи проектування. Автоматизоване проектування. Система автоматизованого проектування (САПР). Призначення та мета САПР. Ознаки класифікації САПР. Основні види інженерних САПР: CAD, CAE, CAM. AEC. Розподіл САПР за функціональною ознакою. Методологія проектування САПР. Види забезпечення САПР: технічне, математичне, програмне, інформаційне, лінгвістичне, організаційне, методичне. Функції САПР. Напрями розвитку автоматизованих систем проектування: системи віртуального макетування, технологіях віртуальної реальності. Архітектурні та будівельні САПР: вимоги та функціональні можливості. Базові системи архітектурно-будівельного проектування. Типові програмні

системи, що використовуються у архітектурно- будівельному проектуванні. Універсальні базові програми. Головні постачальники програмного забезпечення САПР для промислового і цивільного будівництва

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Інформаційні технології – від розробки проекту до управління при зведенні будівельних об'єктів: [наук.-техн. збірник] / [В. М. Андрухов, А. С. Моргун, М. Б. Атаманенко, В. В. Матвійчук та ін.] ; під ред. М. М. Осетріна. – вип. 40, Ч. 1. – К.: КНУБА, 2011. – 674 с.
2. Веселовська Г.В.. Комп'ютерна графіка. Навчальний посібник для вузів / Веселовська Г.В., Ходаков В.Є., Веселовський В.М.. – Херсон, 2004.- 582 с.
3. Норенков И.П. Основи автоматизированного проектирования: учеб. для вузов: 2-е изд., перераб. и доп. / И.П.Норенков. – М.: Изд-во МГТУ им. Н.Є. Баумана, 2002. – 336 с.
4. Коваленко В.С. Архітектурне моделювання / В.С. Коваленко, Д.М. Гура. – Х.: ХНУМГ, 2015. – 116 с.
5. Справочное руководство ArchiCAD 16 / [Graphisoft]. – Будапешт: Graphisoft, 2012. – 900 с.
6. Иванова О. Практикум по ArchiCAD: 30 актуальных проектов / О.Иванова.. – БХВ-Петербург, 2011. –1032 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- лабораторні заняття (метод проектів, імітаційного моделювання).

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інжиніринг ресторанних технологій.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. II
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Мікробіологія»,«Організація ресторанного господарства».
5.8. Зміст. Ресторанній фудперінг (FoodPairing). Смакова комбінаторика

багатокомпонентних харчових систем Визначення смакових співвідношень харчових продуктів. Основні ароматичні комбінації харчових продуктів. Інжиніринг ресторанної продукції. Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Вакуумні ресторанні технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP. Кріодисперсні ресторанні технології: технологія Crycook, PacoJet. Низькотемпературні ресторанні технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Молекулярні технології. Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Байлик С.И. Гостиничное хазяйство: учебник / Байлнк С.И. – 2-е изд. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. – Х.: НТУ «ХПІ», 2002. – 316 с.
4. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник / В.О. Василенко. – ІДУЛ ; Фенікс, 2003. – 440 с.
5. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; під ред. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисеяка. – К. : Професіонал, 2004. – 960 с.
6.Инновационное развитие: зкономика, интелектуальньїе ресурси, управление знаннями / под ред. Б.З. Мильнера. – М.: ИНФРА-М, 2010.–675 с.
Кокурин Д.И. Инновационная деятельность: [монографія] / Д.И.Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
7. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. – Ростов н/Д: МарТ, 2008. – 224 с. – (Серия «Туризм и сервис»).
8. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університ. кн., 2008. – 615 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Проектування закладів ресторанного господарства
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. II
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Плясовиця Ю.О., ст. викладач

5.6. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування теоретичних засад методик технологічного проектування, формування вмінь застосування практичних методів проектування закладів ресторанного господарства, підходів до використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві. Реконструкції та створенні нових підприємств; набуття навичок роботи зі спеціальними та довідковими літературними джерелами; опанування засад теорії проектування закладів ресторанного господарства; навичок розроблення техніко – економічного обґрунтування проекту інормативної документації; моделювання технологічних процесів.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.К.: Мінрегіонбуд України 2009.
2. ДСТУ 4257:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 4281:2004.Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. К. : КНТЕУ, 2010. – 339 с.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л. Шаповал та К. : КНТЕУ, 2009. – 208с.
5. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб пособие / А.Л. Гельфонд – М.: Архитектура – С, 2007. - 280с.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління проектами в ресторанному бізнесі.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко І.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Фінанси підприємства», «Менеджмент підприємств.
5.8. Зміст. Управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі: основні поняття, цілі та види. Обґрунтування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Планування проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Формування команди проекту. Управління ресурсним забезпеченням проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління вартістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління ризиками проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Управління якістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі. Контролінг реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Батенко Л. П. Управління проектами: Навч. посібник / Л. П. Батенко, О. А. Загородніх, В. В. Ліщинська. — К.: КНЕУ, 2009. — 231 с.
2. Богданов В. Управление проектами. Корпоративная система - шаг за шагом / В. Богданов.– М: И-во Манн, Иванов и Фербер, 2012.– 248с.
3. Ноздріна Л.В. Управління проектами: Підручник / Л.В. Ноздріна, В.І. Ящук, О.І. Полотай.- К.: Центр учбової літератури, 2012.- 432 с.
4. Збаражская Л. Управління проектами / Л. Збаражская, В. Рижиков, І. Ерфорт. К-Центр навчальної літератури,2012. — 168 с
5. Каппелс Т.М. Финансово-ориентированное управление проектами / Т.М. Каппелс. – М: И-во: Олимп-Бизнес, 2011. – 400с.
6. Тарасюк Г. М. Управління проектами / Г.М. Тарасюк. - Житомир: ЖДТУ, 2012. — 420 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (оглядові, тематичні та проблемні),
- практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (опитування, тестування, захист індивідуальних проектів);
- підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Договірне право.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Бахновська І.П., к.ю.н., доцент
5.6. Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студенти повинні: знати основні поняття та категорії договірного права, джерела договірного права, правовий статус суб'єктів договірних відносин, елементи договірних зобов'язань, класифікацію договорів, способи забезпечення виконання договірних зобов'язань та особливості цивільно-правової відповідальності за невиконання або неналежне виконання договірних зобов'язань, визначати особливості договорів, які направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг; вміти визначати співвідношення категорій договір, правочин та зобов'язання, правовий статус кредитора та боржника в певному договорі, вимоги щодо форми договору, особливості участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах, види договорів за законодавством України, визначати умови притягнення суб'єктів договірних відносин до відповідальності, визначати істотні, звичайні та випадкові умови договорів різних видів, порядок припинення договірних зобов'язань.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. "Правознавство", "Господарське право", "Право інтелектуальної власності".
5.8. Зміст. Предмет, метод та система договірного права. Основні принципи договірного права. Джерела договірного права. Суб'єкти договірного права. Зобов'язання та договір в господарському договірному праві. Види господарських договорів за законодавством України. Договори передачі майна у власність, у тимчасове користування, щодо виконання робіт та надання послуг. Правова характеристика способів захисту прав учасників договірних зобов'язань, їх класифікація.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1.Брагинский, М. И. Договорное право. Кн.1 : Общие положения / М. И. Брагинский, В. В. Витрянский. — 2-е изд.,испр. — М. : Статут, 1999. — 848 с.
2. Вінник О.М. Господарське право: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.М. Вінник – вид. 2-ге, змін. та допов. – К.: Правова єдність, 2008 .– 766 с.
3. Вилкова Н.Г. Договорное право в международном обороте. – М.: Статут, 2002.- 511 с.
4. Договірне право України. Загальна частина: навч. посіб. / Т.В. Боднар, О.В. Дзера, Н. С. Кузнєцова та ін.; за ред. О.В. Дзери. – К.: Юрінком Інтер, 2008. – 896 с.
5. Зобов'язальне право України: підручник / за ред. Є.О. Харитонова, Н.Ю. Голубєвої. — Київ: Істина, 2011. — 843 с.
6. Харитонов, Є. О. Цивільне право України: підручник / Є. О. Харитонов, О. І. Харитонова, О. В. Старцев. — вид. 3-тє, переробл. і допов. — Київ : Істина, 2011. — 806 с.
7. Мамутов В.К., Знаменский Г.Л., Хахулин К.С., Скрипник П.Г. Хозяйственное право: Учебник для студ.юридич.и эконом. вузов. – К.: Юринком Интер, 2002. – 906 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, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування; усне/письмове опитування, перевірка підготовленого есе/ реферату/ дайджесту/ огляду/ звіту/ конспекту/ презентації/ курсової/ розрахунково-графічної роботи/ проекту/ вправи/ задачі/ ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Інтелектуальна власність.
5.2. Тип: Вибіркова.
5.3. Рік навчання: 2018/2019.
5.4. Семестр: II
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Білоус І.М., к.ю.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами основних понять, інститутів, принципів та джерел правового регулювання відносин, пов'язаних із творчою, інтелектуальною діяльністю, як на національному, так і на міжнародному рівні.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи права».
5.8. Зміст. Поняття права інтелектуальної власності. Суб'єкти і об'єкти інтелектуальної власності. Авторське право і суміжні права. Право промислової власності. Правові засоби індивідуалізації учасників цивільного обороту, товарів і послуг. Договори на створення і використання об'єктів інтелектуальної власності. Захист права інтелектуальної власності. Міжнародно-правова охорона інтелектуальної власності. Авторське право в Інтернеті.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Закон України від 01.06.2000р. "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" // Відомості Верховної Ради України. – 2000. – № 12.
2. Закон України від 11.07.2001р. "Про авторське право і суміжні права" // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 11.
3. Інтелектуальна власність в Україні: правові основи і практика. – Наук.-практ. видання: 44-х томах / Під загальною редакцією О.Д. Святоцького. К., "Ін. Юре", 2009. – с. 480.
4. Право інтелектуальної власності: Академ, курс: Підручник для студентів вищих навч. закладів / За ред. О. А. Підопригори, О. Д. Святоцького. -2-ге вид., переробл. та допов. - К.: Концерн „Видавничий Дім „Ін Юре", 2002. 672 с.
5. Промисловий зразок [Текст] / Л. І. Ніколаєнко [и др.] ; ред. В. Л. Петров ; Державне патентне відомство України. - К. : Вид. Дім "Ін Юре", 2009. - 124 с.
6. www.uacrr.kiev.ua – Державне підприємство «Українське агентство з авторських та суміжних прав»
7. www.iipl.ukrpatent.org – Державний інститут інтелектуальної власності

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування, перевірка підготовленого ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Консюмерське право
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Панькевич В. М., к.ю.н. доцент.
5.6. Результати навчання. Ґрунтовне оволодіння здобувачами вищої освіти основними досягненнями сучасної правової думки у сфері захисту прав споживачів; формування та розвиток у здобувачів вищої освіти практичних навичок самостійної творчої роботи в процесі закріплення теоретичних знань, що опановуються ними в ході вивчення даного курсу; закріплення навичок самостійного вивчення і аналізу законодавства у сфері захисту прав споживачів та правозастосовної практики.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство», «Цивільне право», «Господарське право».
5.8. Зміст. Вивчення правового статусу громадських організацій у сфері захисту прав споживачів; функцій та компетенції добровільних об'єднань споживачів на захист своїх прав; дослідження правового статусу громадської організації "Міжнародна організація споживчих спілок".
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Захист прав споживачів: Соціально-правовий аспект /За заг. ред. Л. В. Ніколаєвої. – К., КНТЕУ 2002. – 312 с.
2. Защита прав потребителей: Учеб. практ. пособие / Под общ. ред. Л. П. Дашкова. – 1997.
3. Іваненко Л.М. Цивільно-правові засоби захисту прав споживачів (покупців): Монографія. – К., – КНТЕУ 1998. – 224 с.
4. Мазаракі А. А., Ніколаєва Л. В., Куделя Н. В. Коментар до Закону України «Про захист прав споживачів»: Навчально-методичне видання. – К., – КНТЕУ 2005. – 127 с.
5. Язвінська О.М. Історія консумеризму: Навч. посіб. для студентів вищих закладів освіти з підприємництва і торгівлі (друге доповнене та перероблене видання). – К.: КНТЕУ, 2003. – 363 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.
Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (опитування, тестування);

- підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва: Ділові переговори.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання: 2019/2020.
5.4. Семестр: ІІІ.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Вміння розробляти програму проведення ділових переговорів; сформувати власну позицію на переговорах, використовуючи особистий стиль мислення; підібрати інформаційне, програмне, технічне оснащення для забезпечення ведення ділових переговорів; застосовувати набуті знання в сфері професійної діяльності і особистого самовдосконалення.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Система маркетингових комунікацій», «Етика бізнесу».
5.8. Зміст. Ділові переговори як навчальна дисципліна. Порядок організації переговорів. Сутність та значення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Ділова атрибутика. Організація ділового спілкування. Організація ділових прийомів. Загальні відомості про ділові контакти з представниками різних країн світу.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Афанасьєв І. Діловий етикет: – 2-е вид., перероб. і доп. – К.: "Альтерпрес", 2001. – 352 с. – Рос. мовою.
2. Ботавина Р. Н. Этика деловых отношений: Учебное пособие для студентов обучающихся по экономическим специальностям. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 208 с.
3. Галушко В. П. Діловий протокол та ведення переговорів – Вінниця: НОВА КНИГА, 2002. – 223 с.
4. Энциклопедия этикета. – М.: АСТ: Астрель, 2004. – 640 с.
5. Этикет. Сост. Улищенко О. Н – Харьков: Фомо, 1998. – 400 с.
6. Маккей Х. Как уцелеть среди акул: Пер. с англ. – М.: Экономика, 1993. – 367 с.
7. Орбан-Лембрик Л. Е. Психологія управління: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2003. – 568 с.
8. Палеха Ю. І. Ділова етика: Навчально-методичний посібник. – К.: ЄУФІМБ, 2000.– 250 с.
9. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2008.– 356 с.
10. Фишер Р., Эртель Д. Подготовка к переговорам: Пер. с англ. – М.: Инф.-изд. дом "Филинь", 1996. – 232 с.
11. Фишер Р., Юри У., Паттон Б. Переговоры без поражения. Гарвардский метод: Пер. с англ. – М.: Эксмо, 2006. – 320 с.
12. Фишер Д., Юри У. Путь к согласию, или переговоры без поражения: Пер. с англ. – М.: Наука, 1990. – 158 с.
13. Хміль Ф. І. Ділове спілкування: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2004. – 280 с.

14. Цюрупа М. В. Основи конфліктології та теорії переговорів: Навчальний посібник. – К., 2004. – 172 с.
15. Чмут Т. К., Чайка Г. Л. Етика ділового спілкування: Навч. посібник. – 3-є вид., перероб. і доп.– К.: Вікар, 2003. – 223 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, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Дипломатичний та діловий протокол та етикет.
5.2. Тип. Вибіркова
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доц.
5.6. Результати навчання. Формування знань та вмінь у моделюванні схем проведення різного роду представницьких заходів; готування та оформлювання дипломатичних документів протокольного характеру (візитні картки, запрошення на дипломатичні прийняття і відповіді на них тощо); розробляння програм візитів делегацій іноземних партнерів; моделювання схем розсадки під час нарад, переговорів, офіційних та неофіційних заходів.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Історія української культури», «Корпоративна етика», «Психологія».
5.8. Зміст. Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії. Дипломати і дипломатичний корпус. Особисті візити і бесіди дипломатії. Дипломатичне листування. Дипломатичний прийоми. Міжнародна ввічливість. Протокольне забезпечення на вищому рівні. Протокольна діяльність дипломатичного представництва. Особливості дипломатії в зарубіжних країнах.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Актуальні проблеми міжнародних відносин. — К., 2003
2. Дипломатическая служба / Под ред. А. В. Торкунова. — М., 2002.
3. Муратов Э. Н. Дипломатические документы и дипломатическая переписка на английском языке: Учеб. пособие для вузов. — М., 2001.
4. Попов В. И. Современная дипломатия. — М., 2000
5. Чекаленко Л. Д. Зовнішня політика і безпека України. — К., 2004
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних звітів, рефератів та письмових самостійних робіт);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Ораторське мистецтво

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. ІІІ.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Замкова Н.Л., д.ф.н., професор.

5.6. Результати навчання. Вміти готувати тексти публічних виступів; виголошувати промови різного призначення; аналізувати тексти власних виступів; орієнтуватися в різноманітних ділових комунікативних у ситуаціях, властивих для фаху.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова» (за професійним спрямуванням), «Корпоративна етика»

5.8. Зміст. Предмет і завдання навчальної дисципліни "Ораторське мистецтво". Риторичний аспект публічного мовлення. Мовленнєва діяльність публічної особи. Культура ведення суперечки. Оратор і вимоги до нього. Партнерський діалог. Діалогічне красномовство. Основи ведення дебатів та ділової бесіди. Слухання й обговорення виступів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Абрамович С. Д. Риторика / С. Д. Абрамович, М. Ю. Чикарькова. - Львів, 2001.
2. Баишева З. В. Слово в речи юриста / З. В. Баишева // Вестн. Оренбург. ун-та. - 2004. - № 9. - С. 10-14.
3. Головащук С. І. Українське літературне слововживання : словник-довідник / С. І. Головащук. - К. : Вища шк., 1995. - 319 с.
4. Ділове спілкування у сфері державного управління / Н. Р. Нижник, Л. А. Пашко, В. М. Олуйко, С. А. Кіндзерський. - Хмельницький : Вид-во ХУУП, 2005. - 195 с. 28. Дороніна М.
5. Львов М. Р. Основытеории речи : учеб. пособие для студентоввысш. учеб. заведений / М. Р. Львов. - М. : Издат. центр "Академия", 2000. - 248
6. Плотницька І. М. Ділова українська мова у сфері державного управління / І. М. Плотницька. - К., 2000.
7. Сагач Г. М. Словник основних термінів та понять риторики : навч. посіб. / Г. М. Сагач. - К. : МАУП, 2006. - 280 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, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних звітів, рефератів та письмових самостійних робіт);

- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Європейська інтеграція.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Кульганік О.М., к.е.н. доцент.
5.6. Результати навчання. Формування у студентів умінь і навичок щодо ефективного використання здобутих знань для самостійного аналізу процесів та явищ регіональної економічної інтеграції; уміння аналізувати напрями та механізми регулювання конкуренції на спільному ринку ЄС з метою виявлення труднощів, з якими доведеться стикатися вітчизняним підприємствам – суб'єктам ЗЕД, що виходять на європейський ринок; засвоєння системних знань щодо основних принципів та напрямів формування внутрішнього єдиного ринку ЄС, його зовнішньоторговельної політики, механізмів прийняття рішень, інституційного та правового забезпечення реалізації єдиних політик у сфері інновацій, енергетики, транспорту тощо з метою їх імплементації у регіональні
та національну стратегії європейської інтеграції; формування комплексного підходу до розуміння механізмів включення України у процес міжнародного співробітництва з країнами ЄС у різних сферах економіки.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Міжнародна економічна діяльність України», «Міжнародна економіка», «Міжнародні організації».
5.8. Зміст. Процес європейської інтеграції, його чинники та етапи розвитку. Цілі, принципи та особливості функціонування ЄС. Історія створення ЄС. Нова інституційна модель Євросоюзу. Інституції Євросоюзу. Допоміжні органи ЄС. Повноваження та головування в Раді ЄС, процедури ухвалення рішень, механізми співпраці. Зовнішньо торговельна політика Європейського Союзу та механізми її формування. Регулювання конкуренції на спільному ринку країн ЄС. Принципи розробки та реалізації регіональної політики ЄС. Напрями інноваційного розвитку ЄС та методи його оцінки. Секторальні пріоритети економічної політики. Розширення Євросоюзу. Маастрихтські та копенгагенські критерії для вступу. Досвід країн ЦСЄ щодо інтеграції в ЄС. Шляхи та напрями зближення України з ЄС.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Шнирков О.І. Європейський Союз у глобальному інноваційному просторі : монографія / О.І. Шнирков. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 143 с.
2. Бояр А.О. Торговельно-економічні відносини між Україною та ЄС: регулювання зовнішньої торгівлі та конкуренції в умовах єдиного ринку ЄС : підручник / А.О. Бояр. – Київ : Міленіум, 2008. – 384 с.
3. Буряк П.Ю. Європейська інтеграція і глобальні проблеми сучасності : навч. посіб. / П.Ю. Буряк, О.Г. Гупало. – К. : Хай-Тек Прес, 2007. – 336 с.
4. Гнатюк М.М. Відносини з Європейським Союзом та процес європейської інтеграції України : навч. посіб. / М.М. Гнатюк, Я.Й. Малик, Л.Л. Прокопенко. – Київ : Міленіум, 2009. – 782 с.

5. Дзяд О.В. Спільні політики Європейського Союзу та їх значення для України / О.В. Дзяд, О.М. Рудік. – Київ : Міленіум, 2009. – 668 с.
6. Европейский Союз : Основополагающие акты в редакции Лиссабонского договора с комментариями. – М. : ИНФРА-М, 2010. – 698 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 / робота в малих групах).

5.11. Методи оцінювання.
– поточний контроль (опитування, тестування);
– підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Методика викладання у закладах вищої освіти.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Войнаровська Н.В., к.п.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Ознайомлення із сучасними методиками викладання дисциплін у вищій школі та компетенції щодо створення різноманітних методичних матеріалів, формування умінь щодо проведення усіх форм навчальних занять.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Філософія».
5.8. Зміст. Система вищої освіти в Україні, тенденції та перспективи розвитку. Планування і організація навчального процесу. Психологічні основи навчання та педагогічна майстерність викладача. Система методів навчання у вищій школі та їх використання у викладанні фахових дисциплін. Науково-методичне забезпечення навчального процесу. Аудиторні форми навчання у вищих навчальних закладах: підготовка та методика проведення. Інтерактивні методи навчання і тактика їх застосування. Організація самостійної роботи студентів. Контроль і діагностика знань студентів. Організація практичної підготовки студентів.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Про вищу освіту : Закон України.
2. Нагаєв В.М. Методика викладання у вищій школі / В.М. Нагаєв. – Київ : Центр навч. літ., 2007. – 232 с.
3. Максимюк С.П. Педагогіка : навч. посіб. / С.П. Максимюк. – Київ : Кондор, 2009. – 670 с.
4. Методика викладання у вищій школі : навч. посіб. / О.В. Малихін, І.Г. Павленко, О.О. Лаврентьєва та ін. – Кривий Ріг : КДПУ, 2010. – 270 с.
5. Барбашова І.А Загальні основи педагогіки : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.А. Барбашова. – 2-ге вид. – Донецьк: Ландон-ХХІ, 2011. – 126 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 / робота в малих групах).

5.11. Методи оцінювання:

− поточний контроль (опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань, захист міні-проектів);

− підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Методологія і організація наукових досліджень.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання 2018/2019.

5.4. Семестр І.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Чорна Н.М., д.і.н., професор.

5.6. Результати навчання. Створити цілісне уявлення про науку як систему знань і знаряддя пізнання; Сформувати погляди на методологію наукового пізнання; Ознайомити зі спеціальними та загальнонауковими методами та принципами дослідження; Опрацювати прийоми роботи з науковою літературою; Засвоїти правила оформлення результатів наукових досліджень.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. -.

5.8. Зміст. Наука - продуктивна сила розвитку суспільства. Історія становлення та розвитку науки і наукових досліджень. Організація збору, обробки та аналізу економічної інформації. Методологія та методи наукових досліджень. Організація наукового дослідження. Загальні вимоги та правила оформлення результатів дослідження. Систематизація результатів економічного дослідження. Впровадження результатів наукових досліджень та їх ефективність.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник / Шейко В.М., Кушнаренко П.М. – [5-те вид.,стер.] - К.: Знання, 2006. -307 с.
2. Стеченко Д.М. Методологія наукових досліджень: підручник / Стеченко Д.М., Чмир О.С. – [2-ге вид., перероб. і доп.] - К.: 3нання, 2007. - 312 с.
3. Свердан М.М.Основи наукових досліджень: навчальний посібник / Свердан М.М., Свердан М.Р.- Чернівці: Рута, 2006. - 352 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних звітів, рефератів та письмових самостійних робіт);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Поведінка споживачів послуг гостинності.

5.2. Тип. Вибіркова

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. І.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Онищук Н.В., к.е.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування навичок управління поведінкою споживачів, формування і підтримки попиту споживачів на товари та послуги підприємства, виявлення свого споживача і вплив на процес прийняття ним рішення щодо купівлі товарів та послуг підприємства.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент», «Маркетинг», «Психологія», «Маркетингові комунікації», «Етика бізнесу».
5.8. Зміст. Поняття, структура та сутність поведінки споживачів. Фактори зовнішнього впливу на поведінку споживачів. Фактори внутрішнього впливу на поведінку споживачів. Процес прийняття рішення індивідуальним споживачем. Процес прийняття рішення організаційним споживачем. Поведінкова реакція покупців. Маркетингові інструменти впливу на реакцію споживачів. Кількісні дослідження поведінки споживачів. Якісні дослідження поведінки споживачів.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби
1. Прокопенко О.В. Поведінка споживачів: Навчальний посібник/ О.В. Прокопенко, М.Ю. Троян. – К.: ЦНЛ, 2008. – 176 с.
2. Фоксол Г. Психологияпотребителя в маркетинге / Г.Фоксол, Р.Голдсмит, С.Браун; Ред. И.В.Андреева. - СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2001.
3. Ларіна Я.С. Поведінка споживача / Я.С. Ларіна, А.В. Рябчик. – К.: ВЦ Академвидав, 311 с.
4. Энджел Д.Ф., Р.Д.Блэкуэлл, П.У. МиниардПоведениепотребителей. – СПб.; М.; Харьков: ПИТЕР, 2000. – 759 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- практичні (з використанням мультимедійного забезпечення, розв'язання ситуаційних вправ).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, розв'язання ситуаційних вправ);
- підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень

обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент, «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг».

5.8. Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Інформаційно-аналітичні основи стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Маркетинговий стратегічний аналіз середовища готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз готелів і ресторанів. Маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії готелів і ресторанів. SMART-технології стратегічного маркетингу в готелях і ресторанах. Формування споживчої цінності готельних і ресторанних послуг. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування готелів і ресторанів. Маркетингові стратегії взаємовідносин на ринку готельних і ресторанних послуг. Імплементація та контролінг маркетингових стратегій готелів і ресторанів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Крикавський Є.В. Стратегічний маркетинг: Навчальний посібник / Є. В. Крикавський, Л. І. Третьякова, Н. С. Косар. Львів: Видавництво Львівської політехніки: 2012. – 256 с.
2. Пащук О. Маркетинг послуг. Стратегічний підхід / О. Пащук.– К.: Вид-во:Професіонал.– 2012.– 560 с.
3. Портер Е. Майкл Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов : пер. с англ. / Е. Майкл Портер. – СПб. : Альпина, 2011. – 454 с.
4. Андрейчиков А.В. Системный анализ и синтез стратегических решений в инноватике: Основы стратегического инновационного менеджмента и маркетинга. Изд.2 / А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикова. – М. :Изд-во Эксмо, 2012. – 248 с.
5. Аакер Д. Стратегическое рыночное управление / Д. Аакер. – СПб. : Питер, 2011. – 496 с.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Управління корпораціями у ресторанному бізнесі.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Боковець В.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Ознайомлення здобувачів із теоретичними основами корпоративного уравління в ресторанному бізнесі, інституційними та інформаційними інструментами забезпечення функціонування системи корпоративного уравління в ресторанному бізнесі на вітчизняних підприємствах.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Право», «Маркетинг», «Менеджмент».
5.8. Зміст.Теоретичні основи корпоративного уравління в ресторанному бізнесі. Зовнішня сфера корпоративного уравління в ресторанному бізнесі. Учасники корпоративних відносин та органи корпоративного уравління в ресторанному бізнесі. Корпоративна культура в системі корпоративних відносин в ресторанному бізнесі. Тактичне і стратегічне уравління корпораціями в ресторанному бізнесі. Уравління корпоративними витратами в ресторанному бізнесі. Звітність і контролювання в системі корпоративного уравління в ресторанному бізнесі. Оцінювання ефективності корпоративного уравління в ресторанному бізнесі.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1.Асаул, А. Н. Культура организации: проблемы формирования и управления / А. Н. Асаул, М. А. Асаул, П. Ю. Ерофеев, М. П. Ерофеев — СПб.: Гуманистика, 2006.
3. Гриньова В. М., Попов О. Є. Організаційно-економічні основи формування системи корпоративного управління в Україні. — Харків: Вид. ХДЕУ, — 2003. — 324 с.
4. Євтушевський В. А. Основи корпоративного управління: Навч. посіб. — К.: Знання — Прес. — 2012.
5. Жарікова Н. О. Корпоративні форми господарювання: економічна природа та сутність.//Формування ринкових відносин в Україні. — 2005. — № 6.- С. 94–100.
6. Козаченко Г.В., Воронкова А.Е. Корпоративне уравління в готельно-ресторанному бізнесі: Підручник для вузів. - К: Лібра, 2009.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (відкриті та закриті тести, письмове та усне опитування, розвязання ситуаційних вправ);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Revenue менеджмент.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Корж Н.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент», «Економіка ресторанів».
5.8. Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення Revenue менеджменту як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості послуг за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування підприємства. Методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів підприємства. Revenue менеджмент як система управління підприємством з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Stanislav Ivanov (2014). Hotel Revenue Management: From Theory to Practice. Varna: Zangador https://www.researchgate.net/.../262918029_Hotel_Revenue_Management_From_Theory_to_Practice.
2. K. T., Ryzin G. J. V. (2012) The Theory and Practice of Revenue Management. Springer Science + Bussiness Media, Inc – 712 p.
3. Tranter K. A., Stuart-Hill, T. & Parker, J. (2008). Introduction to Revenue management for the hospitality industry. Harlow: Pearson Prentice Hall.
4. Yeoman, I. & McMahon-Beattie, U. (eds.) (2011). Revenue 40 Management. A Practical Pricing Perspective. Palgrave Macmillan 71.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, ділова гра, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Оздоровче харчування.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання: 2019/2020.
5.4. Семестр: ІІІ.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професcор.
5.6. Результати навчання. Здобувачі набувають теоретичних знань та практичних навичок щодо організації харчування в умовах курорту; дотримуються основних положень та вимог раціонального харчування при розробці оздоровчих програм курортного обслуговування; оволодівають основними принципами виробництва кулінарної продукції функціонального призначення; опановують методичні підходи з питань розробки раціонів харчування для хворих на окремі хронічні захворювання; розвивають навички у роботі зі спеціальною та довідниковою літературою з основ раціонального і лікувального харчування.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Органічна та неорганічна хімія», «Біохімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Фізіологія гігієни харчування», «Товарознавство харчових продуктів», «Гігієна і санітарія».
5.8. Зміст. Оздоровче харчування, предмет, основні класи їжі, взаємозв'язок останньої з навколишнім середовищем та курортним оздоровленням. Реакція організму на їжу. Теорії та основні види харчування - основа побудови раціонів оздоровчого призначення. Біологічна цінність основних складових білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин в програмах оздоровчого харчування окремих груп населення. Технології оптимізації амінокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення жирнокислотного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вуглеводного складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення. Технології удосконалення вітамінного та мінерального складу кулінарної продукції для різних вікових груп населення.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1.Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Кривоносов М.В., Кротенко І.С. Основи фізіології харчування. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.
2.Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006.– 320 с.
3.Зубар Н.М., Роганов В.П. Основи фізіології і гігієни харчування. Електр. підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2006.
4.Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: КНТЕУ, 2001. – 249 с.
5.Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред.. П.О.Карпенка. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
6.Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Підручник для студ. технологічних спец. з напряму "Харчова технологія та інженерія. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.

7.Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Монографія /М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, Д.В.Федорова та ін./ За ред. М.І.Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.
8.Ткаченко Е.И., Успенський Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: СпецЛит, 2006. – 590 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Технологія спеціальних харчових продуктів
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. СемкоТ.В., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування основних напрямів і методичних підходів до конструювання харчових продуктів, фізико - хімічних та технологічних характеристик основних харчових та функціональних добавок, основних методологічних підходів до конструювання функціональних харчових продуктів спеціального призначення для окремих груп споживачів; визначення методів реалізації принципів проектування харчових продуктів з урахуванням вимог збалансованого адекватного раціонального харчування
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Товарознавство».
5.8. Зміст. Сучасні наукові теорії харчування. Взаємодія елементів системи екологія – їжа – людина. Екологія харчових продуктів та її значення для здоров'я людини. Продукти біотехнології як компонент харчових систем. Індустріальні харчові продукти І - ІІІ поколінь. Конструювання спеціальних харчових продуктів. Структура харчового продукту, її основні складові. Основні вимоги до функціональних харчових добавок і технології їх використання. Основні напрями і методичні підходи до конструювання харчових продуктів. Методологія проектування рецептур багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчових продуктів. Поняття комплексного показника якості та методика його визначення. Теоретичні та практичні передумови комплексного оцінювання якості харчових продуктів. Поняття категорії якості харчових продуктів.

Математичні методи планування та аналізу експерименту. Кваліметричне оцінювання проектованої кулінарної продукції.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний , М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін..; за ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2008. – 718 с.
2. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посіб. / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко,П.О. Карпенко– К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003.
3. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія – / М.І. Пересічний , В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко,П.О. Карпенко, О.М. Григоренко. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003.
4. Підсоложувальні речовини у харчуванні людини: монографія – / М.І. Пересічний , М.Ф. Кравченко,П.О. Карпенко, В.В. Карпачев.- К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2004.
5. Пересічний М.І. Технологія виробництва продукції громадського харчування радіозахисної дії. Теорія та практика / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко.- К:Медекол МНІЦ БІО- ЕКОС, 1999.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок: навч. посіб. / М.І. Пересічний та ін. - К: Книга, 2004.

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

- лекції (тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні, іграові, з моделюванням ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

Практична підготовка

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

Мета виробничої (переддипломної) практики полягає в закріпленні на практиці та розвиток навичок і вмінь інформаційно-аналітичної, проектно-дослідницької, діагностичної, інноваційної та консалтингової діяльності для вирішення прикладних проблем управління підприємницькими структурами в готелях та ресторанах, удосконалення системи управління їх діяльністю в сучасних умовах господарювання; впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність підприємства. Відповідно до мети практики необхідно проаналізувати статистичні дані щодо розвитку ресторанної справи в даній місцевості, зібрати фактичний матеріал за допомогою власних спостережень, анкетування, інтерв’ювання. В процесі проходження практики здобувач освітнього ступеня виконує посадові обов'язки, передбачені «Кваліфікаційними вимогами (професійними стандартами) до основних посад працівників підприємств ресторанного господарства», для фахівців освітнього ступеню магістр. Термін проходження – 2 семестр (6 тижнів). Форма контролю - залік.