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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітній ступінь	«бакалавр»

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 (DiplomaSupplement).

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-економічнихпитань – 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 розподілукредитів 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.Станіславського54,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 гарантійнараховуються 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 заходахтаких 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 «WaytoFreedom»;
- 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», «AmericanandEnglishStudies», «TranslationStudies», «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 бакалавр, спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Дипломодиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована, Акредитаційна комісія України, Україна, до 01.03.2019
Цикл/рівень	НРК України– 7 рівень,FQforEHEA– перший цикл,EQF forLLL– 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, початковий рівень вищої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.03.2019
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні до наукової і практичної діяльності галузі, які здатні до загальних і фахових компетенцій, сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово вирішувати типові професійні завдання у галузі харчових і ресторанних технологій	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Обов'язкова компонента ОП -67%; Вибірковакомпонента ОП- 26%; Практична підготовка - 6%; Атестація -1%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма спрямована на надання знань фахівцям в сфері харчових і ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на ресторанний бізнес. Програма базується на загальновідомих наукових результатах із врахуванням сучасного стану та перспектив розвитку харчових і ресторанних технологій.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна вища освітаз харчових технологій галузі знань 18 «Виробництво та технології», формування та розвиток професійної компетентності та здійснення управлінської діяльності в сфері харчових та ресторанних технологій. Ключові слова: харчові технології, ресторанний бізнес, стандарти обслуговування, стандарти якості,харчова безпека, експлуатаційна діяльність, виробнича діяльність.
Особливості програми	Програма спрямована на вирішення конкретних практичних прикладів майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Врахування специфіки технологій підприємств ресторанного господарства та харчової 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 бакалаври 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: 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 1222.2 Начальник виробничого відділу 5122 Кухар 1222.2 Майстер виробництва 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні) 7432 Контролер якості продовольчих товарів 1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)
Подальше навчання	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України– 8 рівень, FQforEHEA– другий цикл, EQF forLLL– 7 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 випускного кваліфікаційного
Оцінювання	Поточне опитування, презентація науково-дослідної роботи, есе, тестові завдання, проходження виробничої (переддипломної) практики, індивідуальне завдання. Підсумковий контроль – екзамен. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає вміння аналізувати, синтезувати явища і процеси на основі логічних аргументів, перевірених фактів; організовувати контроль на харчових підприємствах, систематизувати інформацію за допомогою сучасних технологій.
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 та ресторанного господарства **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 в галузі ресторанного господарства **ЗК 12.** Здатність до впровадження сучасних технологій продукції ресторанного господарства

Фахові компетентності спеціальності (ФК)	**ФК 1.** Знати проблеми забезпечення вітчизняною харчовою промисловістю продовольчої безпеки Українив закладах ресторанного господарства **ФК 2.**Здатність 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 ефективності підприємств ресторанного господарства, **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 **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 визначення 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 **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 **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, барменів, 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.**Вміти 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 наукові та виробничі випробування, оформляти науково-технічну документацію **ПРН 6.** Проявляти вміння працювати в команді, мотивувати та управляти роботою працівників для досягнення мети **ПРН 7.**Вміння 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: 1 доктор наук, 2 кандидати наук. Всі розробники є штатними співробітниками Вінницького торговельного економічного інституту КНТЕУ. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п’ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.
Матеріально – технічнезабезпечення	Використання комп’ютерних та спеціалізованих лабораторій Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
Інформаційне танавчально – методичнезабезпечення	Використання Системи управління навчанням MOODLEВінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ та авторських розробок науково-педагогічних
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 компоненти ОП			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Екзамен
ОК 2	Правознавство	6	Екзамен
ОК 3	Безпека життя	6	Екзамен
ОК 4	Філософія	6	Екзамен
ОК 5	Економічна теорія	6	Екзамен
ОК 6	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 7	Економічна інформатика	6	Екзамен
ОК 8	Товарознавство	6	Екзамен
ОК 9	Технологія харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 10	Технологія ресторанної продукції	13,5	Екзамен
ОК 11	Інжиніринг будівель	6	Екзамен
ОК 12	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Екзамен
ОК 13	Організація ресторанного господарства	12	Екзамен
ОК 14	Маркетинг	6	Екзамен
ОК 15	Устаткування закладів ресторанного господарства	7,5	Екзамен
ОК 16	Менеджмент	6	Екзамен
ОК 17	Економіка ресторанів	6	Екзамен
ОК 18	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 19	Кондитерське та пекарське мистецтво	7,5	Екзамен
ОК 20	Бухгалтерський облік	6	Екзамен
ОК 21	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Екзамен
	Фізичне виховання		Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		160,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Фізика	6	Екзамен
ВБ 1.2	Фізичні методи досліджень	6	Екзамен
ВБ 2.1	Історія української культури	6	Екзамен
ВБ 2.2	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6	Екзамен
ВБ 2.3	Психологія	6	Екзамен
ВБ 2.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ВБ 3.1	Господарське право	6	Екзамен
ВБ 3.2	Сенсорний аналіз	6	Екзамен
ВБ 4.1	Трудове право	6	Екзамен
ВБ 4.2	Харчова мікробіологія	6	Екзамен
ВБ 5.1	Дизайн	6	Екзамен
ВБ 5.2	Web-дизайн і Web-програмування	6	Екзамен
ВБ 6.1	Курортна справа	6	Екзамен

ВБ 6.2	Організація туризму	6	Екзамен
ВБ 7.1	Гігієна та санітарія	6	Екзамен
ВБ 7.2	Методи контролю якості ресторанних послуг	6	
ВБ 8.1	Готельна справа	6	Екзамен
ВБ 8.2	Івентивний менеджмент	6	Екзамен
ВБ 9.1	Комунікативний менеджмент	6	Екзамен
ВБ 9.2	Організація роботи сомельє	6	Екзамен
ВБ 10.1	Енологія	7,5	Екзамен
ВБ 10.2	Етнічна кулінарія	7,5	Екзамен
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**61,5**	
Практична підготовка			
Виробнича практика 1		6	Залік
Виробнича практика 2		6	Залік
Виробнича практика 3		3	Залік
Всього		15	
Атестація			
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		3	Екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

5. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

5.1. Назва. Іноземна мова за професійним спрямуванням.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2020.
5.4. Семестр. I, II,III, IV.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Западинська І.Г., доц., канд. пед. наук, доцент.
5.6. Результати навчання. Практичне оволодіння іноземною мовою спеціального вжитку шляхом розвитку лінгвістичної, комунікативної, професійної, соціокультурної компетенцій здобувачів вищої освіти; розвиток навичок усного (діалогічного й монологічного) мовлення, письма, функціонального читання, формування вмінь складання анотацій та реферування іншомовних текстів фахової тематики; поглиблення розуміння іншомовних соціокультурних реалій, знання й адекватне тлумачення різних зразків мовної поведінки, уміння адекватно реагувати й діяти у професійних і побутових контекстах полікультурного середовища; оволодіння методикою та прийомами самоосвіти, розвиток навичок автолінгводидактичної діяльності. Програма курсу розрахована на досягнення РВМ B_2.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння мовою B_1+
5.8. Зміст. Формування тематичного словника економіки та бізнесу. Теми загальноекономічного характеру. Бізнес та підприємництво. Економіка. Торгівля. Продукт, ринок та ринкові відносини. Маркетинг та реклама. Гроші та банківські установи. Фінанси. Джерела фінансування бізнесу. Облік і аудит. Організація та людські ресурси. Менеджмент і лідерство. II. Розвиток професійно-орієнтованої комунікативної компетенції. Будується на іншомовному фаховому матеріалі, але на більш широкій лексичній основі та з урахуванням вузькопрофесійного спрямування. Теми: Туризм, різновиди туризму. Сучасний туризм: основні факти й виклики. Діяльність готелів та ресторанів. Туристичні агенції і тур-оператори. Світові туристичні центри. Транспортне забезпечення туризму. Види туристичних подорожей. Подорожні чеки та кредитні картки. Туристична інформація про Україну. Страхування подорожуючих.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Англійська для економістів і бізнесменів : Підручник / За ред. Шпака В.К. – К : Вища школа, 2001. – 223с.
2. Буданов С.І. Geschäftsdeutsch. Ділова німецька мова / С.І. Буданов, О.М. Тріщ. – Харків : "ТОРСІНГ ПЛЮС" 2006. – 112 с.
3. Галаган, В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства = Deutsch fur Tourismus und Hotellerie : навч. посібник / В. Я. Галаган. – К. : КНТЕУ, 2010. – 420 с.
4. Кнодель, Л. В. Англійська мова для бізнес-спеціальностей = English for

business : Textbook / Л. В. Кнодель. – К : Паливода А.В., 2007.
5. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: підручник / А.Г. Латигіна. – К. :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 319 с.
6. Степаненко, Т. І. Французька мова туристичного та готельно-ресторанного бізнесу = Le Francais du tourisme, de L'hotellerie et de La restauration : Навч. посібник / Т. І. Степаненко. – К : КНТЕУ, 2006. – 201с.
7. Фрайхофф Д. Німецька економічна мова: Навчальний посібник / Д. Фрайхофф, О.В. Бекетова, Н. Ізерманн Н. – Вінниця : Нова книга, 2001. – 169 с.
8. Хистова, Л. М. Англійська мова менеджменту у туризмі та готельному господарстві = English for the Hospitality and Tourist Business : Навчальний посібник / Л. М. Хистова. – К : КНТЕУ, 2001. – 257с.
9. Хистова, Л. М. Англійська мова туристичної індустрії = English in the Tourism Industry : підручник / Л. М. Хистова, В. О. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 321 с.
10. Mascull Bill. Business Vocabulary in Use (Intermediate) / Mascull Bill.- Cambridge University Press, 2006. – 172 p.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, моделювання ситуацій, «мозкова атака», тренажерні завдання, робота в малих групах, інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

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

5.1. Назва. Правознавство.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Киричук А.С., к.пед.н., доц.
5.6. Результати навчання.Засвоєння студентами основних теоретичних положень і понять національного права України, розуміння ними Конституції та чинного законодавства України, закономірностей побудови правової держави, формування в них високого рівня правової свідомості та правової культури, вміння тлумачити і правильно застосовувати нормативно-правові акти в практичній діяльності, грамотно оцінювати юридичні факти, вільно орієнтуватися в сучасному правовому полі.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з основ права рівня повної загальної середньої освіти.
5.8. Зміст. Основи теорії держави, загальне поняття права, норми права, джерела права, система права, реалізація права, поняття законності і правопорядку, правопорушення та юридична відповідальність, поняття

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

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

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

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

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. Безпека життя.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Лук'янець А.В., ст.викладач.

5.6. Результати навчання.Знання сучасних проблем і головних завданьбезпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків зпитань виконання завдань професійної діяльності з урахуваннямризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайніситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктахгосподарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межахсвоїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконаннякомплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайнихситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечитикоординацію зусиль виробничого колективу в попередженнівиникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків.Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереженняздоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знанняшкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів ізасобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичноїроботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечуютьвиконання законодавчих положень і вимог нормативної документації,безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування,пожежну профілактику.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Філософія, фізика,хімія, соціологія, психологія, екологія, економіка, менеджмент,правознавство, трудове право.

5.8. Зміст. Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні тапсихологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльностілюдини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей,тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхнінаслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах.Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні тапсихологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільнийзахист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінкаобстановки та захист населення і територій від надзвичайнихситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці.Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Системауправління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановоюМОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм тапрофесійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці.Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питаннягігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зониПараметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація.Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи ізасоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочихмісць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежноїбезпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

2. Безпека життєдіяльності : нормативні документи для навчальних закладів. – 4-те вид., допов. і перероб. – К. : Основа, 2010. – 1024 с.
3. Безпека життєдіяльності : опорний конспект лекцій / авт.: О. С. Болілий, Л. А. Карпенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 82 с.
4. Безпека життєдіяльності : підручник / [О. І. Запорожець, Б. Д. Халмурадов, В. І. Применко, В. О. Михайдюк, Т. Я. Коніцула]. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 448 с.
5. Безпека життєдіяльності : підручник / В. П. Пішак, М. М. Радько, О. О. Воробйов та ін. ; за ред. М.М. Радька. – Чернівці : Книги-ХХІ, 2008. – 360с.
6. Безпека життєдіяльності. Збірник тестових завдань / уклад. О. С. Болілий, Л. Д. Романчук. – К. : КНТЕУ, 2009. – 47 с.
7. Безпека життєдіяльності. Практикум / авт. О. С. Болілий. – К. : КНТЕУ, 2012. – 93 с.
8. Вдовенко І. С. Методика викладання курсу безпеки життєдіяльності : навч. посібник / І. С. Вдовенко. – К. : Кондор, 2011. – 196 с.
9. Геврик Є. О. Безпека життєдіяльності : навч. посібник / Є. О. Геврик. – К. : Ельга-Н, КНТ, 2007. – 384с.
10. Мягченко О. П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства : навч. посібник / О. П. Мягченко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 384 с.
11. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини : навч. посібник / В. М. Лапін. – 6-е вид., перероб. і допов. – К. : Знання, 2007. – 332с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Філософія.
5.2.Тип. Обов'язкова.
5.3. **Рік навчання**. 2019/2020.
5.4. **Семестр**. IV.
5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Бичков М.М., к.філос.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Уміти критично аналізувати різного виду догми, стереотипи і шаблони; поєднувати теоретичні положення з проблемами реальної дійсності, практичної діяльності;
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Історія української культури», «Психологія».

5.8. Зміст. Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Ільїн В.В., Кулагін ЮЛ. Філософія: Підручник в 2 ч. - Ч.І. Історія розвитку філософської думки. - К.: Альтерпрес, 2002. - 464 с; Ч.П. Актуальні проблеми сучасності. - К.: Альтерпрес, 2002. -480 с.
2.Філософія: Навч. посіб. / За ред. І.Ф. Надольного. - К.: Вікар, 2001.-457 с.
3. Петрушенко В.Л. Філософія: Курс лекцій: Навч. посіб. - 3-тє вид., перероб. і допов. - Л.: Новий Світ - 2000, 2005. - 506 с.
4. Подольська Є.А. Філософія. Підручник. - К.: Центр навч. л-ри, 2006.-704с.
5.Касьян В.І. Філософія: Навч. посіб. - К.: Знання, 2004. - 406 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

3.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Економічна теорія.
5.2. Тип.Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр.V.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Павлюк Т.І., доц., к.е.н. доцент.
5.6. Результати навчання.Орієнтуватися у сучасних економічних процесах; опановувати економічне мислення; застосовувати набуті знання у своїй професійній та громадській діяльності.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Немає.
5.8. Зміст: Вступ до курсу. Предмет і метод економічної теорії. Економічна система суспільства. Відносини власності. Основні віхи світової і вітчизняної думки про політику. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Капітал як економічна категорія і фактор виробництва. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Теоретичні аспекти

ринкової трансформації економіки України. Закономірності розвитку світового господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Харчова хімія.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Василинич Т. М., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування системи спеціальних знань про властивості речовин, що складають харчові продукти, а також оволодіння хімічними методами (якісний та кількісний аналіз) дослідження якості сировини, які необхідні в подальшому освоєнні їхньої кваліфікації. Саме ці методи дають можливість оперативно та достовірно визначати хімічний якісний і кількісний склад. Засвоєння органічних та неорганічних речовин, що входять до складу харчової сировини та продуктів. Аналіз ролі біогенних елементів, як складників компонентів харчових продуктів.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

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

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

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

- лекції,
- лабораторні заняття (презентації, дискусії).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Економічна інформатика.

5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. II.

5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.Яремко С.А., к.т.н., доцент.

5.6. Результати навчання. Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування на підприємствах ресторанного господарства сучасних інформаційних систем для поліпшення якості обслуговування клієнтів; забезпечення швидкості оброблення замовлень послуг для відвідувачів; покращення послідовності і контролю за роботою співробітників; інтеграції сучасного обладнанні: POS-принтери та POS-терміналів, КПК; ведення обліку товарів та руху товарів; зменшення часу на пошук та аналіз отриманої інформації. Вміння

орієнтуватися в інформаційних системах «Парус-Підприємство», «1С: Підприємство», «Податкова звітність» та типу Клієнт-банк.

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

5.8. Зміст. Інформаційні технології та системи та їх роль в управлінні економікою. Правове забезпечення роботи з інформаційними системами. Економічна інформація і засоби її формалізованого опису. Інформаційні технології оброблення економічної інформації. Організація інформаційної бази систем обробки економічної інформації. Особливості роботи з інформаційними системами Парус –Підприємство. Технологія інсталяції, оновлення та роботи з інформаційною системою Парус-ресторан. Організаційно-методичні основи створення та функціонування інформаційних систем. Технологія інсталяції та роботи з інформаційною системою Податкова звітність. Дослідження та аналіз інформаційних систем які застосовуються в ресторанному господарстві. Методика ведення готельно-ресторанного господарства з використанням інформаційних систем. Технологія роботи з інформаційною системою типу Клієнт-Банк. Особливості роботи з інформаційними системами 1С: Підприємство. Інформаційні технології та системи сучасного суспільства, тенденції розвитку.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

- поточний контроль(тестування; усне / письмове опитування; перевірка

огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
-підсумковий контроль(екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Товарознавство.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. ІІ.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Лояніч Г.С., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Вміння користуватись нормативною документацією на харчові продукти; визначати якість продовольчих товарів; вирішувати практичні завдання товарознавства продовольчих товарів. Знати основні поняття і категорії у сфері товарознавства непродовольчих товарів; основні системи класифікаціїтоварів; взаємозв'язок формування якості товарів з сировинними матеріалами та сучасними технологіями виробництва; споживні властивості та асортимент окремих груп непродовольчих товарів.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.«Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Харчові технології», «Фізика», «Технічне регулювання (Основи стандартизації, метрології та управління якістю)».
5.8. Зміст. Теоретичні основи товарознавства. Зерно і продукти його переробки. Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби. Смакові товари. Харчові жири. Молоко і молочні продукти. Яйця і яєчні продукти. М'ясо і м'ясопродукти. Риба і рибні товари. Харчові концентрати. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів. Товари з пластичних мас. Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні товари. Меблеві товари. Будівельні товари. Скляні товари. Керамічні товари. Металогосподарчі товари.Текстильні товари. Швейні та трикотажні товари.Взуттєві товари. Хутрово-хутряні вироби. Побутові електротехнічні товари. Товари культурно-побутового призначення. Ювелірні товари.
5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – К.: Лібра, 2000.
2. Ващенко В.В. Основи товарознавства продовольчих товарів: опорний конспект лекцій / В.В. Ващенко, Н.С. Ясинська. – К.: КНТЕУ, 2001.
3. Притульська Н.В. Продовольчі товари: лабораторний практикум / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов, Є.В. Тищенко та ін. – К.: КНТЕУ, 20007.
4. Методичні вказівки щодо вивчення дефектів продовольчих товарів рослинного та тваринного походження. – К.: КТЕІ, 1994.
5. Орлова Н.Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їх переробки: підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – К.: КНТЕУ, 2008.

6. Зрезарцев М. П. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник / М. П. Зрезарцев, В. М. Зрезарцев, В.П. Параніч.– К. : Центр учбової літератури, 2009. – 328 с.
7. Михайлов В. І. Непродовольчі товари : Підручник / В. І. Михайлов, Т. Г. Глушкова, О. І. Зельніченко. – К : Книга, 2005. – 556с.
8. Товарознавство непродовольчих товарів : навч. посібник / Л. О. Радченко, Л. Д. Льовшина, М. П. Головко та ін. – Х. : Світ Книг, 2013. – 943 с.

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
-підсумковий контроль(екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Технологія харчових виробництв.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. IV.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професор.
5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з теоретичних основтехнологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучаснихтехнологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем,спрямованихна виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.«Харчова хімія»,«Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».
5.8. Зміст. Теоретичні основи технологічних процесів виробництвахарчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піскута цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна йкрупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока,молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій;м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів,продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництв харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т,2011. – 516 с.
2. Домарецький В.А. Загальні технології харчових виробництв:підручник / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін. –К. : Ун-т «Україна», 2010. – 814 с.
3. Коваль О.А. Ковбасні вироби, натуральні продукти зі свинини,яловичини, баранини, напівфабрикати, консерви : навч. посіб. /О.А. Коваль (упоряд.). – К. : Основа, 2004. – 168 с.
4. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. /В.Л.Прибильський, О.П. Вітряк, З.М.Романова, В.М.Сидор, та ін./За ред. докт. техн. наук., проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ,2014. – 310 с.

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(тестування; опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
-підсумковий контроль(екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва.Технологія ресторанної продукції.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. V, VI.
5.5. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.
5.6. Результати навчання.Дисципліна сприяє опануванню студентамизнань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх привиробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства,вмінню діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованихна удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективнихтехнологічних процесів, впливати на структуру, збалансованість ікультуру харчування людини.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Технологія харчових виробництв».
5.8. Зміст. Терміни та визначення. Критерії якості продукції ресторанногогосподарства. Технологія напівфабрикатів із овочів,плодів, грибів.Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів ідичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.

Технологіянапівфабрикатів із гідро біонтів. Допоміжні напівфабрикати, смакоароматичні інгредієнти. Технологія супів. Технологія соусів.Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів,бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв ігарнірів, борошняних кулінарних виробів. Технологія страв зкисломолочних продуктів та яєць. Технологія кулінарної продукції зм'яса, субпродуктів та дичини. Технологія кулінарної продукції зм'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія страв із гідробіонтів. Технологія холодних страв та закусок, напоїв, Технологіясолодких страв, десертів. Технологія оздоблювальнихнапівфабрикатів, борошняних кондитерських та хлібобулочнихвиробів.

5.9. Рекомендовані джерелата інші навчальні ресурси / засоби.

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку=Queen of grain.Everythingonbuckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П.Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова,А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНКОС, 2007. – 382 с.
3. Технология пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов]/ Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Аскания, 2008. – 736с.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько,Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів дляпідприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ :Арій, 2005. – 680 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднаннятрадиційних методів викладання з використанням інноваційнихтехнологій:

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. Назва. Інжиніринг будівель.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ.

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

5.6. Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи.Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішеннящодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту підприємств готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. "Прикладнамеханіка", "Теплотехніка", "Технологія продукції ресторанногогосподарства", "Організація ресторанного господарства","Устаткування закладів ресторанного господарства".

5.8. Зміст. Основні будівельні матеріали. Громадські будівлі.Конструктивні елементи будівлі. Основи будівельного проектування.Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства.Проектна документація. Функції замовника. Основи інженерногообладнання будівель. Експлуатація та ремонт будівель. Страхуваннябудівельно-монтажних ризиків. Здача об'єкта в експлуатацію.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т,2011. – 360 с.
2. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Практикум : навч. Посіб. /С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т,2012. – 580 с.
3. МазаракіА. А. HoReCa. Том.1. Готелі. /Навч. Посіб. у 3т. / А. А.Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін., за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац.торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.
4. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб. для студ. вищ.навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал та ін.; за ред.: А. А.Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.
5. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали:Підручник. – К.: КНУБА, 2015. – 680 с.
6. Будівельне матеріалознавство: Підручник.-К.: ТОВ УВПК«ЕксОБ», 2004.
7. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали:Підручник.-К.: КНУБА, 2005.
8. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: Курс лекцій – К.: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2008.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднаннятрадиційних методів викладання з використанням інноваційнихтехнологій:

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

5.11. Методи оцінювання:

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

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. Назва. Процеси і апарати харчових виробництв.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. III.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Семко Т.В., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Набуття у сфері теорії і практики умінь використання основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Вища математика»,«Фізика», «Прикладна механіка», «Інженерна графіка», «Теплотехніка».
5.8. Зміст. Основні положення і наукові основи курсу. Основи гідравліки. Гідромеханічні процеси. Механічні процеси. Теплові процеси. Масообмінні процеси.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
2. Ковецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Г.Д. Ковецкий, Б.В. Васильев. – М. : Колос, 2000.
3. Черевко О.І. Процеси та апарати харчових виробництв / О.І. Черевко та ін. – Харків : ХДАТО, 2002.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:
- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль(екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання.Українська

5.1. Назва. Організація ресторанного господарства.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. V, VI.
5.5.Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент.

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

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий 1.1, Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2005.
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. -К., 2007.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособие. - М., 2006.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.
6. Белошарка М.И. Технологія ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Марина Ивановна Белошапка. – М.: Издательский ценрт „Академия", 2010. – 224 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:
- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(тестування; усне / письмове опитування; перевірка огляду / конспекту / презентації / розрахунково-графічні роботи / вправи / задачі / ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль(екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Маркетинг.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. V.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Буга Н.Ю.,к.е.н., доц.
5.6. Результати навчання. Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій та навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи наукових досліджень», «Економічна теорія», «Основи права», «Основи менеджменту».
5.8. Зміст. Сучасна концепція маркетингу. Споживач як об'єкт маркетингу. Маркетингові дослідження. Маркетингова товарна політика підприємства. Маркетингова цінова політика підприємства. Маркетингова комунікаційна політика підприємства. Прямий та інтерактивний маркетинг. Маркетингова політика розподілу. Стратегія маркетингу.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Гаркавенко С.С. Маркетинг: Підручник. - К.: Лібра, 2006.
2. Щербань В.М. Маркетинг: Навч. посіб. - К.: ЦНЛ, 2006.
3. Буряк П.Ю., Карпінський Б.А., Карпова Я.Ю. Маркетинг: Навч. посіб. - К.: Професіонал, 2005.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:
- тематичні лекції,
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Устаткування закладів ресторанного господарства.
5.2. Тип. Обов'язкова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. VI.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Швець В.В., к.т.н., доцент,Іваніщева О.А., ст. викладач.
5.6. Результати навчання. Ознайомлення з основними конструктивними системами будівель готельного комплексу, обладнанням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.«Організація готельного господарства», «Процеси та апарати».
5.8.Зміст.Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне, теплове, холодильне і торговельне устаткування. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф.образования.-М.: Академия, 2010.
2. Гайворонський К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предпрятий общественного питания и торговли. - М.: ИД "Форум", 2008.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. за ред. А.А. Мазаракі/. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
4. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2010.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- лабораторнізаняття(презентації, дискусії, робота в малих групах).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування,опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Менеджмент.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Корж Н.В., д.е.н., професор.

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

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

5.8. Зміст. Менеджмент як складова частина системи науково-практичних знань. Складові структури системи менеджменту підприємств ресторанного господарства: цільова підсистема, забезпечувальна, функціональна, управляюча, прямий і зворотний обмін інформацією між ними, їх взаємодія із зовнішнім середовищем. Підприємство (заклад) ресторанного господарства як соціально-економічна, організаційно-технічна, виробничо-торгова системи. Місія та цілі функціонування і розвитку підприємства ресторанного господарства як цілісної системи. Системне уявлення виробництва у сфері ресторанного господарства як об'єкта управління. Сутність функціонування, структура та ресурси виробничої системи підприємства ресторанного господарства. Дослідження та оцінювання організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня підприємства ресторанного господарства. Розроблення штатного розкладу та основних кваліфікаційних характеристик персоналу підприємств (закладів) ресторанного господарства. Принципи та моделі проектування і виконання роботи на підприємствах (у закладах) ресторанного господарства. Основи проектування організації: розподіл і спеціалізація праці у закладах ресторанного господарства; об'єднання в групи схожих робіт та їх виконавців (департаментизація); масштаб керованості; ієрархія на підприємстві; розподіл прав і відповідальності між членами колективу тощо. Організація та функціонально-правовий статус підприємств (закладів) ресторанного господарства залежно від форми власності; основної мети діяльності; агрегування майна; обсягів діяльності та чисельності працівників.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Економіка ресторанів.
5.2. Тип. Обов'язкова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мазуркевич І.О.,к.е.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування необхідних теоретичних знань щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств ресторанного господарства, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінки економічної ефективності діяльності підприємств харчування, наслідків управлінських рішень, що приймаються.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи економічної теорії», «Мікроекономіка», «Економіка та фінанси підприємства».
5.8. Зміст. Теорії та моделі підприємств. Засади підприємства. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства. Структура та управління підприємством.Ринок і продукція. Товарна та цінова політика ресторанів. Прогнозування і планування діяльності ресторанів. Обґрунтування виробничої програми ресторанів. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-технологічна база та виробнича потужність ресторанів. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності ресторанів та їх конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку ресторанів.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Економіка підприємства : підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.О. Бондар. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.

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

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (оглядова / тематична / проблемна / бінарна / дуальна);
- практичні заняття (тренінг / презентація / дискусія / комунікативний метод / модерація / «мозкова атака» / тренажерні завдання / метод кейс-стаді / робота в малих групах та ін.).

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі.
5.2.Тип. Обов'язкова.
5.3.Рік навчання. 2021/2022.
5.4.Семестр. VII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Добровольська Н.В., к.п.н., ст. викладач.
5.6.Результати навчання.Теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до ефективного застосування на підприємствах ресторанного господарства сучасних інформаційних систем для поліпшення якості обслуговування клієнтів; забезпечення швидкості оброблення замовлень послуг для відвідувачів; покращення послідовності і контролю за роботою співробітників; інтеграції сучасного обладнанні: POS-принтери та POS-терміналів, КПК; ведення обліку товарів та руху товарів; зменшення часу на пошук та аналіз отриманої інформації. Вміння орієнтуватися в інформаційних системах «Парус-Підприємство», «1С: Підприємство», «Податкова звітність» та типу Клієнт-банк.
5.7.Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни.«Економічна інформатика», «Інформаційні технології та системи», «Комп'ютерні мережі та телекомунікації».
5.8.Зміст. Інформаційні технології та системи та їх роль в управлінні економікою. Правове забезпечення роботи з інформаційними системами. Економічна інформація і засоби її формалізованого опису. Інформаційні технології оброблення економічної інформації. Організація інформаційної бази систем обробки економічної інформації. Особливості роботи з

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

5.11. **Методи і критерії оцінювання.**

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Кондитерське та пекарське мистецтво.
5.2.Тип.Обов’язкова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр.VIII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.

5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів; робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства».
5.8. Зміст. Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-мистецтво: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів. Пекарська майстерність.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464с.
2. Керли Уїльям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії);
- лабораторні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; перевірка конспекту / презентації / звіту про виконання завдань / виконання індивідуального ситуаційного завдання);
- підсумковий контроль(екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Бухгалтерський облік.
5.2. Тип. Нормативна.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VIII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Яковишена Н.А., к. е. н., доцент.
5.6. Результати навчання. Здобуття студентами необхідних знань та умінь з теорії та практики ведення обліку і аудиту на підприємствах України в процесі управління поточною й стратегічною діяльністю.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Вища та прикладна математика», «Економіка підприємства» та інші дисципліни.

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Облік, аналіз і аудит: навч. посібник / М.С. Білик, А.Г. Загородній, Г.І. Кіндрацька та ін. – К.: Кондор, 2008. – 618 с.
2. Огійчук М.Ф. Аудит: організація і методика: навч. посібник / М.Ф. Огійчук, І.Т. Новіков, І.І. Рагуліна. – К.: Алерта, 2010. – 584 с.
3. Бухгалтерський облік : навч. посібник / М.О. Виноградова, Т.В. Гладких, О.С. Гусакова, А.Ж. Пшенична; за заг. ред. Вериги Ю.А. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 400 с.
4. Облік і аудит / опорний конспект лекцій / уклад. М.М. Бенько, І.С. Несходовський, О.В. Сапоговська. – К. : КНТЕУ, 2013. – 130 с.
5. Лень В.С. Облік і аудит. Вступ до фаху: навч. посібник / В.С. Лень,В.А. Нехай. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 256 с.

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

- лекції(оглядова / тематична / проблемна / лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- практичні заняття(тренінг/ презентація / дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / дистанційне навчання / інше).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Моделювання фінансово-господарськоїдіяльності підприємства.
5.2. Тип. Обов’язкова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VIII.
5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Власенко І.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодопрогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.
5.7. Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологіяресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства»,«Готельна справа»,

«Економіка ресторанів», «Менеджмент готелів іресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології вресторанному бізнесі».

5.8. Зміст. Сутність та значення моделювання фінансово-господарськоїдіяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарськоїдіяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливостімоделювання фінансово-господарської діяльності підприємств з допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробкиекономіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудовамоделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатівдіяльності підприємства та показників, що впливають на них.Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі увигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангусистеми факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших.Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства задопомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичногомоделювання: економічна онлайн бібліотека / В.В. Вітлінський[Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520.
2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами:монографія /Л.М.Малярець, Є. Ю. Місюра,В.В. Койбічук таін.– Харків: ХНЕУ ім.С.Кузнеця, 2016. –420с.
3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. /Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. –Київ : АТИКА, 2012. – 276 с.
4. Сергеева Л.Н. Нелинейнаяэкономика: модели и методы / науч. ред.Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. – Запорожье : Полиграф,2012. – 217 с.
5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка :навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Рєпіна, О.І. Олексик. – Київ :КНЕУ, 2013. – 316 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Практичнізаняття з використанням інформаційних технологій.

5.11. Методиі критерії оцінювання.

– поточний контроль (тестування, опитування);
– підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладння. Українська.

5.1 Назва. Фізичне виховання.
5.2 Тип. Обов'язкова.
5.3 Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.
5.4 Семестр. I, II, III, IV.
5.5Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Пуздимір М.І., доцент., Тунік Л.Д., ст. викладач.
5.6 Результати навчання. Надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у нинішній час та у майбутній трудовій діяльності.

5.7Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові навички з «Фізичної культури» рівня повної загальної середньої освіти.
5.8 Зміст. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика. Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтінг.
5.9Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Присяжнюк С. І. Фізичне виховання : навч. посібник / С. І. Присяжнюк. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 504 с.Фізичне виховання в КНТЕУ : Збірник методичних матеріалів / Уклад. М.Ю. Короп та ін. – К : КНТЕУ, 2000. – 263с.
2. Фізичне виховання : навч. посібник / С. І. Присяжнюк, В. П. Краснов, М. О. Третьяков та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 192с.
3. Чайченко Н. Л. Фізичне виховання. Самопідготовка : навч. посібник / Н. Л. Чайченко. – К. : КНТЕУ, 2010. – 192 с.
5.10Заплановані навчальні заходи та методи викладання.
Практичні заняття та самостійна робота.
5.11 Методи і критеріїоцінювання.
- поточний контроль (тестування);
- підсумковий контроль (залік).
5.12 Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Фізика.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. І.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Авксентюк Б.П., д.т.н., професор.
5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє розвитку таких компетенції: здатність володіти навчальним матеріалом, основними фізичними принципами та методами; вміння проведення експериментальних досліджень в області технології харчування; вміння провести оптимальний вибір методів дослідження і контролю якості харчових технологій; вміння розробляти наукові висновки і конкретні пропозиції; вміння оцінювати ступінь достовірності результатів, отриманих за допомогою експериментальних методів дослідження.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з фізики рівня повної загальної середньої освіти.
5.8. Зміст. Кінематика и динаміка матеріальної точки. Динаміка твердого тіла. Механіка рідин та газів. Молекулярна фізика. Термодинаміка. Реальні гази, рідини. Електростатика. Постійний електричний струм. Термоелектрика. Магнітостатика. Електромагнітна індукція. Коливання,

хвильові процеси. Геометрична та хвильова оптика. Квантова природа випромінювання. Фізика атомів та молекул. Елементи фізики твердого тіла. Фізика атомного ядра.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Найденко В.І. Фізика та методи дослідження сировини і матеріалів: Навч. посіб. / В.І. Найденко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 509 с.
2. Грабовский Р.И. Курс физики. / Р.И. Грабовский. - М.: Высшая шк., 1980. – 608 с.
3. Садовий А.І., Лега Ю.Г. Основи фізики з задачами і прикладами їх розв'язування. Навч. посібник. / А.І. Садовий, Ю.Г. Лега. - К.: Кондор., 2003. - 384 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Фізичні методи дослідження.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2018/2019.

5.4. Семестр. І.

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

5.6. Результати навчання. Формування основ теоретичної та практичноїпідготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використанняфізичних принципів, методів і методик досліджень сировини,матеріалів, товарів при виконанні наукових досліджень, написаннікурсових та магістерських робіт.

5.7. Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання зфізики, математики та хімії рівня повної загальної середньої освіти.

5.8.Зміст. Моделювання та принципи його використання в науково-дослідних роботах; структурно-механічні (реологічні) властивостітоварів та методи їх дослідження; молекулярні методи дослідженняв’язкоплинних, в’язкопружних систем, електротехнології втоварознавстві; діелькометричні методи дослідження сировини таматеріалів; оптичні прилади для дослідження

структурнихвластивостей сировини і матеріалів, спектральний,рентгеноструктурний аналіз сировини. Поведінка сировини під дієюіонізуючого випромінювання. Дозиметрія та контрольрадіоактивності товарів. Використання БМВК «МИГ 1,3» длядослідження фізичних властивостей сировини та матеріалів.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальнийпосібник. / В.Є. Бахрушин. – Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. –140с.
2. Кучерук І.М. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ.вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. Т.2. Електрика імагнетизм / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. :Техніка, 2001. – 452 с.
3. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементиквантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарнихчастинок: Підручник для студентів вищих технічних навч.зак. /І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. –452 с.
4. Павлюк В.А., Курс физики. Учебное пособие для товароведов иекспертов/В.А.Павлюк; Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац.торг.-эконом у-та. – Харьков, 2014, -222с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

5.11Методи і критерії оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Історія української культури.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Красніцька Г.М., к.і.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Уміти аналізувати об'єкт, предмет і методи української культурознавчої науки, її понятійно-категоріальний апарат, здійснювати теоретичний аналіз українського культурно-історичного процесу.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України»
5.8. **Зміст**. Історія української культури як навчальна дисципліна. Витоки української культури. Історичні етапи розвитку української культури. Культура Київської Русі та Галицько-Волинського князівства (IX- середина XIVст.). Українська культура литовсько-польської доби (середина XIV-перша половина XVIIст.). Українська культура доби козацько-

гетьманськоїдержави. Українське бароко (друга половина XVII-середина XVIIIст.). Культура України в часи пробудження української національної свідомості (друга половина XVIII- початок XXст.). Українська культура та духовне життя на початку XXст. Провідні тенденції розвитку сучасної української культури. Модерн і постмодерн.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Висоцький О.Ю. Історія української культури : навч. посіб. / О.Ю.Висоцький. Дніпропетровськ»: НМетАУ, 2012. - 130 с.
2. Гаврюшенко О. Історія культури : навч. посіб. / О. Гаврюшенко, В. Шейко, Л.Тишевська. - К. : Кондор, 2012.
3. Калапчук С. Історія української та зарубіжної культури: навч. посіб. / С. Калапчук, В. Остафійчук, Ю. Горбань. - 5-те вид., перероб. і допов. - К. : Знання-Прес, 2004. 358 с.
4. Шейко В. Історія української культури / В. Шейко, В. Білоцерківський. - К. : Знання, 2009. 413 с.
5.Шейко В. Історія української культури / В. Шейко, Л. Тишевська. – К.: Знання, 2012 – 264 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр. II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Давидюк Л.П., к.е.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Здобуття студентами навичок сучасного економічного мислення і системи спеціальних економічних знань щодо національних інтересів в світовій геополітиці та геоекономіці з урахуванням чинників глобалізації, високої динаміки змін геополітичної та геоекономічної ситуації в світі.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Політична економія»,«Просторова економіка»,«Правознавство», «Мікроекономіка», «Менеджмент», «Бюджетна система України», «Статистика», «Макроекономіка», «Соціологія» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Історія формування, структура та тенденції розвитку національної економіки України. Світова геополітика та місце в ній України. Геоекономіка та місце в ній національної економіки України. Взаємозв'язки між геополітикою та геоекономікою. Поняття національної безпеки та національних інтересів. Міжнародний досвід захисту національних інтересів в світовій геополітиці та геоекономіці. Система захисту національних інтересів України. Україна як історичний і економічний центр європейської геополітики та геоекономіки, регіональний лідер. Українські реформи в контексті просування національних інтересів в світовій геополітиці та геоекономіці.Перехід від пасивної до активної форми захисту національних інтересів України в світовій геополітиці та геоекономіці.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Врублевський В., Хорошковський В. Український шлях. Начерки: геополітичне становище України та національні інтереси. - К.: Демократична Україна, 2007. – 386 с.
2. Геоекономічні сценарії розвитку і Україна: монографія / [М.З. Згуровський, Ю.М. Пахомов, А.С. Філіпенко, та ін.]. – К.: Вид. Центр «Академія», 2010. – 323 с.
3. Геополітика: Підручник / А.І.Кудряченко, Ф.М.Рудич, В.О.Храмов. - К.: МАУП, 2004. - 296 с.
4. Гольцов А.Г. Геополітика та політична географія : підручник / А. Г. Гольцов. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 416 с.
5. Дорошко М. С. Геополітичні інтереси та зовнішня політика держав пострадянського простору: навч. посіб. - К., 2011. – 452 с.
6. Недбалюк О.П. Україна: наукові основи економічного прогресу в XXI столітті / Монографія. – Вінниця: ДОВ «Вінниця», 1999. – 176 с.
7. Світова економіка: Підручник / А.С. Філіпенко, В.С. Будкін, І.О Рогач та ін. – К.: Либідь, 2007. – 640 с.
8. Старостенко Г.Г., Онишко С.В., Поснова Т.В. Національна економіка: навч. посібник. – К.: Ліра-К, 2011. - 432 с.
9. Чекаленко Л.Д. Зовнішня політика і безпека України. Людина - суспільство - держава - міжнародні структури: Монографія / Рада нац. ін-т пробл. міжнар. безпеки; За заг. ред. С.І. Пирожкова. - К.: НІПМБ, 2014. – 288 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Психологія.
5.2. Тип.Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр.II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Штифурак В.Е., д.психол.н., професор.
5.6. Результати навчання. Знати теоретико-методологічні засади практичної психології; основні методи вивчення особливостей психічного розвитку людини; шляхи психологічного обстеження особистості, дослідження структур і складових індивідуальності; зміст, форми й методи навчання та формування особистості практикуючого психолога; особливості та умови психологічної діагностики; консультування, корекції та терапії. Уміти планувати та здійснювати дослідження психологічного розвитку людини; визначати психологічні особливості життєвої ситуації та індивідуальності людини або групи; правильно інтерпретувати отримані під час проведених досліджень результати; надавати обґрунтований висновок щодо кількісних та якісних характеристик психологічного розвитку досліджуваних осіб; вносити позитивні зміни у процес взаємодії між людьми, групами.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія».
5.8. Зміст.Відпрацювання конкретних методик дослідження психічних процесів. Методи дослідження особливостей відчуттів та сприймання (сенсомоторні реакції, пороги відчуттів, апперцепція у сприйманні, константність тощо). Методики дослідження уваги (об'єм, розподіл, переключення, стійкість), пам'яті, мислення та уяви. Методи дослідження особистості (емоційно-вольова сфера, темперамент, здібності, інтелект).
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Практикум по общей, прикладной и экспериментальной психологии / под ред. А.А. Крылова, С.А. Маничева– СПб. : Питер, 2000. – 560 с.
2. Практикум із загальної психології / за ред Т.І. Пашукової. – К. : Знання, 2000. – 204 с.
3. Дружинин В.Н. Экспериментальная психология / В.Н. Дружинин. – СПб. : Питер, 2000. – 320 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:
- лекції(оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття(дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування; усне опитування, інтерпретація соціологічної інформації тощо);
- підсумковий контроль підсумковий контроль(екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Українська мова (за професійним спрямуванням).
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2018/2019.
5.4. Семестр.II.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Мартинова Л.Б.,д.ф.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування чіткого і правильного розуміння ролі державної мови у професійній діяльності; забезпечення досконалого володіння нормами сучасної української літературної мови та дотримання вимог культури усного й писемного мовлення; ознайомлення з особливостями офіційно-ділового та наукового стилів мовлення, їх практичного застосування у різних сферах діяльності фахівців.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.Знання української мови рівня повної загальної середньої освіти.
5.8. Зміст. Державна мова – мова професійного спрямування. Основи культури української мови. Стилі сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Спілкування як інструмент професійної діяльності. Риторика і мистецтво презентації. Культура усного фахового спілкування. Форми колективного обговорення професійних проблем. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Українська термінологія в професійному спілкуванні. Науковий стиль і його засоби у професійному спілкуванні. Проблеми перекладу і редагування текстів.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Корж А. В. Українська мова професійного спрямування : навч. посібник / А. В. Корж. – К. : Правова єдність, 2010. – 296 с.
2. Мозговий В. І. Українська мова у професійному спілкуванні : Модульний курс. Навч. посібник / В. І. Мозговий. – 2-е вид., перероб. і доп. – К : Центр навчальної літератури, 2010. – 592с.
3.Погиба Л. Г. Українська мова фахового спрямування : підручник / Л. Г. Погиба, Т. О. Грибіниченко, Л. М. Голіченко. – К. : Кондор, 2011. – 350 с.
4. Коломієць В. С. Українська мова. Практикум : навч. посібник / В. С. Коломієць, С. Ю. Шашенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 125 с.
5. Шевчук С. В. Українська мова (за професійним спрямуванням) : підручник / С. В. Шевчук. – 4-те вид.,– К. : Арій, 2010. – 576 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій:
- лекції(оглядова / тематична / проблемна);
- практичні заняття(дискусія / моделювання ситуацій / «мозкова атака» / робота в малих групах).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(опитування, письмові роботи, підготовка ситуаційного завдання);
- підсумковий контроль(екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Господарське право.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада.Сухоребра Т.І.,к.ю.н., доцент.
5.6.Результати навчання. Мета дисципліни «Господарське право» полягає в необхідності подальшого зміцнення правових основ господарського законодавства, суворого і неухильного дотримання чинного законодавства, вироблення у майбутніх спеціалістів непримиренності до недоліків і правопорушень, дбайливого ставлення до інтересів людини і громадянина, а також суспільства в цілому. Акцент в курсі зроблено на дослідження господарського законодавства як інструмента практичного врегулювання господарської діяльності, тобто розкриваються зміст та практика застосування господарського законодавства України.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.Базові знання з правознавства та основ права.
5.8. Зміст.Загальна характеристика господарського права. Підприємництво як спосіб здійснення господарської діяльності. Правові основи державного регулювання господарської діяльності. Суб'єкти господарських правовідносин. Організація господарської діяльності. Припинення діяльності суб'єктів господарювання. Майнова основа господарювання.Господарські договори. Правові засади захисту економічної конкуренції. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Відповідальність у господарських правовідносинах.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Вінник О. М. Господарське право : навчальний посібник / О. М. Вінник. – К.: Правова єдність, 2011. – 766с.
2. Господарське законодавство України : навч. посібник / Л. А. Жук, І. Л. Жук, О. М. Неживець та ін. – К. : Кондор, 2012. – 718с.
3. Господарське право : опорний конспект / О.М. Дорош. – К.: КНТЕУ, 2012. - 128 с
4. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.
5. Науково-практичний коментар до Господарського кодексу України – К.: Правова єдність, 2013. – 672 с.
6. Сущук-Сдюсаренко З.І. Господарське право : збірник ситуаційних задач / З.І. Сущук-Сдюсаренко . - К.: КНТЕУ, 2010. - 62 с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:
- лекції(тематична, проблемна);
- практичні заняття (традиційні з моделювання ситуацій, ділова гра).
5.11. Методи і критерії оцінювання.
-поточний контроль(опитування, письмові роботи, підготовка ситуаційного

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

5.1. Назва. Сенсорний аналіз.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. ІІІ.
5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Власенко І.Г., д.м.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування системи знань про термінологіюсенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психо-фізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, щовпливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методисенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки;застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки;особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчихтоварів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципироботи сучасного обладнання.Набуття практичних навичок щодо перевірки сенсорної чутливостідегустаторів; організації роботи дегустаційної комісії; визначеннякритеріїв вибору методів сенсорного аналізу; застосування методологіїта методів сенсорного аналізу; проведення статистичної обробки результатів сенсорної оцінки; здійснення сенсорної оцінки окремихгруп споживчих товарів; застосування основних принципів роботисучасного обладнання в практичній діяльності товарознавців.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища та прикладна математика», «Хімія».
5.8. Зміст. Роль і значення сенсорних відчуттів людини у сприйняттіоточуючого світу та дослідженні органолептичних властивостейпродукції. Вивчення термінології сенсорного аналізу відповідно доміжнародних стандартів. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.Основні види відчуттів людини та фактори, що впливають на їхнювразливість. Характеристика відчуттів. Формування сенсорної пам'ятістудентів. Перевірка чутливості студентів щодо сприйняття різнихвідчуттів і визначення факторів її підвищення. Систематика методівсенсорного аналізу. Розуміння критеріїв вибору методів длядослідження. Сутність та особливості застосування методісенсорного аналізу. Організація проведення органолептичної оцінки.Застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки.Вивчення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих групспоживчих товарів, зокрема харчових продуктів. Роль сенсорногоаналізу у прогнозуванні якості продукції.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз. Опорний конспект лекцій / О.В.Сидоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 48 с.

2. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.sensorsexpo.com/
3. Асоціація сомельє України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://sommelier.ua/

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:
– лекції (тематичні, проблемні);
– лабораторні заняття.

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль(опитування, письмові роботи, підготовка ситуаційного завдання);
- підсумковий контроль(екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Трудове право.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. III.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Бахновська І.П., к.ю.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Формування у студентів послідовної системи знань у сфері регулювання трудових відносин. Знання основних норм трудового права – це важлива передумова прийняття правильних рішень у сфері організації виробництва і праці. Основними завданнями курсу є вивчення основних принципів та інститутів трудового права, напрямів правового регулювання трудових відносин та тісно пов'язаних з ними відносин, набуття навичок роботи з нормативними актами, вміння застосовувати набуті теоретичні знання у вирішенні практичних питань та конкретних професійних ситуацій у сфері правового регулювання трудових відносин.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з правознавства.
5.8. Зміст. Предмет, метод і система трудового права. Трудові правовідносини**.** Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Припинення трудового договору. . Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії і компенсації. Юридична відповідальність за трудовим правом. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за дотриманням законодавства про працю.
5.9.Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:
1. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами // За ред. В.М.Вакуленка, О.П.Товстенка. – К.: Юрінком Інтер, 1998. – 1040с.
2. Конституція України від 28 червня 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1996. - № 36. – Ст. 141.

3. Про відпусткизкон України від 15.11.1996 р. (станом на 02.06.2005 р.) // ВВР України. – 1997. № 2. Ст. 4.
4. Про колективні договори і угоди : закон України від 01.07.1993 р. // ВВР України. – 1993 р. - № 36. – Ст. 361.
5. Трудове право України: академічний курс / За заг. ред.. П.Д. Пилипенко. В.Я.Буряк, З.Я. Козак та ін. – К.: Ін Юре, 2010. – 536с.
6. Трудове право: опорний конспект лекцій / Л. В. Ніколаєва, Н. Ф. Лата, О. С. Андреєва, О. В. Вознесенська. – К. : КНТЕУ, 2009. – 82 с.

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційнихтехнологій:
– лекції (тематичні, проблемні);
– практичні заняття.

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

5.12. Мова викладання та викладання. Українська.

5.1 Назва. Харчова мікробіологія.
5.2 Тип. Вибіркова.
5.3 Рік навчання. 2019/2020.
5.4 Семестр. ІІІ.
5.5 Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професор.
5.6 Результати навчання. Формування системного підходу до пізнаннявпливу мікробіологічних процесів на формування та зберіганняспоживних властивостей товарів.
5.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Біологія» рівняповної загальної середньої освіти.
5.8 Зміст. Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивченнядля забезпечення безпечності та якості при виробництві,товаропросуванні та реалізації товарів.Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогеннімікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологіямікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси утехнології виробництва та при зберіганні споживних товарів;мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умовизапобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічногопоходження у споживних товарах. Умови, що сприяють тапригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.
5.9 Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник / Г.Б. Рудавська,Л.І. Демкевич. – 3-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 406 с.
2. Codex Alimentarius Commision. [Електронний ресурс]. – Режимдоступу: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/

3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. / М.Г. Сергійчук [таін.] ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. - К. : ВПЦ"Київський ун-т", 2014. – 375 с.

5.10 Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднаннятрадиційних методів викладання з використанням інноваційнихтехнологій:

– лекції (тематичні, проблемні);

– лабораторні заняття.

5.11 Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування,перевірка виконання завдань, виступи з науковимиповідомленнями);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12 Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Дизайн.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2019/2020.

5.4. Семестр. IV.

5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Плясовиця Ю.О., заслужений архітектор України, ст. викладач.

5.6. Результати навчання. Виховання у здобувачів вищої освіти базовихдизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення ікритичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних іспеціальних видань, формування теоретичних знань та практичнихнавичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішньогопростору готельних і ресторанних комплексів.

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

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

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шумера С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра : навч. посіб. / С.С. Шумера.– К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 215с.

2. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. Основи дизайнуінтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

3. Кистлер М. Вы сможете рисовать через 30 дней: простаяпошаговая система, проверенная практикой / М. Кистлер. ; пер.с англ. С. Филина. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. – 312 с.

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

– лекції (тематичні, проблемні);

– лабораторні заняття (традиційні з моделювання ситуацій, ділова гра).

5.11. Методи і критерії оцінювання:
– поточний контроль (опитування, контрольні задачі);
– підсумковий контроль (екзамен письмовий).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Web-дизайн і web-програмування.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2019/2020.
5.4. Семестр. IV.
5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Яремко С.А., к.т.н., доцент.
5.6. Результати навчання. Після вивчення дисципліни студенти повиннізнати: фундаментальні засади і технології функціонування мережіІнтернет;
принципи організації інформації в системі World Wide Web(WWW – Всесвітня павутина);типи Web–ресурсів, особливості їх створення та використання;основні принципи Web–дизайну;базові поняттями мови розмітки HTML;основи роботи з інструментальними засобами візуального Web–проектування;основні поняттями, що використовуються при побудовиграфіків для Web–додатків: вимоги, типи, формати графічнихфайлів та особливості їх використання, кольорові схеми;основи технології створення графічних та анімаційних додатківзасобамиCorelDrawтаAdobeFlash.Вміти: проектувати Web–орієнтовані додатки; застосовувати мовугіпертекстових розміток HTML; комплексно застосувати мову HTMLта засоби візуального Web–проектування в середовищі MacromediaDreamweaver; створювати графічні зображення для логотипів табанерів з урахуванням напрямків підготовки студентів.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання здисциплін «Економічна інформатика», «Інформаційні системи ітехнології».
5.8. Зміст. Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурнішаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій,що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частинWeb-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мовипрограмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript длянаписання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера,мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобамистворення Web-додатків, характеристика Web-серверів.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts,Technology & Architecture. [Текст] / Erl Thomas – Prentice Hall,2014. – 473p.
2. ШклярськийС. М. Прикладнийінтернетдляекономістів [Текст]:навч. посіб / С. М. Шклярський. – Київ :КНТЕУ, 2009. – 121с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням

інноваційних технологій:
- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, вебінари);
- лабораторні роботи (традиційні, робота в малих групах,дистанційні).
Методи оцінювання:
– поточний контроль (опитування, контрольні задачі);
– підсумковий контроль (екзамен).
Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Курортна справа.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. V.
5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.Власенко І.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування системи знань щодо еволюції таорганізації курортології в Україні.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організаціяресторанного господарства», «Організація туризму».
5.8. Зміст. Курортологія, суть та її задачі. Предмет курортології,визначення основних її термінів. Санаторно-курортнеобслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі.Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальнімінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водноїприроди. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії таОкеанії. Грязелікування (пилоїдотерапія), озокеритолікування,парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія тафаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.
1. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервіснеуправління [Текст] : монографія / Н. І. Ведмідь ; Київ. нац. торг.-екон.ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 535 с.
2. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційноїсфери [Текст] : монографія / В. В. Гуменюк ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 371 с.
3. Заваріка Г. М. Курортна справа: навчальний посібник / Г. М.Заваріка; Міністерство освіти і науки України. – Київ : Центр учбовоїлітератури, 2015. – 263 с.
4. Науково-методичні засади управління розвитком економікикурортно-рекреаційних підприємств, ринків, територій [Текст] :монографія / [Ґудзь М. В. та ін ; за ред. проф. М. В. Ґудзь] ; Бердян.держ. пед. ун-т. - Бердянськ : БДПУ, 2014. - 397 с.
5. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. /П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред.П.О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.

6. Проектування курортів [Текст] : навч. посіб. / [А. А. Мазаракі таін.] ; за ред. А. А. Мазаракі, д-ра екон. наук, проф., акад. НАПНУкраїни, заслуж. діяча науки і техніки України ; Київ. нац. торг.-екон.ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2014. - 303 с.

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

– лекції (тематичні, проблемні);

– практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

5.11. Методи оцінювання:

– поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

– підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Організація туризму.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр.V.

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

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

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

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

Умови створення та функціонування туристичного підприємства. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Причини формування програм перебування туристів. Організація обслуговування клієнтів. Загальні принципи організації транспортного обслуговування туристів. Туристичні перевезення на авіатранспорті. Туристичні перевезення на залізничному транспорті. Морські та річкові перевезення і круїзи. Автотранспортне обслуговування туристів та організація перевезень автотранспортом. Види туристичних формальностей та умови їх виконання. Паспортно-візові формальності. Митні, валютні та

медико-санітарні туристичні формальності. Страхування у туризмі. Туристичні документи та правила їх оформлення. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Безпека туристичних подорожей.

Туроператори, їх види та функції. Оцінка взаємодії зовнішніх і внутрішніх факторів розвитку туроперейтингу. Турпроектування: визначення концепції маркетингу, сегментування туристичного ринку, маркетингові дослідження та аналіз конкурентного середовища, визначення фокус-групи туристів, диференціація пропозиції туроператорів. Турпланування: схема роботи туроператора по реалізації та організації турів, ідентифікація постачальників турпослуг та перевідка достовірності інформації про туристичні ресурси, стан інфраструктури та якість послуг, що надаються. Схеми взаємодії туроператора з виробниками турпослуг: взаємодія рецептивних та ініціативних туроператорів; взаємодія з готельним операторами та корпораціями, комплексами і міні-готелями; взаємодія з транспортними компаніями та формування графіків чартерних перевезень; агентський бізнес з продажу квитків на транспортні перевезення; особливості організації круїзних подорожей; взаємодія з екскурсійним бюро; взаємодія зі страховою компанією; взаємодія з посольствами, консульствами іноземних держав, паспортні та візові формальності в'їзного-виїзного туризму. Документообіг туроперейтингу.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

учеб.-практ. пособие / О. Ю. Грачева, Ю. А. Маркова, Л. А. Мишина, Ю. В. Мишунина. – М. : Дашков и К, 2009. – 276 с.
13. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : монографія / А. А. Мазаракі, Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2010. – 596 с.

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

- тематичні лекції;
- практичні з використанням мультимедійного забезпечення.

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська

5.1. Назва. Гігієна та санітарія.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2020/2021.

5.4. Семестр. VI.

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

5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніхінтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарногозаконодавства, формування навичок використання основ санітарногозаконодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технологіяпродукції ресторанного господарства», «Організація ресторанногогосподарства».

5.8. Зміст. Основи гігієни і санітарії та державний санітарно-епідеміологічний нагляд узакладах готельно-ресторанного господарства. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарно-епідеміологічного нагляду за закладами готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладівготельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги доутримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистоїгігієни персоналу. Санітарно-гігієнічна, ветеринарно-санітарна оцінкаякості харчових продуктів та сировини. Санітарно-гігієнічні вимогидо технологічного процесу узакладах ресторанного господарства.Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробноїприроди у закладах ресторанного господарства.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М. Заверуха. – К. :Київ.нац.торг.-екон. ун—т, 2015. – 244 с.
2. Г. Б. Рудавська. Мікробіологія : навч. посібник / Г. Б. Рудавська,Б. О. Голуб, В. І. Мандрика. – К. : Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2010. – 296 с.

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

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

5.11. Методиі критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Методи контролю якості ресторанних послуг.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2020/2021.
5.4. Семестр. VI.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Власенко В.В., д.б.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування умінь та навичок впровадження загальних сучасних методів контролю хімічного складу, властивостей і якостей харчових продуктів. Прикладне та метрологічне забезпечення. Правила і методи відбору та дослідження середніх проб різних об’єктів харчових виробництв, продукції ресторанного господарства.
5.7.Необхідні обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Фізика», «Стандартизація, метрологія і сертифікація».
5.8. Зміст. Загальні методи контролю харчової продукції та принципи їх вибору. Види контролю. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів. Методи визначення основного хімічного складу (вологи, білків, жирів, вуглеводів) та біологічно активних речовин (вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон). Методи внвлізу безпеки продовольчої сировини. Екологія харчової продукції. Токсиметрія харчових добавок. Фальсифікація харчової продукції у ресторанному господарстві. Статистичні методи контролю продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

11. Черево О.І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О.І.Черево, Л.М.Крайнюк. – Харків: ХНУХТ, 2008.
12. Скоробагатий Я.П. Методи дослідження сировини і матріалів / Я.П.Скоробагатий. – Львів: Каменяр, 2005.
13. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: Лібра, 2011.

14. Мельник Ю.Ф. Основи управління безпечністю харсових продуктів: навч. посіб. / Ю.Ф.Мельник, В.М.Новиков, Л.С.Школьник. – К.: Вид-во Союзу споживачів України, 2007.
15. Щкарупа В.Ф. Основи безпеки товарів народного споживання / В.Ф.Шкарупа. – К.: КНТЕУ, 2002.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12.Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Готельна справа.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VII
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 компетенцій: формування знання основних термінів і понять щодо організації готельного господарства, вміння аналізувати завантаженість готелю, вміти використовувати інформацію в складанні прогнозів та оцінки перспектив розвитку готельного бізнесу.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни. На початку вивчання програми потрібно мати знання з курсу «Основи підприємництва», «Устаткування в готельному та ресторанному господарстві», «Санітарія і гігієна».
5.8. Зміст. Типи і види засобів розміщення. Класифікація готелів. Основні параметри в системах класифікації готелів. Способи управління готелями. Готельні мережі і корпорації. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні і світі. Організація послуг харчування. Види і типи обслуговування. Основні вимоги до організації харчування. Ресторанний бізнес.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Биржаков М.Б. Введение в туризм: Путешествия. Туризм и турист. Турист. деятельность. Турист. индустрия. Турист. продукт. Турист. услуги, работы, товары. Виды и разновидности туризма. Законодательство о туризме / Биржаков Михаил Борисович; Нац. Акад. туризма. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; СПб.: Нев. Фонд: Герда, 2011. - 318с
2. Папирян Г.А.Менеджмент в индустрии гостеприимства отели и рестораны.-М.: Экономика, 2010

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

5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

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

3.11. Методи і критерії оцінювання.

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

3.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Івентивний менеджмент.

5.2. Тип. Вибіркова.

5.3. Рік навчання. 2021/2022.

5.4. Семестр. VII.

5.5. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Іванченко Г.В. к.е.н., доцент.

5.6. Результати навчання.

5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Управління якістю туристичних послуг», «Конкурентоспроможність підприємств», «Стратегічне управління», «Психологія управління та конфліктологія», «Управління персоналом» та інші дисципліни.

5.8. Зміст. Вступ до івентивного менеджменту. Планування життєвого циклу події. Ринок подій і їх просування. Робочий персонал і проблема людських ресурсів. Гостинність і обслуговування у сфері подій. Фінансування і бюджетування події. Управління ризиками і безпека в івентивному менеджменті. Інформаційні технології в івентивному менеджменті. Дослідження і оцінка подій.

5.9. Рекомендовані джерела.

1. Лемер С. Искусство организации мероприятий. Стоит только начать! / Лемер С. – Изд-во: Феникс, 2006. – 288 стр.
2. Назимко А. Событийный маркетинг. Руководство для заказчиков и исполнителей / Назимко А. – Изд-во: Вершина, 2007. – 224 стр.
3. Романцов А. Eventmarketing. Сущность и особенности организации / Романцов А. – Изд-во: Дашков и Ко, 2009. – 116 стр.
4. Хальцбаур У., Йеттингер Э., Кнаусе Б., Мозер Р., Целлер М. Event-менеджмент. – М.: Эксмо, 2007. – 384 стр.
5. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технология и практика eventmanagement / Шумович А. – Изд-во: Манн, Иванов и Фербер. – 2007. – 320 стр.
6. Event-менеджмент. Профессиональная организация успешных мероприятий / пер. с нем. Т. Фомина. – М. Эксмо, 2010. – 384 с.

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

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

5.11. Методи оцінювання:
- поточний контроль (тестування; усне, письмове опитування; перевірка огляду, конспекту, презентації, вправи, задачі, ситуаційного завдання тощо)
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання. Українська.

5.1. Назва. Комунікативний менеджмент.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VII.
5.5. Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Боковець В.В., д.е.н., професор.
5.6. Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодоорганізації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанногобізнесу й організацій.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія»,«Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів іресторанів», «Маркетинг».
5.8. Зміст. Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумовиефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методикипрофесійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельноресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативнихзв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємствготельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємствготельно-ресторанного бізнесу.
5.9. Рекомендовані джерела.
1. Денисюк С.Г. Комунікологія: навчальний посібник / С.Г.Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційнийпростір: культурно-політичнідетермінанти: монографія / О. П. Дубас. – К.: Генеза,2013. –256 с.
3. Долинська Л.В. Формуваннякомунікативноїкомпетентностімайбутніхменеджерів : навч.-метод. посіб. / Л.В. Долинська, В.П. Черевко;Ліга соц. працівників м. Києва ; Соц. служба для молоді м. Києва.– Київ : ССМ, 2011. – 95 с.
4. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб.// Н.Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367с.

5. Чайка Г.Л. Культура діловогоспілкування менеджера: навч. посіб./ Г.Л. Чайка. – К.: Знання, 2013. – 442 с.
6. Яшенкова О.В. Основитеоріїмовноїкомунікації: навч.посібник /О.В.Яшенкова. – К.: Видавничий центр «Академія», 2014. – 312с.
5.10. Заплановані навчальні заходи та методи викладання.Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:
- лекції (оглядова, тематична, проблемна, лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, моделювання ситуацій, «мозкова атака», тренажерні завдання, робота в малих групах, інше).
5.11. Методи оцінювання:
– поточний контроль (опитування, тестування);
– підсумковий контроль (екзамен).
5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Організація роботи сомельє.
5.2.Тип.Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр.VII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.
5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань і набуття та розвитку компетенцій: з основних функцій сомельє та організації його роботи в ресторані; загальної характеристики асортименту напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт по формуванню винного асортименту ресторану; здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології білих, червоних, шампанських та ігристих вин, коньяку та засвоєння теоретичних знань та практичних навичок щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, еногастрономічних традицій країн світу.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство», «Технологія харчових виробництв».
5.8. Зміст. Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика; посуд та інвентар у роботі сомельє; основні методи та форми роботи сомельє. Шляхи формування винного асортименту ресторану. Теоретичні та практичні аспекти енології: поняття, визначення, основні терміни вина і виноробства; класифікація та характеристика вин; особливості дегустації та подачі вин; зберігання вина, енотека ресторану. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Основні принципи еногастрономії, традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами в різних країнах світу. Правила складання та оформлення винної карти закладу ресторанного господарства.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.
1. Организация работы сомелье: уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] / В.В.Архипов, В.Г.Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.
- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій);
- підсумковий контроль (екзамен).

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Енологія.
5.2. Тип.Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VIII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іваніщева О.А., ст. викладач.
5.6. Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості і розвитку таких компетенцій: здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології вин та виноробної продукції; засвоєння теоретичних і практичних знань щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання напоїв, еногастрономічних традицій країн світу; набуття практичних навичок вибору вина та інших напоїв до страв різних кухонь.
5.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство», «Технологія харчовихї виробництв».
5.8. Зміст. Основні поняття, визначення, терміни енології та еногастрономії. Загальна характеристика виноробної продукції. Класифікаці вин, особливості технології вин. Біохімічні основи процесувиготовлення вин. Основні країни-виробники вин. Надбання світовоїцивілізації у питаннях виноробства і вина. Традиційні та нетрадиційніпоєднання вин із стравами. Особливості еногастрономічних традиційкраїн світу. Технологія та організація роботи сомельє у закладахготельно-ресторанного господарства.
5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

5.1. Назва. Етнічна кулінарія.
5.2. Тип. Вибіркова.
5.3. Рік навчання. 2021/2022.
5.4. Семестр. VIII.
5.5. Лектор, науковий ступінь, посада. Іваніщева О. А., ст. викладач.
5.6. Результати навчання Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, здобуття знань щодо технології виробництва та особливостей подавання страв і напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.
5.7. Необхідні обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Гігієна та санітарія у ресторанному господарстві».
5.8. Зміст. Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв.

Принципи складання меню для харчування іноземних туристів. Рекомендації щодо прийому туристів із зарубіжжя.

5.9. Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні),
- лабораторні заняття (майстер-класи, презентації, робота в малих групах, моделювання ситуацій).

5.11. Методи і критерії оцінювання.

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

5.12. Мова навчання та викладання. Українська.

Практична підготовка

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

Мета виробничої 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 виконує посадові обов'язки, передбачені «Кваліфікаційними вимогами (професійними стандартами) до основних посад працівників підприємств ресторанного господарства», для фахівців освітнього ступеню бакалавр.

Терміни проходження:

- Виробнича 1–1 курс, I семестр, 4 тижні. Форма котролю: залік.
- Виробнича 2 – 2 курс, IVсеместр, 4 тижні. Форма котролю: залік.
- Виробнича 3 – 3 курс, VI семестр, 2 тижні. Форма котролю: залік.