



# Київський національний торговельно- економічний університет

Факультет ресторанно-готельного  
та туристичного бізнесу

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Ступінь вищої освіти	"Бакалавр"
Галузь знань	18 "Виробництво та технології"
Спеціальність	"181" Харчові технології
Спеціалізація	"Технологія та організація ресторанного бізнесу"



# КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



## МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, голова наукової секції "Економіка" МОН України, голова редколегій журналів: "Вісник КНТЕУ", "Товари таринки", «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу "Економіка України"



## ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

### Кравченко Михайло Федорович

Д-р. техн. наук, професор

Кафедра здійснює підготовку фахівців за ступенями вищої освіти / галузями знань / спеціальностями / спеціалізаціями:

Ступені вищої освіти: бакалавр, магістр; доктор філософії та доктор наук (технічні науки).

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія та організація ресторанного бізнесу» Місія кафедри: *підготовка конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання з розроблення та впровадження інноваційних, креативних ресторанних технологій, технологій спеціальних харчових продуктів, систем управління якістю ресторанних послуг, інвестиційно привабливих проектних рішень закладів ресторанного господарства. підготовка висококваліфікованих інтелектуально розвинених професіоналів нового покоління, які володіють лідерськими якостями та орієнтовані на успіх, спроможні приймати ефективні управлінські рішення, розвивати сферу гостинності на основі найкращих професійних традицій та світових трендів.*

На базі кафедри проводяться сертифіковані курси з дисциплін «Технологія ресторанної продукції», «Етнічна кулінарія», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Барна справа». Студенти мають змогу пройти практику за кордоном: Італія (безкоштовні курси з італійської мови), Болгарія, Словаччина, Туреччина тощо.

## «ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

«ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ» - це сучасна освітня програма, яка відповідає запитам сфери ресторанного бізнесу в Україні та за кордоном.

Поглиблена практична підготовка у сфері ресторанних технологій та науково-дослідної роботи, проходження практики – в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні лабораторні заняття з залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу.

Навчальні плани постійно вдосконалюються у відповідь на виклики часу. Студенти вивчають дисципліни, що відображають актуальні проблеми ведення ресторанного бізнесу у сучасному світі.

Метою освітньої програми «ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ» є підготовка сучасних фахівців з теоретичними і практичними навичками у веденні ресторанного бізнесу. Вони відрізняються конкурентоспроможністю, високою кваліфікацією у ресторанному бізнесі, здатні ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування.

---

### Особливості освітньої програми:

Метою освітньої програми «Технологія та організація ресторанного бізнесу» є підготовка сучасних фахівців з теоретичними і практичними навичками у веденні ресторанного бізнесу. Вони відрізняються конкурентоспроможністю, високою кваліфікацією у ресторанному бізнесі, здатні ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, а також здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність.

### Партнери освітньої програми:

1. Ліга фітнес-дієтологів та нутриціологів України
2. Мережа ресторанів ТОВ «Фішка»
3. ТОВ «Київ Інтертеймент Груп»
4. ТОВ «Фігаро Кейтеринг»
5. Мережа ресторанів «Континент кард»
6. Колиба Хаус
7. Ресторанно-готельний комплекс «Трипільське сонце»
8. Ресторан «Хінкалі»
9. Готельно-ресторанний комплекс «Чабани»
10. Мережа ресторанів «ТОВ Фишка Борщ кафе»

## ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

*«Знання мов – двері до мудрості»  
Роджер Бекон*



Мета дисципліни – формування іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного функціонування у навчальному та професійному середовищах.

- Зміст дисципліни:
- Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.
- Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанних технологій в межах наступних тем:
- Бізнес та комерційні організації.
- Організація та персонал.
- Продукт, ринок та ринкові відносини. Фінанси.
- Облік і аудит.
- Банки і банківська діяльність.
- Міжнародний бізнес.
- Засоби ділового спілкування.
- Сучасна індустрія гостинності та харчування.
- Ресторани, їх діяльність та персонал.
- Типи обслуговування у закладах харчування.
- Меню, його роль та принципи планування.
- Організація кухні, персонал кухні.
- Методи приготування їжі. Рецептатура приготування їжі.
- Напої.
- Кухні різних країн світу.



## ХАРЧОВА ХІМІЯ

*«Не всі хімічні сполуки шкідливі. Без водню і кисню, наприклад, не можна було б отримати воду, основний компонент пива»*

Мета дисципліни – надання студентам знань з органічних та неорганічних речовин, що входять до складу харчової сировини та продуктів; з основних хімічних перетворень, що відбуваються при зберіганні харчової сировини та продуктів.

Зміст дисципліни:

- Хімія харчових речовин.
- Білкові речовини.
- Харчові вуглеводи.
- Оксигеновмісні органічні сполуки харчових продуктів.
- Харчові кислоти.
- Ліпіди.
- Гетероциклічні сполуки як складові частини амінокислот, вітамінів, харчових добавок.
- Вітаміни, ферменти, мінеральні речовини, їх роль у харчуванні.
- Вода у харчових продуктах.
- Водні розчини.
- Поняття про харчові добавки та забруднювачі продуктів.

## ПРАВознавство



*«Нехай панує справедливість,  
якщо навіть від цього загинуть  
усі шахраї на світі»*

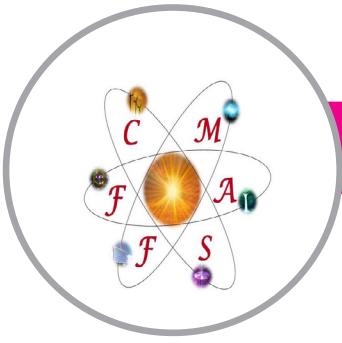
*Девіз німецького імператора  
Фердинанда I (1556-1564)*

## Зміст дисципліни:

- Основи теорії держави. Загальне поняття права.
- Норми права. Джерела права.
- Система права. Реалізації права.
- Поняття законності і право- порядку.
- Правопорушення та юридична відповідальність.
- Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права.
- Цивільно-правові угоди (правочини).
- Представництво у цивільному праві.
- Зобов'язальне право. Шлюбно-сімейне законодавство.
- Поняття та виникнення трудових правовідносин.
- Припинення трудових правовідносин.
- Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку.
- Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів.
- Адміністративний примус та адміністративна відповідальність. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

## Зміст дисципліни:

- *Загальна характеристика основних понять процесного управління.*
- *Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Структура бізнес-процесів готелю.*
- *Структура бізнес-процесів ресторану.*
- *Етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами.*
- *Моделі удосконалення бізнес-процесів.*
- *Методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій.*
- *Проектування бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*



## ФІЗИКА

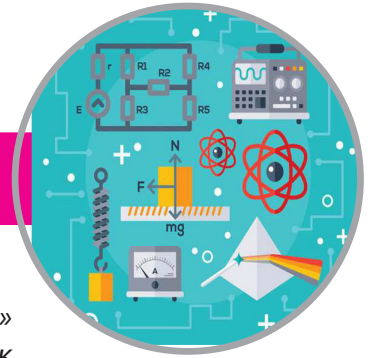
*«Той, кого не приголомшує квантова теорія, просто її не зрозумів»  
Нільс Бор*

Мета дисципліни – формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методик, приладів у практичній роботі, при вивченні дисциплін: «Теплотехніка», «Електротехніка», «Процеси і апарати», «Технологічне обладнання»; при виконанні наукових досліджень та написанні курсових робіт.

Зміст дисципліни:

- Механіка та моделювання систем досліджень.
- Механічні та інструментальні методи дослідження харчової сировини та напівфабрикатів.
- Реологія, реологічні моделі.
- Новітні методи дослідження реологічних властивостей з використанням БМВК «МИГ – 1.3».
- Молекулярна фізика та термодинаміка, методологія досліджень молекулярних систем.
- Електрика і магнетизм.
- Застосування електротехнологій в харчовій промисловості.
- Побудова і розшифрування діелькограм харчової сировини. Коливання та хвилі.
- Методологія дослідження структури речовини звуковими коливаннями різної частоти.
- Оптика та оптичні методи дослідження розчинів.
- Квантова фізика, Атомна фізика та їх роль у харчовій наноінженерії.

## ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

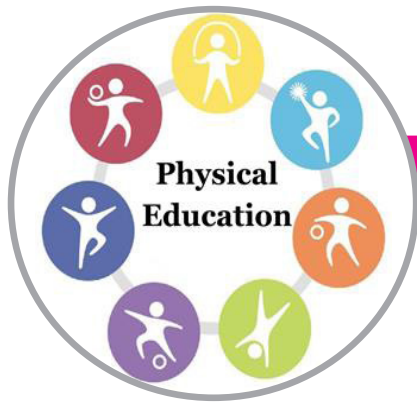


«Існує лише те, що можна вимірювати»  
Макс Планк

Мета дисципліни – формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методів і методик досліджень сировини, матеріалів, товарів при виконанні наукових досліджень, написанні курсових робіт та магістерських проектів.

- *Зміст дисципліни:*
- *Моделювання та принципи його використання в науково-дослідних роботах; структурно-механічні (реологічні) властивості товарів та методи їх дослідження; молекулярні методи дослідження в'язкоплинних, в'язкопружних систем, електротехнології в товарознавстві; діелькометричні методи дослідження сировини та матеріалів; оптичні прилади для дослідження структурних властивостей сировини і матеріалів, спектральний, рентгеноструктурний аналіз сировини.*
- *Поведінка сировини під дією іонізуючого випромінювання. Дозиметрія та контроль радіоактивності товарів.*
- *Використання БМВК «МИГ 1,3» для дослідження фізичних властивостей сировини та матеріалів.*





## ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ

*«Жалюгідна омана – уявляти, що тілесні вправи шкодять розумовим заняттям! Ніби ці дві справи не повинні йти поруч, ніби однією не повинна спрямовуватися інша!»*

*Жан-Жак Руссо*

Мета дисципліни — задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у даний час й майбутньої трудової діяльності.

Зміст дисципліни:

- *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. Пауерліфтинг*

## ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА



*«Економічна інформатика інтегрує основні елементи з дисциплін управління бізнесом, інформаційних систем та інформатики в одній галузі»*

Мета дисципліни — формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання бізнес-задач.

Зміст дисципліни:

- *Загальні відомості про інформацію, інформаційні системи та обчислювальні машини.*
- *Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера.*
- *Системне програмне забезпечення.*
- *Основи побудови комп'ютерних мереж.*
- *Текстовий редактор MS Word.*
- *Технологія створення, редагування презентацій за допомогою програми MS PowerPoint.*
- *Основи роботи у середовищі табличного процесора MS Excel.*
- *Створення, редагування та форматування електронних таблиць.*
- *Робота з функціями і формулами.*
- *Створення, редагування і форматування графіків та діаграм.*
- *Засоби обробки електронних таблиць як баз даних.*
- *Створення зведених таблиць, пошук рішення, підбір параметра.*
- *Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access.*
- *Створення, редагування та використання запитів, звітів та екранних форм у базі даних MS Access.*
- *Основи побудови комп'ютерних мереж.*
- *Базові комунікаційні технології.*
- *Безпека програм і даних*



## БЕЗПЕКА ЖИТТЯ

«Водою пожежу гасять, а розумом – запобігають»

Мета дисципліни — надання знань сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання

Зміст дисципліни:

- Наукові основи безпеки життєдіяльності.
- Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини.
- Середовище життєдіяльності людини.
- Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.
- Техногенні небезпеки та їхні наслідки.
- Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах.
- Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості.
- Соціальні та психологічні чинники ризику.
- Безпека харчових продуктів.
- Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях.
- Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій.
- Законодавча та нормативна база України про охорону праці.
- Організаційні основи та координація робіт з охорони праці.
- Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001, 18002 та настановою МОП-СУОП-2001 (ILO-OSH 2001).
- Виробничий травматизм та професійні захворювання.
- Оцінка ризиків на робочому місці.
- Аналітична оцінка умов праці на робочому місці.
- Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії.
- Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях.
- Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання.
- Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки.
- Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць.
- Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки.
- Системи попередження пожеж та пожежного захисту

## ТОВАРОЗНАВСТВО



Мета дисципліни — формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту та споживних властивостей харчових продуктів, оцінки якості харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання в закладах ресторанного господарства, формування якості та мінімізації ризиків безпечності харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- *Поняття про споживні властивості, безпечність, якість та харчову цінність харчових продуктів.*
- *Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі.*
- *Методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів.*
- *Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруху. Параметри зберігання харчових продуктів.*
- *Способи консервування, особливості пакування та маркування харчових продуктів.*
- *Особливості виробництва, сертифікації сільськогосподарської органічної продукції та її використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.*
- *Споживні властивості харчових продуктів для індуїстського, аюрведичного, кошерного, халяльного, дитячого, оздоровчого та дієтичного харчування.*
- *Принципи класифікації та формування асортименту, роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту, споживні властивості, чинники формування безпечності та якості, вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості маркування, використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства різних груп харчових продуктів: зерноборошняні товари, фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки, смакові товари, крохмаль та крохмалепродукти, цукор, замінювачі цукру та меду, кондитерські вироби, харчові жири, молоко і молочні товари, яйця та яєчні товари, м'ясо та м'ясні товари, риба та рибні товари, харчові концентрати вітчизняного та закордонного виробництва*



## ЕСТЕТИКА

Мета дисципліни — виховання культурно розвинутого студентства, розкриття сутності законів краси і гармонії, щоб майбутні фахівці не мислили стереотипами, а могли гідно спілкуватися на мистецькі теми, сформували розуміння якості та відчуття довершеності, отримали мотивацію до поглиблення знань і професійних якостей.

Зміст дисципліни:

- *Проблемне поле естетики як науки та навчальної дисципліни.*
- *Історія становлення та розвитку естетичної думки.*
- *Основні естетичні категорії.*
- *Естетична свідомість та її структура.*
- *Естетика літератури.*
- *Мистецтво як засіб естетичного розвитку.*
- *Естетика в житті людини і суспільства*

## ІСТОРІЯ УКРАЇНИ



*Історія – свідок минулого, світло істини, жива пам'ять*  
Цицерон

Мета дисципліни — формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.

Зміст дисципліни:

- *Давня історія України. Київська Русь. Теорії походження Київської Русі. Чинники формування Давньоруської держави.*
- *Українські землі у XIV – першій половині XVII ст. Формування шляхетського стану. Козацька доба в історії українського народу. Основні теорії виникнення козацтва.*
- *Українські землі в геополітичних інтересах Речі Посполитої, Росії, Кримського ханства та Османської імперії.*
- *Руйнація автономних структур Гетьманщини і Запорізької Січі.*
- *Українські землі під владою Російської та Австро-Угорської імперій.*
- *Розвиток капіталізму в промисловості й сільському господарстві, його економічні й соціальні наслідки.*
- *Українська революція 1917-1921 рр. Боротьба більшовиків за встановлення радянської влади в Україні.*
- *Війна радянської Росії проти УНР.*
- *Україна в період становлення тоталітарного режиму.*
- *Політичні репресії: національне підґрунтя, складові та механізм реалізації.*
- *Україна у Другій світовій війні та першому повоєнному десятиріччі.*
- *Українські землі в геополітичних інтересах інших держав напередодні Другої світової війни. Міжнародне становище України.*
- *Політика «холодної війни». Україна в 1960-1980-х рр.*
- *Становлення та розвиток незалежної України. Реорганізація системи органів державної влади та управління. Процеси дерадянізації та люстрації влади в незалежній Україні*



## ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ

*Історія – наші корені.  
Без них не можливе життя сьогодні і в  
майбутньому  
М. Амосов*

Мета дисципліни — формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні здобутки України.

Зміст дисципліни:

- *Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX–XIV ст.).*
- *Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.).*
- *Розвиток романського стилю, Готики та Рене–сансу в українській культурі.*
- *Українська культура доби бароко (друга пол. XVII–XVIII ст.).*
- *Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.).*
- *Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі.*
- *Модерні культурні явища (1890–1921 рр.).*
- *Український авангард.*
- *Культуротворчі процеси в Україні (1922–1991 рр.).*
- *Культурні трансформації в незалежній Україні*

## КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ



*Пізнай свій край... себе, свій рід,  
свій народ, свою землю -  
і ти побачиш шлях у життя  
Г. Сковорода*

Мета дисципліни — формування системи знань про національну історико-культурну спадщину України, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурну спадщину України

Зміст дисципліни:

- *Витоки української культури.*
- *Культура Київської Русі (IX – XIV ст.).*
- *Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.).*
- *Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі.*
- *Українська культура доби бароко (друга пол. XVII – XVIII ст.).*
- *Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.).*
- *Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі.*
- *Модерні культурні явища (1890-1921 рр.).*
- *Український авангард.*
- *Культуротворчі процеси в Україні (1922-1991 рр.).*
- *Культурні трансформації в незалежній Україні*





## НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ

*Ми стали нацією і не можемо вже думати і прагнути інакше, ніж думає і чинить державна нація*  
Юлія Вассиян

Мета дисципліни — формування у студентів розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та гео економічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та гео економічних інтересів у світовій політиці.

Зміст дисципліни:

- *Методологічна основа дисципліни. Періодизація і структура дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття.*
- *Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення.*
- *Історіографія до дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та гео економіці».*
- *Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці Російської Федерації.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці України.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Південного Кавказу.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Центральної Азії.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах близькосхідних держав.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Латинської Америки, США і Канади.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Африки.*
- *Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці Австралії та Нової Зеландії*

## ПСИХОЛОГІЯ



*Ти сам собі країна - зроби порядок у своїй голові*  
*Кузьма Скрыбін*

Мета дисципліни — навчити студента основним закономірностям функціонування та властивостей психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості; психологічних особливостей спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі; аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

**Зміст дисципліни:**

- *Основні поняття та категорії психологічної науки і практики.*
- *Когнітивна сфера особистості – нижчі психічні пізнавальні процеси.*
- *Психічні утворення, властивості та емоційно – вольова сфера особистості.*
- *Особистість в соціальній сфері.*
- *Психологія особистості та соціально-психологічні феномени особистості в групі.*
- *Психологія професійної діяльності.*
- *Психологічні умови сімейного благополуччя та психічного і фізичного здоров'я.*



## РЕЛІГІЄЗНАВСТВО

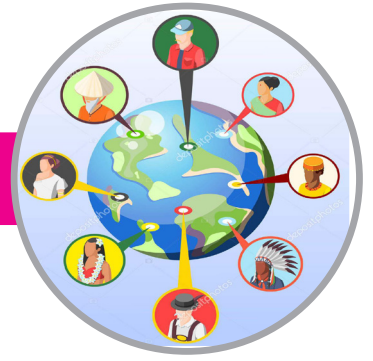
*Всі релігії засновані на тому,  
що більшість людей боїться смерті,  
а меншість - спритно використовують цей страх*  
Стендаль

Мета дисципліни — формування розуміння та усвідомлення сутності релігійних течій та проблем сучасного релігійного життя.

Зміст дисципліни:

- Релігія як феномен духовної культури.
- Ранні форми релігії.
- Національні релігії світу.
- Походження та сутність християнства.
- Православ'я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм, іслам.
- Нетрадиційні релігії та культу.
- Релігійне життя сучасної України.
- Біблія як священна книга і як культурно-історичний феномен.

## СВІТОВА КУЛЬТУРА



*Процес розвитку культури є процес подолання труднощів*

Мета дисципліни — формування системи знань про світовий культурний процес, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, формування її моральних і естетичних потреб.

Зміст дисципліни:

- *Виникнення культури та мистецтва в первісному суспільстві.*
- *Культура і мистецтво Стародавнього Світу.*
- *Антична культура та мистецтво.*
- *Арабська культура та мистецтво.*
- *Середньовічна культура.*
- *Культура та мистецтво доби Відродження.*
- *Західноєвропейська культура та мистецтво XVII-XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст.*
- *Провідні тенденції та особливості розвитку культури XX – початку XXI століття*



## СОЦІОЛОГІЯ

*Допоможи спільноті розвиватися – запроси друзів*

Мета дисципліни — формування компетенцій щодо розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу соціальних явищ і процесів

*Зміст дисципліни:•Сутність і теорія соціологічної науки.*

- Методологічні основи соціології.*
- Суспільство як соціальна система, його соціальна структура, соціологічний аналіз.*
- Соціальна стратифікація, її динаміка.*
- Особистість у системі соціальних зв'язків.*
- Соціальні інститути та процеси.*
- Базисні компоненти соціального життя.*
- Соціологія економічного життя, соціологія молоді, соціологія сім'ї, соціологія праці.*
- Соціологія особистості.*
- Соціальна діяльність та поведінка особи.*
- Методологія та техніка соціологічних досліджень*

## УКРАЇНЬСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)

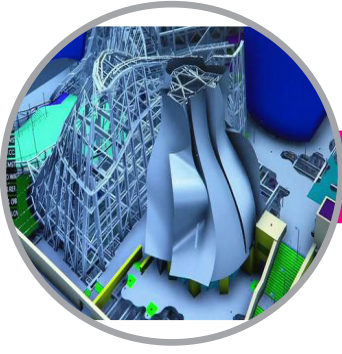


*Рідна мова на чужині ще милішою стає  
Павло Грабовський*

Мета дисципліни — підвищення рівня комунікативної культури у сфері професійного спілкування в його усній і писемній формах; вироблення навичок практичного володіння мовою в різних видах мовленнєвої діяльності, зумовленої професійними потребами

Зміст дисципліни:

- *Українська мова - національна мова українського народу, державна мова України.*
- *Культура ділового мовлення.*
- *Мова професійного спілкування як функціональний різновид української літературної мови.*
- *Лексика і фразеологія української мови в професійному спілкуванні.*
- *Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації.*
- *Ділова кореспонденція.*
- *Етикет службового листування.*
- *Українська термінологія в професійному спілкуванні.*
- *Проблеми перекладу і редагування наукових текстів.*
- *Усне ділове спілкування.*
- *Риторика і мистецтво презентації*



## ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ

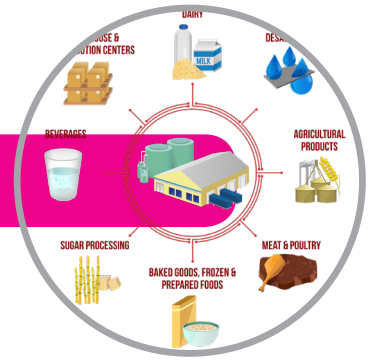
*Набагато легше будувати заново, ніж перебудовувати старе*

Мета дисципліни — ознайомлення з основами будівельної справи. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципи рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту підприємств готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства

### Зміст дисципліни

- Основні будівельні матеріали.
- Громадські будівлі.
- Конструктивні елементи будівлі.
- Основи будівельного проектування.
- Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Проектна документація.
- Функції замовника.
- Основи інженерного обладнання будівель.
- Експлуатація та ремонт будівель.
- Страхування будівельно-монтажних ризиків.
- Задача об'єкта в експлуатацію

## ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ



Мета дисципліни — набуття у сфері теорії і практики умінь основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.

Зміст дисципліни:

- *Основні положення і наукові основи дисципліни.*
- *Основи гідравліки.*
- *Гідромеханічні процеси.*
- *Механічні процеси.*
- *Теплові процеси.*
- *Масообмінні процеси*





## ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО

*Незнання закону не звільняє від відповідальності.  
А от знання - нерідко звільняє  
Станіслав Їжи Лец*

Мета дисципліни — підготовка студентів, в результаті якої вони повинні знати і вміти застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, правильно його тлумачити, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки та надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної та господарської відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства

Зміст дисципліни:

- *Теоретичні основи господарського права.*
- *Правове становище суб'єктів господарювання.*
- *Правовий режим майна суб'єктів господарювання.*
- *Правові засоби державного регулювання економіки.*
- *Відповідальність в господарському праві.*
- *Господарські зобов'язання.*
- *Особливості правового регулювання господарсько-торговельної діяльності.*
- *Особливості правового регулювання комерційного посередництва у сфері господарювання.*
- *Особливості правового регулювання перевезення вантажів.*
- *Особливості правового регулювання капітального будівництва.*
- *Особливості правового регулювання інноваційної діяльності.*
- *Особливості правового регулювання фінансової діяльності.*
- *Особливості правового регулювання зовнішньоекономічної діяльності.*
- *Правовий режим іноземних інвестицій.*
- *Правовий режим спеціальних (вільних) економічних зон та спеціальний режим господарювання*

## ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО

*З поганими законами і хорошими посадовцями  
цілком можна правити країною  
Отто фон Бісмарк*



Мета дисципліни — формування у студентів знань з питань підприємницького права та вміння правильно тлумачити зміст правових норм національного та міжнародного законодавства з цих питань. Опанування теоретичного і нормативного матеріалу, який стосується всіх аспектів правового регулювання підприємницьких правовідносин, що надасть можливість майбутнім фахівцям успішно розв'язувати юридичні задачі та ситуації, що сприятиме у майбутньому їх грамотному та компетентному захисту порушених прав

Зміст дисципліни:

- *Правове регулювання підприємницької діяльності.*
- *Правовий статус суб'єктів підприємницької діяльності.*
- *Організація підприємницької діяльності.*
- *Припинення суб'єктів підприємницької діяльності.*
- *Загальні положення про договори в підприємницькій діяльності.*
- *Правова характеристика окремих видів господарських договорів.*
- *Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності.*
- *Відповідальність за правопорушення у сфері підприємницької діяльності*



## СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

*Набагато легше будувати заново, ніж перебудувати старе*

Мета дисципліни — формування системи знань про термінологію сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психофізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, що впливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методи сенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки; застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципи роботи сучасного обладнання

### Зміст дисципліни:

- *Роль і значення сенсорних відчуттів людини у сприйнятті оточуючого світу та дослідженні органолептичних властивостей продукції.*
- *Вивчення термінології сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів.*
- *Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.*
- *Основні види відчуттів людини та фактори, що впливають на їхню вразливість.*
- *Характеристика відчуттів.*
- *Формування сенсорної пам'яті студентів.*
- *Перевірка чутливості студентів щодо сприйняття різних відчуттів і визначення факторів її підвищення.*
- *Систематика методів сенсорного аналізу.*
- *Розуміння критеріїв вибору методів для дослідження.*
- *Сутність та особливості застосування методів сенсорного аналізу.*
- *Організація проведення органолептичної оцінки.*
- *Застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки.*
- *Вивчення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів, зокрема харчових продуктів.*
- *Роль сенсорного аналізу у прогнозуванні якості продукції*

## ТРУДОВЕ ПРАВО

*Бережи порядок, і порядок збереже тебе  
Латинський вислів*



Мета дисципліни — надання знань з: чинне трудове законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії трудового права, складати проекти трудових договорів, колективних договорів, вирішувати колективні та індивідуальні трудові спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання матеріальної та дисциплінарної відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням законодавства про працю

Зміст дисципліни:

- *Предмет, метод та система трудового права.*
- *Основні принципи трудового права.*
- *Джерела трудового права.*
- *Суб'єкти трудового права.*
- *Колективний договір.*
- *Трудовий договір.*
- *Робочий час та час відпочинку.*
- *Заробітна плата.*
- *Гарантії та компенсації.*
- *Дисципліна праці.*
- *Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин.*
- *Охорона праці. Трудові спори.*
- *Нагляд і контроль за дотриманням законодавства про працю*



## ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ

Мета дисципліни — формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів

Зміст дисципліни:

- *Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпеки та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.*
- *Види мікроорганізмів, їх класифікація.*
- *Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми.*
- *Плісневі гриби.*
- *Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпека, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах.*
- *Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів*

## ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

*Технологія – наука про майстерність*



Мета дисципліни — дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів

Зміст дисципліни:

- *Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів.*
- *Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, 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*



## ФІЛОСОФІЯ

*«Я не згоден з тим, що ви говорите, проте буду до останньої краплини крові захищати ваше право висловлювати свою думку»  
Вольтер*

Мета дисципліни — формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології

Зміст дисципліни:

- *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*

## ДИЗАЙН



*Зробіть свій дизайн простим, але видатним*  
*Поль Ренд*

Мета дисципліни — виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів

Зміст дисципліни:

- *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*





## WEB-ДИЗАЙН І WEB-ПРОГРАМУВАННЯ

*Дизайн - це планувальник з почуттям прекрасного  
Бруно Мунари*

Мета дисципліни — формування необхідного рівня теоретичних знань та набуття практичних навичок з питань проектування, розробки та використання сучасних Web-додатків

Зміст дисципліни:

- *Основні поняття та визначення Web-дизайну.*
- *Архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування.*
- *Огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та Серверної частин Web-додатків.*
- *Переваги та недоліки окремих архітектур.*
- *Основи мови програмування HTML.*
- *Мови розмітки XML.*
- *Мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера.*
- *Мови серверних сценаріїв.*
- *Основи інформаційної безпеки Web-додатків.*
- *Сучасні інструментальні засоби створення Web-додатків.*
- *Характеристика Web-серверів*

## ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

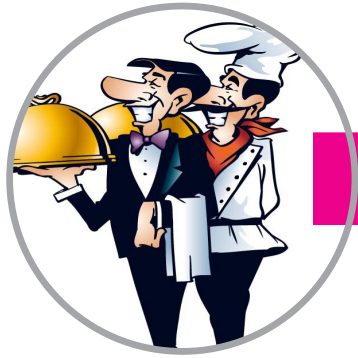


*Ваша їжа повинна бути ліками,  
а ваші ліки повинні бути їжею  
Гіппократ*

Мета дисципліни — опанування студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, вмінню діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини

## Зміст дисципліни:

- *Терміни та визначення.*
- *Критерії якості продукції ресторанного господарства.*
- *Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів.*
- *Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.*
- *Технологія напівфабрикатів із гідро біонтів.*
- *Допоміжні напівфабрикати, смако-ароматичні інгредієнти.*
- *Технологія супів.*
- *Технологія соусів.*
- *Технологія страв з овочів, плодів, грибів.*
- *Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів.*
- *Технологія борошняних страв і гарнірів, борошняних кулінарних виробів.*
- *Технологія страв з кисломолочних продуктів та яєць.*
- *Технологія кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини.*
- *Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.*
- *Технологія страв із гідробіонтів.*
- *Технологія холодних страв та закусок, напоїв.*
- *Технологія солодких страв, десертів.*
- *Технологія оздоблювальних напівфабрикатів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів*



## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Коли любов та майстерність поєднуються,  
народжується справжній шедевр!*

Мета дисципліни — задоволення освітніх інтересів особистості та розвитку компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

- Зміст дисципліни:
- Ресторанне господарство як галузь економіки.
- Концепція закладів ресторанного господарства.
- Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг.
- Меню закладів ресторанного господарства.
- Організаційно-технологічні основи діяльності суб'єктів ресторанного господарства.
- Організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства.
- Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів.
- Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

## МАРКЕТИНГ

*«Маркетинг існує не для отримання нагород,  
а для побудови виграшного бізнесу»  
Девід Мірман Скотт*



Мета дисципліни – формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій й навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів на рівні підприємства готельного господарства.

### Зміст дисципліни:

- *Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.*
- *Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.*
- *Ринок гостинності як об'єкт маркетингу.*
- *Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу.*
- *Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг.*
- *Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності.*
- *Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі.*
- *Маркетинг санаторно-курортних закладів.*
- *Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу.*
- *Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку.*
- *Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі.*
- *Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*



## ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ

*«Економіка - це спосіб витратити гроші,  
не отримуючи від них ніякого задоволення»  
Дж. Остін*

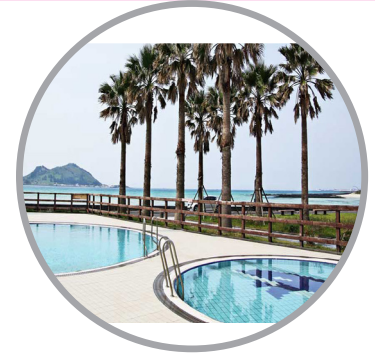
Мета дисципліни — формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

Зміст дисципліни:

- *Економічна система суспільства.*
- *Відносини власності.*
- *Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція.*
- *Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура.*
- *Теорія поведінки споживача.*
- *Підприємство в умовах ринкового господарювання.*
- *Попит та пропозиція.*
- *Теорія еластичності.*
- *Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми.*
- *Витрати, їх природа та структура.*
- *Ринок досконалої конкуренції.*
- *Монополія.*
- *Монополістична конкуренція.*
- *Олігополія.*
- *Показники концентрації.*
- *Похідний попит.*
- *Ринок факторів виробництва.*
- *Ринок капіталу та ринок землі.*
- *Ринок праці.*
- *Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага.*
- *Сутність процесу суспільного відтворення.*
- *Відтворення національного продукту і національного багатства.*
- *Вимірювання результатів макроекономічної діяльності.*
- *Сукупний попит та сукупна пропозиція.*
- *Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора.*
- *Національний ринок та його рівновага.*
- *Моделі макроекономічної рівноваги.*
- *Рівновага на ринку грошей.*
- *Інфляція та антиінфляційна політика.*
- *Зайнятість і безробіття.*
- *Державний борг і його вплив на національну економіку.*
- *Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці.*
- *Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва.*
- *Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.*

## КУРОРТНА СПРАВА

*«Маркетинг існує не для отримання нагород,  
а для побудови виграшного бізнесу»  
Девід Мірман Скотт*



Мета дисципліни – формування системи знань щодо еволюції та організації курортології в Україні.

Зміст дисципліни:

- *Курортологія, суть та її задачі.*
- *Предмет курортології, визначення основних її термінів.*
- *Санаторно-курортне обслуговування.*
- *Клімат та його роль в оздоровчому процесі.*
- *Ландшафтотерапія.*
- *Відомі кліматичні курорти Європи.*
- *Лікувальні мінеральні води.*
- *Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи.*
- *Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії.*
- *Грязелікування (пилоїдотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).*
- *Лікувальні чинники механічної природи.*
- *Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.*



## ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ

*«Світ - це книга. І хто не подорожував по ньому –  
прочитав у ній лише одну сторінку»  
Августин Аврелій*

Мета дисципліни — – здобуття знань та набуття компетенції щодо організації туристичних подорожей.

### Зміст дисципліни:

- Функції туризму, умови та фактори його розвитку.
- Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму.
- Туристична політика України на сучасному етапі.
- Умови та принципи створення та функціонування туристичного підприємства в Україні.
- Туристичні регіони та ресурси світу (України), вибір географії подорожей турфірмою.
- Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту.
- Принципи формування програм перебування туристів.
- Туроперейтинг та агентський бізнес в туризмі.
- Організація обслуговування клієнтів.
- Організація транспортних подорожей та перевезень.
- Види туристичних формальностей та умови їх виконання.
- Технологія організації та умови здійснення туристичних подорожей.
- Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки.
- Претензійна робота в туризмі.
- Туристична інфраструктура як матеріально-технічна база обслуговування туристів (виставки, спеціальний туризм, туристична індустрія).

## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Мета дисципліни – формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

- *Зміст дисципліни:*
- *Одним з визначальних факторів високоефективної і якісної роботи закладів ресторанного господарства є впровадження і використання сучасного торгово-технологічного устаткування. Можливості забезпечення підприємств харчування обладнанням в нашій країні практично не відрізняються від можливостей споживачів в будь-якій країні Європи. До послуг замовників подається обладнання як вітчизняних, так і зарубіжних виробників. До уваги споживачів пропонуються сотні торгових марок, тисячі моделей.*
- *З огляду на вище зазначене в дисципліні розглядаються різні види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.*
- *Приділена також значна увага розгляду систем автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства, як одному із потужних і дієвих засобів підвищення ефективності роботи об'єктів ресторанного бізнесу.*
- *Заслуговує на увагу забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.*
- *Після вивчення усіх видів устаткування розглянуто етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.*





## ГІГІЄНА ТА САНИТАРІЯ

*«Я вірю в гігієну.  
Ось у чому справжній прогрес нашої науки.  
Майбутнє належить медицині запобіжній»  
М.І.Пирогов*

Мета дисципліни — сприяння задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруень та інфекційних захворювань.

Зміст дисципліни:

- *Основи гігієни і санітарії та державний санітарно-епідеміологічний нагляд у закладах 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 закладів готельно-ресторанного господарства.*
- *Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.*
- *Санітарно-гігієнічна, ветеринарно-санітарна оцінка якості харчових продуктів та сировини.*
- *Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.*
- *Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.*

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

*Плануй, контролюй, покращуй!*  
Дж. Джуран



Мета дисципліни – формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань у галузі контролю якості продукції і ресторанних послуг та теоретичних основ органолептичних, вимірювальних, статистичних методів контролю якості ресторанних послуг, характеристики форм контролю, що використовуються у сфері управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- Основні поняття, терміни та визначення, нормативне забезпечення у сфері контролю якості продукції та послуг ресторанного господарства.
- Вимірювальні методи контролю харчової продукції (оптичні, хроматографічні, електрохімічні, фізичні та хімічні методи визначення білків, жирів, вуглеводів тощо), загальні та спеціальні методи дослідження хімічного складу харчових продуктів.
- Експрес-методи контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів.
- Контроль якості ресторанних послуг на основі міжнародних стандартів ISO та впровадження системи HACCP.



## ГОТЕЛЬНА СПРАВА

*Кожен святий зуміє зробити диво,  
але не кожен зможе добре керувати готелем  
Марк Твен*

Мета дисципліни — формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

Зміст дисципліни:

- *Гене́за готельної справи.*
- *Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення.*
- *Класифікація та типізація готельних підприємств України.*
- *Функціональна організація готельних підприємств.*
- *Організація номерного фонду готельних підприємств.*
- *Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств.*
- *Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог готельних підприємств.*
- *Системи бронювання готельних послуг.*
- *Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг.*
- *Логістичні процеси готельних підприємств.*
- *Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств.*
- *Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств.*
- *Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості.*
- *Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах.*
- *Організація праці персоналу готельного підприємства.*

## ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

*Бенкети влаштовуються для задоволення,  
а вино веселить життя  
Екклесіаст*



Мета дисципліни – формування системи знань та умінь щодо порядку проведення експертизи кількості та якості алкогольних напоїв вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Зміст дисципліни:

- *Класифікації алкогольних напоїв.*
- *Основи дегустації алкогольних напоїв.*
- *Особливості експертизи кількості та якості спирту, горілки, лікєро-горілчаних напоїв, віскі, рому, джину, коньяку, бренді.*
- *Експертиза тихих та ігристих вин.*



## МЕНЕДЖМЕНТ

*«Завдання успішного менеджменту –  
зробити організацію результативною та  
ефективною в найближчій і довгостроковій перспективі»  
І. Адісес*

Мета дисципліни — задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток 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.

Зміст дисципліни:

- *Гене́за та сутність менеджменту.*
- *Менеджмент як система наукових знань.*
- *Концепції менеджменту у сфері гостинності.*
- *Функції менеджменту.*
- *Процес управління.*
- *Прийняття управлінських рішень.*
- *Методи управління.*
- *Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система.*
- *Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Форми управління готельним і ресторанним бізнесом.*
- *Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Кадрова політика і стратегії управління персоналом суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.*
- *Організація набору персоналу.*
- *Оцінювання фахових компетентностей персоналу.*
- *Управління розвитком і рухом персоналу.*
- *Основи управління організаційною поведінкою.*
- *Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі.*
- *Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі.*
- *Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.*
- *Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.*
- *Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.*

## ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ

*«У людині є таке злиття самої людини й економічного середовища, що неможливо відокремити економічне життя від життя морального, ідеальне життя від життя економічного»*

*Ж. Жорес*



Мета дисципліни – формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань у галузі аналізу господарсько-виробничої діяльності підприємства, обґрунтування економічної стратегії розвитку підприємства і тактики її здійснення, оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства на ринку, методів розрахунку основних показників фінансово-господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства.

Зміст дисципліни:

- *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 підприємства.*
- *Прогнозування і планування діяльності підприємства.*
- *Обґрунтування виробничої програми підприємства.*
- *Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці.*
- *Інтелектуальний капітал.*
- *Основний капітал.*
- *Оборотний капітал.*
- *Інвестиції.*
- *Інноваційна діяльність.*
- *Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства.*
- *Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка.*
- *Організація оперативної діяльності.*
- *Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції.*
- *Витрати підприємства.*
- *Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання.*



## ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

«Технології – це всього лише інструмент»  
Білл Гейтс

Мета дисципліни — формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами у ресторанному бізнесі.

Зміст дисципліни:

*Інтернет-технології в управлінні організацією. Поняття інформаційних систем. Призначення і функції інформаційних систем в управлінні організацією. Інформаційні технології створення послуг (продуктів). Бази даних. Призначення і функції інформаційних систем в управлінні організацією. Стан упровадження інформаційних техно-логій в управлінні організацією. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельно-ресторанному бізнесі. Глобальні дистриб'юторні системи у готельно-ресторанному бізнесі.*

## МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

*Нажити багато грошей – хоробрість, зберегти їх – мудрість, а вміло витратити – мистецтво*  
Б. Авербах



Мета дисципліни – формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

Зміст дисципліни:

- *Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.*
- *Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу.*
- *Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу.*
- *Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі.*
- *Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них.*
- *Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі у вигляді тренду.*
- *Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших.*
- *Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.*





## ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

*«Найвизначніше, що може робити менеджер, -  
це наймати придатних для справи нових працівників»  
Лі Якокка «Кар'єра менеджера»*

Мета дисципліни — формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

Зміст дисципліни:

- *Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення.*
- *Класифікація івентивних заходів.*
- *Міжнародний досвід управління івентивними заходами.*
- *Планування івентивних заходів.*
- *Особливості організації івентивних заходів.*
- *Контроль в івентивному менеджменті.*
- *Управління персоналом в системі івентивного менеджменту.*
- *Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів.*
- *Залучення коштів для проведення івент-заходів.*
- *Критерії ефективності управління івентивними заходами.*
- *Оцінка ефективності управління івент-заходами.*

## КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

*«Красномовство дорожче грошей, слави і влади,  
тому що останні дуже часто досягаються завдяки  
красномовству»  
Скілеф*



Мета дисципліни – формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанного бізнесу й організацій

Зміст дисципліни:

- *Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту.*
- *Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі.*
- *Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій.*
- *Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі.*
- *Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.*
- *Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу*



## УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ

*«Зараз люди купують абсолютно не так,  
як лише кілька років тому.  
Ось чому маркетологам потрібно  
приспосуватися або готуватися до вимирання»  
Брайан Халліган*

Мета дисципліни — формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу

Зміст дисципліни:

- Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів.
- Теоретичні засади, структура та завдання управління дистрибуцією послуг.
- Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції.
- Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів.
- Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (Booking.com), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), глобальні системи розподілу (global distribution systems –GDS), Expedia, Google та TripAdvisor. Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb (AirBed&Breakfas), HomeAway, Amazon, Facebook і Ryanair.
- Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів.
- Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей.
- Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал.
- Інструменти аналізу дистрибуції послуг.
- Управління асортиментом.
- Архітектура програм лояльності різних типів.
- Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства.
- Менеджмент персоналу у системі дистрибуції послуг готелів та ресторанів.
- Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів.
- Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Організація набору, підбору та відбору персоналу.
- Методи мотивації.
- Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції.
- Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

## КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

*«Є в світі п'ять мистецтв,  
і найвеличніше найвидатніше з них — кондитерська справа»  
Карем, король шефів й шеф королів*



Мета дисципліни – опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва

Зміст дисципліни:

- Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва *La Cuisine de Paris, Le Cordon Bleu, Ecole de cuisine om Алена Дюкасса, Ferrandi, International Culinary School (Париж), Culinary Institute of America (CIA), San Diego Culinary Institute, New England Culinary Institute (NECI), The French Culinary Institute (FCI)* та інші; основні напрями їх діяльності.
- Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію.
- Технологія борошняних кулінарних та булочних виробів.
- Технологія бісквітного, пісочного, пряничного, листкового, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та інших видів тіста.
- Кондитерський теруар.
- Шоколадне мистецтво.
- Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики.
- Кондитерський дизайн.
- Декорування тортів та тістечок.
- Пекарське мистецтво



## БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК

*«Дату виникнення світу здатні встановити лише бухгалтерии»  
Станіслав Єжи Лец*

Мета дисципліни — надання знань і навичок та розуміння сутності бухгалтерського обліку, історичних аспектів його становлення і розвитку; застосування принципів, на яких ґрунтується бухгалтерський облік; засвоєння сутності елементів методу бухгалтерського обліку (документування та інвентаризація; оцінювання та калькулювання; бухгалтерські рахунки та подвійний запис; бухгалтерський баланс та звітність); вміння відображати в системі обліку основні господарські процеси: створення підприємства, постачання, виробництво, збут; дотримання процедури облікової реєстрації господарських процесів; знання сутності та вміння застосовувати основні принципи управлінського обліку; розуміння основ організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

Зміст дисципліни:

- *Методологія та організація бухгалтерського обліку.*
- *Використання облікової інформації для економічного аналізу та прийняття управлінських рішень.*
- *Розкриття сутності, функції та місця бухгалтерського обліку в системі господарського обліку і характеристики в історичній ретроспективі, в сучасній системі управління суб'єктом господарювання, та в системі економічних наук*

## ЕНОЛОГІЯ

*Жодна інша сільськогосподарська культура  
не передає смак рідного ґрунту так,  
як гроно винограду, коли перетворюється на вино.*

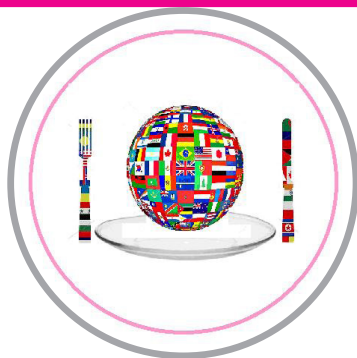
*Ендрю Джеффорд*



Мета дисципліни – формування у студентів системи знань щодо розвитку енології в Україні та країнах світу, основних термінів виноробства, нормативної документації на сировину, вино та виноробну продукцію України, норм і правил ринку вина Європейського Союзу, особливостей технології столових, кріплених, спеціальних вин, ігристих вин і коньяку, та отримання практичних навичок щодо подавання пляшкових вин, зберігання вин, складання винної карти, використання основних правил еногастрономії

Зміст дисципліни:

- *Основні поняття, визначення, терміни енології. Історичні етапи виноробства.*
- *Загальна характеристика сировини для виробництва вина і виноробної продукції.*
- *Класифікація вин. Основні технологічні процеси виноробства. Формування букету вина.*
- *Особливості технології кріплених і спеціальних вин, ігристих і газованих вин.*
- *Технологія коньяків (брєнді).*
- *Основні принципи еногастрономії. Правила складання винної карти*



## ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

*Пізнавай світ через кулінарні традиції*

Мета дисципліни — задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток 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

Зміст дисципліни:

- *Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу.*
- *Основні чинники, які формували національні кухні.*
- *Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв.*
- *Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу.*
- *Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв.*
- *Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.*