

**Київський національний торговельно-економічний університет  
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

**Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)**

<b>Галузь знань</b>	<b>18 «Виробництво та технології»</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>181 «Харчові технології»</b>
<b>Спеціалізація</b>	<b>«Ресторанні технології та фуд-дизайн»</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>«бакалавр»</b>

Завідувач кафедри ТОРГ	_____	<b>Д. В. Федорова</b>
Керівник групи забезпечення	_____	<b>Н. В. Притульська</b>
Гарант освітньої програми	_____	<b>Д. В. Федорова</b>
Декан ФРГТБ	_____	<b>Н.І. Ведмідь</b>

**Київ 2021**

## 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 кваліфікацій 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, проходження виробничої практики та атестації за умови 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.

Оцінювання результатів навчання студентів передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний та підсумковий контроль, атестація. Результати навчання студентів у КНТЕУ оцінюються за 100-бальною шкалою, де 60–100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС, 0–59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних закладах освіти, для цього використовується довідник з розподілу оцінок КНТЕУ.

### Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

Бали КНТЕУ	Відсоток балів відносно загальної кількості одержаних прохідних балів	Кумулятивний відсоток отриманих прохідних балів
90–100	20	20
82–89	10	30
75–81	20	50
69–74	10	60
60–68	40	100

## **1. Загальна інформація**

### **1.1. Назва та адреса**

Київський національний торговельно-економічний університет

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156

Телефон (044) 5313173, (044) 5314741

Електронна пошта [knute@knute.edu.ua](mailto:knute@knute.edu.ua)

Офіційний сайт <http://knute.edu.ua/>

### **1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)**

Київський національний торговельно-економічний університет – один із найавторитетніших закладів вищої освіти України. Його історія бере початок з 1946 р. Указом Президента України у 2000 р. університету надано статус національного. У 2006 р. КНТЕУ приєднався до Великої хартії університетів.

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. У 2020 р. університетом збережено високі показники якості освітньої діяльності та закріплено лідируючі позиції у системі національної вищої освіти. Згідно з підсумками вступної кампанії університет за результатами оприлюдненого МОН рейтингу за кількістю поданих заяв (40 818 заяв) зберіг лідерські позиції серед провідних освітніх закладів України, увійшовши до преміум-п'ятірки найпопулярніших ЗВО України серед вступників.

КНТЕУ – це 5 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі в м. Києві функціонують 6 факультетів: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та обліку; інформаційних технологій; ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; торгівлі та маркетингу.

В університеті навчається близько 40 тис. студентів, з них майже 18 тис. – у базовому закладі за 24 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 57 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 57 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітніми професійними програмами.

КНТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку й оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжна-

родного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології та ІТ-галузі: кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

У закладі вищої освіти створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: підготовка здійснюється за 8 науковими програмами доктора наук та 15 освітньо-науковими програми доктора філософії, працюють 6 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських та кандидатських дисертацій із 11 спеціальностей.

Університет має потужний науково-педагогічний колектив, здатний успішно вирішувати поставлені завдання. Творчі наукові колективи університету плідно працюють над розв'язанням актуальних наукових проблем, результати досліджень публікуються в наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науково-практичному журналі «Товари і ринки».

Частка докторів наук у 2020 р. у загальній чисельності науково-педагогічних працівників становила 17,6 %, кандидатів наук – 59,6 %, тобто частка працівників з науковим ступенем становила 77,2 %. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробленні стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залученні до ряду комісій МОН України, інших міністерств і відомств.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Відділ супроводу дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, Система дистанційного навчання, Центр підготовки до ЗНО, Підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, Центр розвитку кар'єри, Центр трансферу технологій, Центр тестування та моніторингу знань, Центр проф-орієнтаційної роботи, Центр педагогічних та психологічних досліджень, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Культурно-мистецький центр, Навчально-методичний відділ, Навчальний відділ, Бізнес-інкубатор, Навчально-науковий центр бізнес-симуляції, Науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу, а також освітньо-консультативний центр медіації, що надає допомогу студентам Університету та іншим особам у врегулюванні спорів шляхом організації і проведення процедури медіації. Інститут вищої кваліфікації (ІВК)

забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

Вперше серед ЗВО України Система управління якістю КНТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

Функціонують стандарти вищої освіти уКНТЕУ як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Однією із вагомих переваг КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 60 комп'ютерних кабінетів. У бібліотеці університету функціонують: SMART-бібліотека; VR-студія; зала Bibliometrics; зала віртуальної реальності; зала відеоконференцій та вебінарів; зона «Cybersport»; коворкінг «KNUTEHUB», а також до послуг користувачів – 11 читальних залів з фондами відкритого доступу. Фонди бібліотеки, які складають близько 1 млн примірників (видання державною мовою складають 527672 примірники) є універсальною базою для освітнього процесу та наукових досліджень.

SMART-бібліотека – це новий бібліотечний простір, інтегрований в інформаційно-освітній простір університету, який забезпечує якісне інформаційне супроводження навчальної та науково-дослідної діяльності. SMART-бібліотека умовно поділена на 4 зони: зона віртуальної реальності з окулярами VROculusGo та шоломом VRHTCVive; друга зона SMART-бібліотеки призначена для проведення презентацій, тут встановлена плазмова панель та є м'які пуфи для перегляду на великому екрані групових проєктів; третя – інтерактивна зона, де розміщена інтерактивна стіна smartwall – це унікальне рішення, що дозволяє управляти необмеженою кількістю інформації на великих поверхнях; четверта зона SMART-бібліотеки – «клуб» настільних ігор для студентів.

Працює унікальна VR-студія з окулярами віртуальної реальності OculusGo та Smart-wall, облаштовано локацію, що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю. Зала віртуальної реальності призначена для групових практичних занять студентів, в якій використовуються окуляри віртуальної реальності для

демонстрації навчального контенту, створеного за допомогою технологій віртуальної реальності з метою підвищення ефективності засвоєння матеріалу студентами.

Зала Bibliometrics забезпечує доступ до повнотекстових електронних ресурсів, бібліографічних баз даних, наукометричних дослідницьких платформ: EBSCO, SCOPUS, WEBOFSCIENCE тощо. Мережеві локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 5141 примірник. У залі відкрито вільний доступ до WEB-сайтів вітчизняних та зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України та світу, міжнародних проєктів.

На першому поверсі бібліотеки для відпочинку студентів створено зону настільного футболу, на 4 поверсі встановлені великі шахи та шашки. Працюють оновлені читальні зали з фондами відкритого доступу, зона Cybersport, де створено умови для тренувань кіберспортсменів.

Усі зали бібліотеки оснащено QR-кодами з інформацією про конкретні бібліотечні послуги, які надає певний зал читачам.

Коворкінг KNUTENUB відкриває свої двері для всіх, кому потрібно комфортне та затишне робоче місце для продуктивної праці, навчання, зустрічей, пошуку нових ідей, проведення переговорів, презентацій, круглих столів та майстер-класів. Ідея коворкінгу реалізувалася в переобладнанні одного із читальних залів у сучасне комфортне приміщення, яке об'єднує 6 різних зон – 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів. Локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників.

Також у цьому році відкрита нова зона коворкінгу – PhygitalHub. Він поділений на кілька робочих зон: зона Artspace, що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона Mediationroom, де студенти можуть вирішувати суперечки поза судовими засобами, вчитися мистецтву переговорів та тонкощам дипломатії; а також головна зала хабу, особливістю якої є так зване зоряне небо (неонове сузір'я Великої та Малої Ведмедиці). Зали коворкінгу оснащені всім необхідним для комфортного навчання та відпочинку.

Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 6 кафетеріїв та 4 їдальні, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, великий теніс тощо та

тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну співпрацю у сфері підготовки фахівців за усіма спеціальностями, зокрема з Міністерством економічного розвитку, торгівлі та сільськогосподарства України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними та готельно-ресторанними мережами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими організаціями й установами.

Встановлено та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти стосовно інтеграції вищої освіти, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки фахівців, студенти проходять практику у 6 зарубіжних країнах.

Університет – член престижних міжнародних організацій: Європейського центру публічного права, Великої хартії університетів, Університетського агентства франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Всесвітньої організації кулінарних союзів, Європейської академії ритейлу, Світової асоціації відпочинку та рекреації.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники та науковці, бізнесмени.

### **1.3. Академічні органи**

<b>Мазаракі</b>	Ректор, доктор економічних наук, професор, академік
<b>Анатолій</b>	Національної академії педагогічних наук України,
<b>Антонович</b>	заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки
<b>Притульська</b>	Перший проректор з науково-педагогічної роботи,
<b>Наталія</b>	доктор технічних наук, професор
<b>Володимирівна</b>	
<b>Мельниченко</b>	Проректор з наукової роботи, доктор економічних
<b>Світлана</b>	наук, професор

**Володимирівна**

**Сай**

**Валерій**

**Миколайович**

**Вовк**

**Галина**

**Миколаївна**

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, кандидат економічних наук, доцент, дипломатичний радник I класу

Проректор з адміністративно-господарської роботи

#### 1.4. Академічний календар

Початок навчальних занять – 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

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
<b>01 Освіта</b>		017 Фізична культура і спорт	Спортивний менеджмент		
<b>02 Культура і мистецтво</b>		022 Дизайн	Дизайн		
<b>03 Гуманітарні науки</b>		035 Філологія	Германськімови та літератури (переклад включно), перша – англійська		
<b>05 Соціальні та поведінкові науки</b>	051 Економіка	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digitaleconomics)
			Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
			Internationaleconomics – англломовна		Internationaleconomics – англломовна
			Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
			Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент
			Економіка галузевих ринків		Financialmanagement – англломовна
			Агробізнес		Агробізнес
		052 Політологія	Політологія міжнародних відносин		



Шифр та найменування галузізнаць	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
	053 Психологія	053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія
	054 Соціологія	054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	–	–
<b>06 Журналістика</b>	061 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
<b>07 Управління та адміністрування</b>	071 Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі
			Digitalаудит та аналіз		Облік і податковий консалтинг
			Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий контроль та аудит
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Публічні фінанси
			Податковий менеджмент		Міжнародні фінанси
			Банківська справа		Управління банківським бізнесом
			Управління державними фінансовими ресурсами		Державний аудит
			Фінансове посередництво		Фінансове посередництво
			Страховий бізнес		Financialintermediation – англomовна
			Корпоративні фінанси		Страховий менеджмент
Міжнародні фінанси	Корпоративні фінанси				
073 Менеджмент	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	
		Managementofforeigneconomicactiviti – англomовна		Management offoreigneconomicactiviti – англomовна	
		Міжнародний менеджмент		Міжнародний менеджмент	

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Управління бізнесом		Управління бізнесом
			Торговельний менеджмент(Trade management)		Торговельний менеджмент
					Trademanagement – англومовна
			Менеджмент персоналу (HRmanagement)		Менеджмент персоналу (HRmanagement)
			Промисловий менеджмент (Industrialmanagement)		Готельний і ресторанний менеджмент
			Готельний і ресторанний менеджмент		HotelandRestaurantmanagement– англумовна
			Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент
					Touristand resort-rekreational management– англумовна
					Лакшері менеджмент (LuxuryManagement)
					Міжнародний спортивний менеджмент та рекреація
			Менеджмент антимонопольної діяльності		Менеджмент антимонопольної діяльності
	075 Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketingmanagement)
			Рекламнийбізнес		Рекламний бізнес
					Бренд-менеджмент
					Цифровиймаркетинг (Digitalmarketing)
	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	Оптова і роздрібноторгівля	076 Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність	Організація оптової та роздрібної торгівлі

Шифр та найменування галузізнань	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
			Митна справа		Митна справа
					Customs – англломовна
			Логістична діяльність		Логістика та управління ланцюгами постачання
			Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)		Категорійний менеджмент у ритейлі (CatManagement)
<b>08 Право</b>	081 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
			Фінансове право		Фінансове право
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
			Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
<b>12 Інформаційні технології</b>	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (DataScience)	–	–
	125 Кібербезпека	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	–	–
		126 Інформаційні системи та технології	Інформаційні системи та технології		
<b>18 Виробництво та технології</b>	181 Харчові технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного	181 Харчові технології	Крафтові технології

Шифр та найменування галузізнаць	Початковий рівень (короткий цикл)	Перший (бакалаврський) рівень		Другий (магістерський) рівень	
		Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			бізнесу		
			Ресторанні технології та фуд дизайн		
<b>23 Соціальна робота</b>		232 Соціальне забезпечення	Соціальне забезпечення		
<b>24 Сфера обслуговування</b>	241 Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний рестораннийдевелопмент
					Ресторанні технології та бізнес
	242 Туризм	242 Туризм	Міжнародний туризм Internationaltourism – англomовна Економіка і організація туризму Цифровий туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
					Internationaltouristbusiness – англomовна Міжнародний івент-менеджмент в туризмі
<b>28 Публічне управління та адміністрування</b>	281 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
<b>29 Міжнародні відносини</b>	292 Міжнародні економічні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
			Міжнародна торгівля		Світова торгівля
			Міжнародний маркетинг		
		293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

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

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр» та «магістр» розміщена на сайті Київського національного торговельно-економічного університету <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=38909>

### **1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)**

Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положень «Про організацію освітнього процесу студентів», «Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ» та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визнання кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

- каталог курсу;
- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, що є компонентами освітньої програми.

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

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом. КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, які вивчають студенти, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проєктів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

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

Механізми академічного управління у КНТЕУ визначені у таких положеннях, як:

- Положення про організацію освітнього процесу студентів;
- Положення про дистанційне навчання у КНТЕУ;
- Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положення про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положення про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;

- Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ(нова редакція зі змінами та доповненнями);
- Положення про проведення практики студентів у КНТЕУ/Порядок організації практики студентів за кордоном;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ;
- Положення про випускні кваліфікаційну роботу;
- Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положення про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ.

## **2. Ресурси та послуги**

### **2.1. Відділ обліку студентів**

У відділі обліку студентів університету зберігаються особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті. Основними завданнями працівників відділу обліку студентів є:

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
- 2) зберігання документів у належному стані;
- 3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
- 4) надання студентам інформації;
- 5) прийом студентів пільгової категорії.

### **2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання**

На території студентського містечка є чотири студентських гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток № 6 розташований за адресою: вулиця Лобачевського, 23 (за 20 хв від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 3, 4, 5, 6 лішко-місць, кухні на кожному поверсі, санвузли та централізована пральня.

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до відділу

організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлені права й обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

*Адреси гуртожитків:*

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156; тел. (044) 5314905, (044) 5314967;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156; тел. (044) 5314891, 5193741, 5131182;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156; тел. (044) 5314928, 5131332;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156; тел. (044) 5314762, 5314799.
- № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090; тел. (044) 5741546, 5741683

### **2.3. Харчування**

В університеті працюють чотири сучасні їдальні: у корпусах Б, Д, Е та Н (вул. Чигоріна, 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі Б) представлені страви італійської кухні.

Середня вартість сніданку в їдальні університету становить від 30 до 40 грн; обіду – від 50 до 60 грн; вечері – від 35 до 45 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах та гуртожитках працюють кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (понад 100 видів), гарніри (більше як 60 видів), холодні страви (понад 60 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (більше як 100 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

### **2.4. Вартість проживання**

Вартість проживання здобувачів вищої освіти у гуртожитках КНТЕУ встановлюється спільним наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства фінансів України і Міністерства охорони здоров'я України від 28.03.2011 № 284/423/173 у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

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

### **2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів**

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного бюджету, за результатами семестрового контролю на підставі рейтингу успішності призначається академічна стипендія.

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до Університету.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі студентам університету можуть призначатися іменні академічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Київського міського голови тощо.

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

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особам без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та діючих нормативно-правових актів. Студентам-іноземцям, які вступили на навчання до КНТЕУ відповідно до міжнародних договорів, якими передбачено стипендію, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між Університетом та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених нормативно-правовими актами України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам, студентам, які постійно проживають на лінії зіткнення тощо) призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється Кабінетом Міністрів України.

### **2.5.1. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках**

Студенти пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студенти з числа дітей-



сирітга дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій та їх діти, внутрішньо переміщені особи, студенти з інвалідністю(що) мають право на першочергове поселення до гуртожитків.

Студенти з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасники бойових дій, особи з інвалідністю внаслідок війни, постраждалі учасники Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання у КНТЕУ.

Діти загиблих у районі АТО, бойових дій чи збройних конфліктів, під час участі у Революції Гідності, діти учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни, постраждалих учасників Революції Гідності мають право на безкоштовне проживання у гуртожитках до закінчення навчання, але не довше, ніж до досягнення ними 23 років.

Студенти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи, а також студенти, які постійно проживають на лінії зіткнення, мають право на пільгову оплату проживання у гуртожитках у розмірі 50% від встановленої вартості проживання (не довше, ніж до досягнення ними 23 років).

### **2.5.2. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування**

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування, придбання навчальної літератури та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

### **2.6. Медичні послуги**

Студенти університету, що потребують медичної допомоги, мають право заключити Декларацію на медичне обслуговування з бажаним сімейним лікарем. Зокрема, можна обрати лікаря з широкого переліку професіоналів, відштовхуючих від територіальних показників, оскільки вибір сімейних лікарів у Деснянському районі м. Києва достатньо великий, а також є можливість заключити декларацію у КНП «Київська міська студентська поліклініка» за адресою: вул. Політехнічна, 25/29, або ж у державних, приватних лікарнях чи інших медичних закладах м. Києва.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховими компаніями України.

Медична допомога надається студентам за направленням сімейного лікаря. Екстрену медичну допомогу надають безоплатно, без будь-яких попередніх умов. Для отримання екстреної допомоги Декларація студентам не потрібна.

## **2.7. Страхування**

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

Іноземці та особи без громадянства можуть звернутися по медичну допомогу, в тому числі екстрену, до будь-якого державного або комунального закладу охорони здоров'я.

Оплата вартості медичної допомоги, в тому числі екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності в них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

У разі необхідності університет сприяє оформленню медичного полісу з надання медичної допомоги.

## **2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами**

У Київському національному торговельно-економічному університеті організація навчального процесу осіб з особливими освітніми потребами здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства.

Керівництвом університету створено сприятливі умови для навчання та проживання і постійно приділяється увага для їх покращення.

Протягом звітнього періоду в університеті навчається 62 особи з особливими освітніми потребами (з них жінок – 33, чоловіків – 29).

Студенти з інвалідністю (I–III група) отримують соціальну стипендію відповідно до постанови від 28 грудня 2016 р. № 1045

«Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів вищої освіти».

Для забезпечення освітніх потреб молоді з інвалідністю та безперешкодного доступу до університету всі навчальні корпуси обладнані пандусами, поручнями та світловими вимикачами на рівні доступу людини, яка сидить.

Зокрема навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями, навчальний корпус Д, Л, актовий зал (конгрес-центр), гуртожитки № 2, № 4 та № 7 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Студенти з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів.

Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. У центральному корпусі та конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Для поліпшення умов проживання в гуртожитках студентів з обмеженими фізичними можливостями є спеціально обладнані кімнати (туалет та ванна, обладнані спеціальними поручнями).

## **2.9 Навчальне обладнання**

Бібліотека КНТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу, активне сприяння впровадженню перспективних навчальних технологій. Адміністрація університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для освітнього процесу та наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки і фінансів, менеджменту, бізнесу тощо. Це один з основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить близько 1 млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, навчально-методичних матеріалів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фондів бібліотеки становить понад 6000 примірників книг, періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу: встановлено 75 комп'ютерів та 3 потужні сервери, шолом віртуальної реальності

HTCVive, окуляри VROculusGo – 18 шт., плазмова панель – 5 шт., Smart-wall– 2 шт., портативний рекордер та стельова акустична система для залу відеоконференцій. В бібліотеці створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації фондів документів, електронних каталогів, виставок документів. Вся площа бібліотеки має якісне покриття Wi-Fi.

До послуг користувачів бібліотеки – 11 читальних залів із фондами відкритого доступу, 7 абонементів, зала Bibliometrics (повнотекстові електронні ресурси), SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зала віртуальної реальності, зона Cybersport, зала відеоконференцій та вебінарів, оновлені зали нових надходжень літератури та іноземних видань, МБА, фонд дисертацій та авторефератів, комфортні зони відпочинку з настільним футболом, шахами та шашками.

Усі процеси роботи в бібліотеці автоматизовано: комплектування фонду документів, наукова обробка документів, видача документів користувачам, пошук документів в електронному каталозі здійснюється за допомогою автоматизованої бібліотечно-інформаційної системи «УФД/Бібліотека». Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

**SMART-бібліотека** – це відкритий простір, зонований для читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій використовуючи SMART-wall та плазмову панель. Облаштовані робочі місця з комп'ютерами, зона віртуальної реальності з шоломом віртуальної реальності HTC Vive та окулярами віртуальної реальності OculusGo. Для відпочинку та дозвілля зроблено зону для інтелектуальних настільних ігор, у холі читального залу встановлено настільний футбол, шахівницю з великими шахами та шашки. SMART-бібліотека пропонує різні напрями діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді.

Унікальна **VR-студія** оснащена окулярами віртуальної реальності OculusGo, комп'ютерами для індивідуальної роботи студентів. З метою виконання колективних завдань є SMART-wall з підключенням до всесвітньої мережі. Спеціально облаштовано «куточок», що слугує відеостудією для блогерів та запису інтерв'ю. Це особливо актуально для студентів, що вивчають журналістику та PR.

**Зала відеоконференцій та вебінарів** – це сучасна локація для проведення відеоконференцій, вебінарів у режимі реального часу, яка надає простір бібліотеки для комфортного задоволення інформа-

ційних потреб користувачів. Зал оснащено сучасними меблями (столи та стільці), лазерним проєктором з великим екраном, плазмовими панелями для демонстрації відео, бездротовим мікрофоном, вебкамерою та стельовою акустичною системою.

**Зала віртуальної реальності** призначена для групових практичних занять студентів із використанням окулярів віртуальної реальності для демонстрації навчального контенту, створеного за допомогою технологій віртуальної реальності з метою підвищення ефективності засвоєння матеріалу студентами. Залу оснащено окулярами віртуальної реальності **OculusGo** (10 шт.), плазмовим телевізором, комфортними геймерськими кріслами та столами. Студенти не лише опрацьовують навчальний матеріал, а співпрацюють, що забезпечує їм яскраві враження від заняття.

**Зала Bibliometrics** надає вільний доступ до повнотекстових та наукометричних баз даних у режимі онлайн. Містить базу даних електронних підручників, навчальних програм на електронних носіях, з можливістю копіювання та подальшого опрацювання знайденої інформації. Зала забезпечує доступ онлайн до фондів вітчизняних і зарубіжних бібліотек та таких баз даних:

- Реферативна база даних SCOPUS.
- Інформаційна дослідницька платформа WEBOFSCIENCE.
- Повнотекстові бази даних від видавничої компанії EBSCOPUBLISHING.
- ScienceDirect – політематична база даних повних текстів статей видавництва Elsevir.
- DOAB (Directory of Open Access Books) – директорія книг відкритого доступу.
- DOAJ (Directory of Open Access Journals) – каталог рецензованих наукових та академічних журналів з усіх галузей знань.
- Електронна бібліотека WILEY.
- Europeana- європейська цифрова бібліотека.
- EThOS (Electronic Theses Online Service) – наукові праці відкритих архівів британських університетів.
- Повнотекстова електронна база навчально-методичних матеріалів КНТЕУ.

- Нормативні акти України – База законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті Архіви України.

Сервіс інформаційно-довідкового обслуговування «ASKLibrary» надає повну інформацію щодо ефективного використання бібліотечних ресурсів для студентів, викладачів та гостей університету. Бібліотека допомагає користувачам у розвитку навичок та компетенцій під час роботи з бібліотечно-інформаційними ресурсами: для студентів перших курсів організуються екскурсії бібліотекою, практичні заняття з пошуку документів в електронному каталозі бібліотеки.

На сайті бібліотеки КНТЕУ ([www.lib.knute.edu.ua](http://www.lib.knute.edu.ua)) представлена повна інформація про бібліотеку, фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних). Читачеві доступні інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що відбуваються у бібліотеці. Пошук документів, складання списків літератури та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з мобільних пристроїв (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатку.

Впровадження нових інформаційних технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що удосконалює якість навчального процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) завдяки адресному інформуванню про нові надходження за допомогою особистого кабінету користувача корпоративної програми Office 365 поліпшить використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів. Універсальний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, сучасний дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

## **2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами**

Згідно з програмами міжнародного співробітництва кращі студенти Київського національного торговельно-економічного університету зі знанням іноземних мов та за рейтингом КНТЕУ мають

змогу здобувати освіту за кордоном відповідно до індикації та умов, викладених у таблиці(додаток).

## Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет Клермон-Овернь</b> <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегічний менеджмент</li> </ul>	2 роки			– Знання французької мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Вища паризька школа комерції</b> <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	2 роки	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Парі Ест Кретей</b> <i>(Université Paris-Est Creteil)</i> Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управління та економіка</li> </ul>	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови, – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> <li>• Маркетинг</li> <li>• Фінанси</li> </ul>	1–2 роки		Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Бізнес-школа «Audencia»</b> Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент</li> </ul>	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2, – диплом бакалавра



Продовження таблиці

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
	Літня та зимова спеціалізовані школи з економіки та менеджменту		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови, – рівень B2, – щонайменше 2 роки навчання уКНТЕУ
<b>Університет Гренобль Альпи</b> <i>(Université Grenoble Alpes)</i> Економічний факультет Гренобль, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Економіка і управління</li> </ul>	1 рік	Дистанційна, очна	Французька, англійська	– Знання французької/англійської мови, – рівень B1/B2, – щонайменше 3 роки навчання уКНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управління організаціями в рамках міжнародної співпраці</li> <li>• Управління людськими ресурсами</li> </ul>	2 роки	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької / англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
<b>Університет Центрального Ланкаширу</b> <i>(University of Central Lancashire)</i> Школа мов, літератури та міжнародних досліджень Престон, Великобританія	Літня та зимова школи з вивчення англійської мови		Тематичні тижні на вибір	Очна	Англійська	– Знання англійської мови, – мінімальний рівень B1, – щонайменше 2 роки навчання уКНТЕУ
	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Міжнародні бізнес-комунікації</li> </ul>	1 рік			– Знання англійської мови, – рівень B2/C1, – диплом бакалавра

*Закінчення таблиці*

ЗВО-партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<b>Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт</b> <i>(University of Applied Sciences Würzburg-Schweinfurt)</i> Вюрцбург, Німеччина	Bachelor (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний менеджмент</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови,</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>
<b>Бамберзький університет імені Отто Фрідріха</b> <i>(Otto-Friedrich-University Bamberg)</i> Бамберг, Німеччина	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент міжнародних інформаційних систем</li> <li>Європейська економіка</li> </ul>	1 семестр	Очна	Німецька, англійська	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знання німецької / англійської мови,</li> <li>рівень B2,</li> <li>диплом бакалавра</li> </ul>

### **2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»**

«Вікно мобільності» (ВМ) – це період, передбачений для міжнародної мобільності студентів. Обов'язкові ВМ обмежені термінами початку та закінчення семестру (засеместрової мобільності) або навчального року при річній або кількарічній (магістеріум) мобільності. Вибіркові ВМ мають місце при транскордонному (дистанційному) навчанні, коли періоди такого навчання визначаються закордонним партнером залежно від різних факторів.

### **2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)**

На сьогодні всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному ЗВО-партнері.

### **2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі**

Університетом укладені договори про співробітництво між КНТЕУ та вищими навчальними закладами, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів

Франція	Університет Клермон-Овернь
	Бізнес-школа Ауденсія
	Університет Гренобль Альпи
	Університет Парі-Ест Кретей
	Вища паризька школа комерції (ESCP)
	Федерація «Обмін Франція-Україна»
	Університетське агентство Франкофонії – AUF
Великобританія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
Греція	Університет Західної Аттики

## Міжнародні програми і проєкти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Університет Парі-Ест Креть
Люблянська школа бізнесу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Університет Західної Аттики
Університет економіки та менеджменту державного управління в Братиславі

### 2.14. Мовні курси

Центр європейської освіти КНТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, яка створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 (відповідно до Рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам).

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники Центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1-В2 мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатися до Центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 5314836.

### 2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з організаціями, профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, 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 студентів», «Порядком організації практики студентів за кордоном» та «Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж із **700 стейкхолдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна кількість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:**

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство розвитку громад і територій України; Міністерство фінансів України, Державна податкова служба України, Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Державна митна служба України, Національний банк України, Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України, Департамент фінансів КМДА, Печерська районна у м. Києві державна адміністрація, Деснянська районна у м. Києві державна адміністрація, Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; Департамент кіберполіції Національної поліції України, Департамент міжнародного поліцейського співробітництва Національної поліції України, Національне агентство України з питань державної служби, Центральне міжрегіональне управління Міністерства юстиції (м. Київ), Національна академія наук України, Національна академія державного управління при Президентові України, Союз промисловців та підприємців України, Українська спілка підприємців малих, середніх та приватизованих підприємств, профільні комітети Верховної Ради України, Інститут психології НАПН України, Незалежна асоціація банків України, Українська спілка автомобільного транспорту та логістики, Асоціація «УКРЗОВНІШТРАНС», Громадська спілка «Український кулінарний союз», Торгово-промислова палата України, Торгово-промислова палата м. Києва та інші.

Також університет має угоди про партнерство з комерційними компаніями, такими як:

Microsoft Україна, «EPAM Systems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕРТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант

ТорнтонЛегіс», ТОВ «КрестонДжі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АС НільсенЮкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 МІРРОРСОТЕЛЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн»(готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІХотелзендрезортс (готель «RomadaEncoreKiev»)), ПрАТ«Нові ІнжиніринговіТехнології» (готель «ХаяттРідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «РейкарцХотел Менеджмент», ТОВ «Тревелпрофешнлгруп», ТОВ «МузенідісТревел Україна»,ТОВ «Корал тревел», ТОВ «ДжоінАп», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПаТ«Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПаТ«КредіАгріколь Банк», ПаТ«Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПаТ«Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

Така кількість партнерів значно розширила можливості для походження практики здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів.

## 2.16. Навчання на робочому місці

Університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти компаній, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

Прикладами навчання на робочому місці є:

– **Business2StudentsbyWatsons** – один із ключових проєктів у портфелі партнерської синергії КНТЕУ і бізнес-сектору. Вже кілька років поспіль проєкт працює для студентів та в інтересах студентів. В останньому навчально-практичному сезоні студенти вивчали тему комунікацій і PR. ПроєктBusiness2Studentsмає системний і водночас інноваційний характер: майстер-класи проходять в інтерактивному форматі, студенти вчилися писати PR-стратегію університету, на кожну зустріч спікери готували не тільки теоретичну базу, але й кейси, приклади з життя і реальні бізнес-ситуації;

– **майстер-клас** **амбасадора «VORWERKThermomix» Дубовецької Віталіїшеф-кухаря Дуки Ольги**, на якому студенти освітнього ступеня «магістр» спеціальностей «Ресторанні технології та бізнес», «Інноваційні технології ресторанного бізнесу», «Готельний і ресторанний менеджмент», «Туристичний і

курортно-рекреаційний менеджмент»разом зі стейкхолдерами відпрацьовували інноваційну технологію Thermomix. Під час майстер-класу студенти-магістри мали змогу самостійно моделювати, проєктувати нові рецептури страв оздоровчого, дієтичного, дитячого харчування відповідно до принципів технологічного інжинірингу харчових технологій, відпрацьовували технології SlowCook, Sousvide.

– **майстер-клас Віктора Тимчишина**, експерта з ресторанних технологій із 20-річним досвідом роботи, члена Українського кулінарного союзу, неодноразового переможця і судді міжнародних кулінарних змагань **на тему «Локальна рибна сировина: сучасний гастрономічний тренд ресторану»**. Спікер презентував студентам технологію страв сучасної української кухні – запечене в натуральній глині філе судака з лопухом та грибами зморшками подане із зеленим маслом на подушці із селерового пюре з восьминогом, прикрашене чорним чіпсом із тапіоки, ферментованим чорним часником та лимонною селерою. Пан Віктор поділився своїми креативними ідеями щодо використання локальних продуктів та технік їх обробки, особливостей застосування сучасних гаджетів у ресторанних технологіях, власного бачення модних трендів кулінарного дизайну ресторанних страв та сучасні вподобання гостей у ресторані.

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

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер КНТЕУ, Дні факультетів, Дні донора, чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН КНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті діє культурно-мистецький центр, до якого входять творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlibitum».

Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя на теренах університету на базі кафедри фізичної культури існують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу (чоловічий, жіночий), плавання, бадмінтону, баскетболу, аеробіки, боксу, боді-фітнесу, футболу (чоловічого, жіночого), атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, фізичної реабілітації та із загальної фізичної підготовки, перетягування канату та великий теніс, для забезпечення якого на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон із штучним покриттям, спортивний майданчик, тенісні корти, дві сучасні ігрові зали, тренажерна зала, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу.

## 2.18. Студентські організації

Громадське життя в університеті насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

– рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

– наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;

– студентські клуби – «Еко Клуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», підприємницький «YEPClub», «Бізнес Клуб», «Маркетинг», «SapLab», «H&SEServices», «ProgramClub», «ТРОС», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників КЕТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «StartinScience», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо.

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується на сайті університету (<http://www.knute.edu.ua>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Instagram» ([https://www.instagram.com/knute\\_official/](https://www.instagram.com/knute_official/)), Telegram каналі КНТЕУ (<https://t.me/knteu>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському телебаченні «КНТЕУ-Live», а також у газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19».



### 3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – Федорова Д.В.  
докт. техн. наук, проф.

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Ресторанні технології та фуд-дизайн»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2024 рік
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанних технологій та фуд-дизайну.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології та фуд-дизайн»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Академічна, професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі технології, фуд-дизайну, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм. Орієнтована на опанування студентами теоретичних знань та

	<p>практичних навичок з діагностики технологічних процесів виробництва харчової продукції, в тому числі з використанням сучасних тенденцій фуд-дизайну.</p> <p>Ключові слова: технологія, виробництво, харчові продукти, ресторанні технології, фуд-дизайн, організація, ресторанний бізнес</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства різних форм власності, на посадах фахівців, функціональні обов'язки яких стосуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Керівників виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог).</li> <li>▪ Керівників закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор)</li> <li>▪ Професіоналів в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи).</li> <li>▪ Фахівців із харчових технологій.</li> <li>▪ Фахівців із спеціалізованого обслуговування.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
<b>Оцінювання</b>	Відповідно « <u>Положення про організацію освітнього процесу студентів</u> », « <u>Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів</u> »: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист випускної кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

<p><b>Загальні компетентності</b></p>	<p><b>К 01.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p><b>К 02.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p><b>К 03.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>К 04.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p><b>К 05.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p><b>К 06.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>К 07.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>К 08.</b> Здатність працювати автономно</p> <p><b>К 09.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>К 10.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>К 11.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p><b>К 12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p><b>К 13.</b> Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p><b>К 14.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>К 15.</b> Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу, <i>зокрема в закладах ресторанного господарства.</i></p> <p><b>К 16.</b> Здатність управляти технологічними і сервісними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення, <i>зокрема в закладах ресторанного господарства.</i></p> <p><b>К 17.</b> Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p><b>К 18.</b> Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p><b>К 19.</b> Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, <i>зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням світових тенденцій та трендів фуд-дизайну.</i></p> <p><b>К 20.</b> Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p>

	<p><b>К 21.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, <i>зокрема в закладах ресторанного господарства.</i></p> <p><b>К 22.</b> Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p><b>К 23.</b> Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), <i>зокрема заклади ресторанного господарства.</i></p> <p><b>К 24.</b> Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p><b>К 25.</b> Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p><b>К 26.</b> Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та ресторанних технологій, вести професійну дискусію.</p> <p><b>К 27.</b> Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПР 01.</b> Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p><b>ПР 02.</b> Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p><b>ПР 03.</b> Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p><b>ПР 04.</b> Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p><b>ПР 05.</b> Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p><b>ПР 06.</b> Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p><b>ПР 07.</b> Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, <i>зокрема в закладах ресторанного господарства.</i></p> <p><b>ПР 08.</b> Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, <i>зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням світових трендів фуд-дизайну.</i></p> <p><b>ПР 09.</b> Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p><b>ПР 10.</b> Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p><b>ПР 11.</b> Визначати відповідність показників якості сировини,</p>

	<p>напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p><b>ПР 12.</b> Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення, зокрема заклади ресторанного господарства.</p> <p><b>ПР 13.</b> Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p><b>ПР 14.</b> Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, зокрема в закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>ПР 15.</b> Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p><b>ПР 16.</b> Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p><b>ПР 17.</b> Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p><b>ПР 18.</b> Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p><b>ПР 19.</b> Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p><b>ПР 20.</b> Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p><b>ПР 21.</b> Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанного сервісу.</p> <p><b>ПР 22.</b> Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p><b>ПР 23.</b> Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p><b>ПР 24.</b> Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p><b>ПР 25.</b> Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p><b>ПР 26.</b> Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><b>ПР 27.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають

<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько- викладацького складу
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе, після вивчення курсу української мови

## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

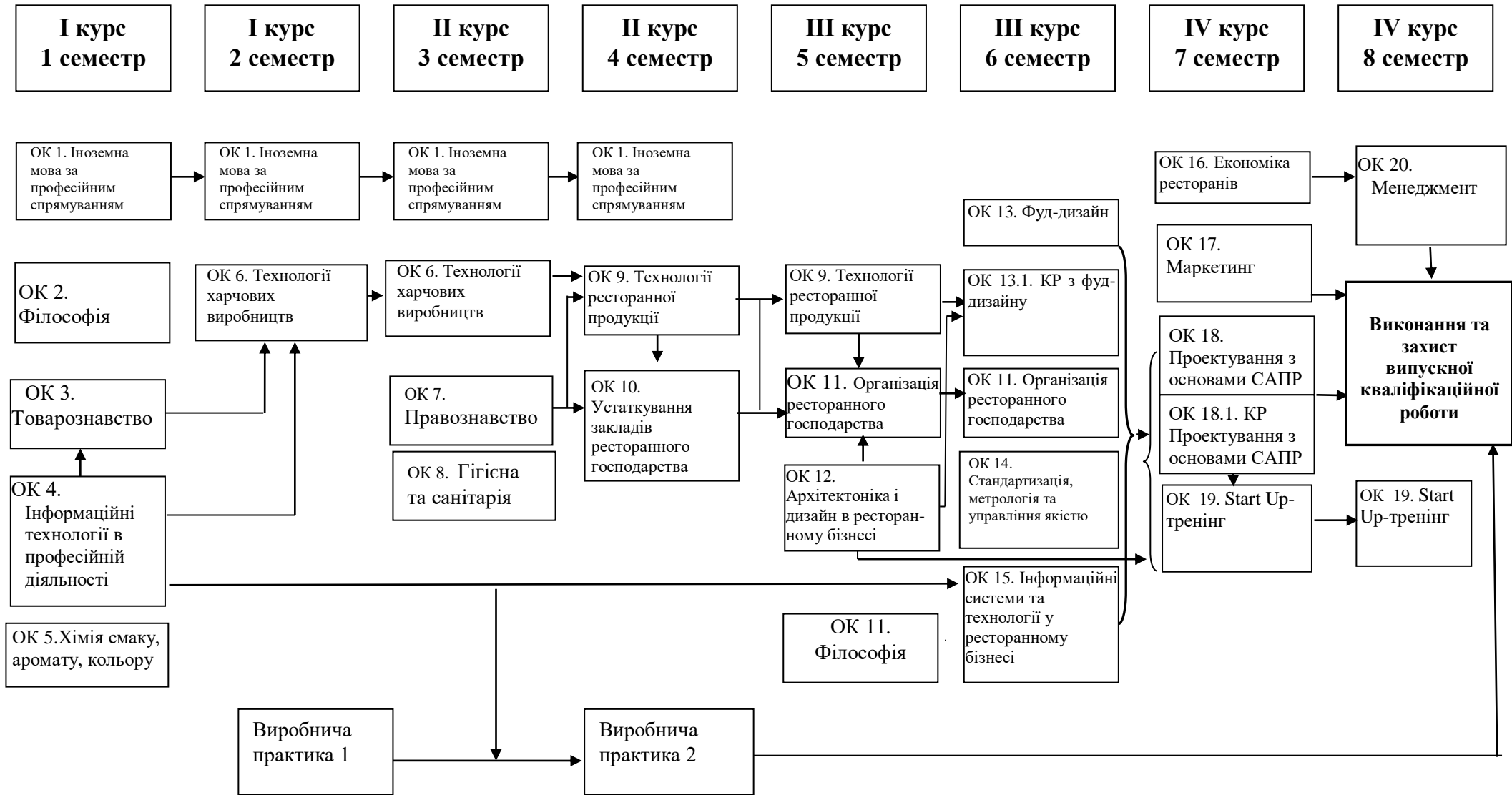
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24
ОК 2	Філософія	6
ОК 3	Товарознавство	6
ОК 4	Інформаційні технології в професійній діяльності	6
ОК 5	Хімія смаку, аромату, кольору	6
ОК 6	Технології харчових виробництв	12
ОК 7	Правознавство	6
ОК 8	Гігієна та санітарія	6
ОК 9	Технології ресторанної продукції	12
ОК 10	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 11	Організація ресторанного господарства	12
ОК 12	Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі	6
ОК 13	Фуд-дизайн	6
ОК 13.1	КР з фуд-дизайну	
ОК 14	Стандартизація, метрологія і управління якістю	6
ОК 15	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6
ОК 16	Економіка ресторанів	6
ОК 17	Маркетинг	6
ОК 18	Проектування з основами САПР	6
ОК 18.1	КР з проектування з основами САПР	
ОК 19	Start Up-тренінг	9
ОК 20	Менеджмент	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>159</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1	Барна справа	6
ВК 2	Безпека життя	6
ВК 3	Безпечність товарів	6
ВК 4	Бренд-менеджмент	6
ВК 5	Бухгалтерський облік	6
ВК 6	Господарське право	6
ВК 7	Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання	6
ВК 8	Дизайн в рекламі	6
ВК 9	Дизайн ресторанів	6
ВК 10	Друга іноземна мова	24
ВК 11	Експертиза алкогольних напоїв	6
ВК 12	Енологія	6
ВК 13	Етика бізнесу	6
ВК 14	Етнічна кулінарія	6
ВК 15	Захист прав споживачів	6

ВК 16	Івентивний менеджмент	6
ВК 17	Іміджологія	6
ВК 18	Інжиніринг будівель	6
ВК 19	Іноземна мова спеціальності	24
ВК 20	Історія України	6
ВК 21	Історія української культури	6
ВК 22	Комунікативний менеджмент	6
ВК 23	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 24	Методи контролю якості ресторанних послуг	6
ВК 25	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 26	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6
ВК 27	Підприємницьке право	6
ВК 28	Політологія	6
ВК 29	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 30	Психологія	6
ВК 31	Психологія реклами	6
ВК 32	Психологія харчування	6
ВК 33	Реклама в Інтернеті	6
ВК 34	Релігієзнавство	6
ВК 35	Світова культура	6
ВК 36	Сенсорний аналіз	6
ВК 37	Соціологія	6
ВК 38	Технологія високої кухні	6
ВК 39	Трудове право	6
ВК 40	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 41	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 42	Фотожурналістика та фотографіка	6
ВК 43	Франчайзинг	6
ВК 44	Харчова мікробіологія	6
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
Виробнича практика 1		6
Виробнича практика 2		6
<b>Разом</b>		<b>12</b>
<b>Атестація</b>		
Підготовка до атестації		3
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		6
<b>Разом</b>		<b>9</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен



## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У випускній кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування

Випускна кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті КНТЕУ, або у репозитарії КНТЕУ.

#### 4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

		Компоненти																				
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	
Компетентності																						
Загальні компетентності	К 01			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	К 02	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•
	К 03						•			•	•	•	•			•	•			•	•	•
	К 04				•									•		•						
	К 05	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
	К 06						•		•	•	•	•	•									
	К 07									•		•								•	•	
	К 08									•								•		•		
	К 09								•		•											
	К 10						•			•	•											
	К 11	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
	К 12	•																				
	К 13								•													
	К 14												•									
Спеціальні (фахові) компетентності	К 15					•				•			•									
	К 16									•	•	•	•			•		•	•	•		
	К 17			•		•			•	•					•						•	
	К 18								•	•					•						•	
	К 19						•				•			•					•			
	К 20									•					•		•			•	•	•
	К 21									•	•			•						•		
	К 22					•	•				•				•							
	К 23										•									•	•	
	К 24										•				•							
	К 25												•							•		•
	К 26										•											•
	К 27																					•



**5.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання  
відповідними обов'язковими компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20
ПР 01						•			•				•				•			•
ПР 02						•			•	•	•				•	•		•		
ПР 03				•								•	•		•					
ПР 04									•			•	•	•				•		
ПР 05						•			•											
ПР 06					•	•			•											
ПР 07						•			•	•									•	
ПР 08									•				•							
ПР 09									•					•						
ПР 10			•											•	•				•	
ПР 11			•					•	•					•						
ПР 12												•						•	•	
ПР 13			•							•								•		
ПР 14									•				•			•				•
ПР 15																			•	
ПР 16						•			•	•										
ПР 17						•		•												
ПР 18					•	•			•								•			
ПР 19									•											
ПР 20									•											
ПР 21											•		•							•
ПР 22	•								•		•						•			•
ПР 23											•								•	
ПР 24									•							•	•		•	
ПР 25																•				
ПР 26		•					•													
ПР 27		•																		

**5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання  
відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми**

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	ВК 27	ВК 298	ВК 29	ВК 30	ВК 31	ВК 32	ВК 33	ВК 34	ВК 35	ВК 36	ВК 37	ВК 38	ВК 39	ВК 40	ВК 41	ВК 42	ВК 43	ВК 44	ВК 45									
	ПР 01	•						•	•	•		•								•				•																						•								
ПР 02	•		•	•		•		•			•	•		•	•	•								•					•			•	•		•							•				•								
ПР 03			•					•				•													•																					•								
ПР 04	•			•				•			•												•		•	•	•	•				•												•	•	•								
ПР 05												•		•										•	•	•					•																•							
ПР 06														•	•									•	•	•							•																					
ПР 07	•											•		•	•									•	•	•	•																											
ПР 08	•											•		•	•									•	•	•																•												
ПР 09	•															•									•	•	•																											
ПР 10			•																						•	•																												
ПР 11			•								•	•													•	•																						•						
ПР 12																			•																																			
ПР 13							•		•																					•																								
ПР 14	•													•																																								
ПР 15				•												•									•																													
ПР 16	•	•	•																																																			
ПР 17			•																																																			
ПР 18											•																																											
ПР 19	•		•			•					•					•								•		•		•		•		•	•		•									•	•	•								
ПР 20					•							•															•																											
ПР 21												•						•																																				
ПР 22										•										•				•																														
ПР 23													•											•																														
ПР 24	•				•																																																	
ПР 25																																																						
ПР 26													•		•															•	•	•																						
ПР 27												•		•									•	•						•	•	•																						

## **4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).**

### **4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I - IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**

Богатирьова К.В., канд. філол. наук, доц. кафедри іноземної філології та перекладу; Тонконог І.В., канд. пед. наук, доц. кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

**Результати навчання.**

Після вивчення дисципліни студенти повинні розуміти інформацію лекцій, бесід, доповідей, презентацій, аудіо та відео матеріалів, дискусій на навчальні та професійні теми; підтримувати розмову чи дискусію іноземною мовою, обґрунтовуючи свою позицію, викладати ідеї та погляди на навчальні та професійні теми; читати і розуміти тексти, пов'язані з навчанням та професійною діяльністю; писати іноземною мовою листи, тексти і документи, пов'язані з навчальною та професійною сферами; знати орфографічні, лексичні, граматичні та стилістичні правила та норми сучасної іноземної мови; розуміти соціокультурні явища та проблеми.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

Рівень володіння іноземною мовою B<sub>1</sub>.

**Зміст.**

Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетенцій, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою. Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанної справи у межах наступних тем:

Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Засоби ділового спілкування. Сучасна індустрія гостинності та харчування. Класифікація готелів. Типи закладів харчування. Готелі, ресторани: діяльність та персонал. Типи обслуговування у закладах харчування. Меню, його роль та принципи планування. Організація кухні, персонал кухні. Методи приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

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

1. Мойсієнко О.Б., Семідоцька В.А. English of Hospitality Industry. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 256 с.

2. Trish Stott, Alison Pohl. Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry. WB+SB. Oxford University Press, 2010. 111p.
3. Строкань Н.О., Коваленко Л.В. Deutsch in Wirtschaft und Außenhandel: навч. посібник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 197 с.

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

Аудиторна навчальна діяльність (практичні заняття), самостійна навчальна діяльність студентів. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, робота в міні-групах, проектна методика, кейс-метод, моделювання ситуацій, рольова гра, комп'ютерні технології).

#### **Методи оцінювання.**

- поточний контроль (опитування, тестування, перевірка підготовлених презентацій, контрольні роботи);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

## **4.2. Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021 /2022

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Морозов А.Ю., проф., доктор філософ. наук., проф. кафедри філософії, соціології та політології,

**Результати навчання.** Формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** "Основи психології», «Історія України» рівня повної загальної середньої освіти.

**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.

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

1. Філософія. Хрестоматія (під ред. Морозова А.Ю., Кулагіна Ю. І.). – К., КНТЕУ, 2021. – 380 с.



2. Морозов А.Ю. Зло: метафізичні і богословські виміри. навч.посіб. Київ, КНТЕУ, 2018. – 256 с.

3. Після кінця історії: розмови з Френсісом Фукуямою. навч.посіб. Київ Основи, 2021. – 310 с.

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, комп'ютерне тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Дончевська Р.С., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

**Результати навчання.** Формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту та споживних властивостей товарів, оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, а також фуд-дизайну, формування якості та мінімізації ризиків безпечності харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізика», «Хімія» рівня повної загальної середньої освіти

**Зміст.** Поняття про споживні властивості, безпечність, якість та харчову цінність товарів. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості товарів в Україні та світі. Методи дослідження безпечності та якості товарів. 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 зарубіжного виробництва.

Принципи класифікації та формування асортименту, роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту, чинники формування якості, вимоги до якості та принципи її оцінювання, правила експлуатації, правила догляду та санобробки меблів та предметів інтер'єру, скляного та керамічного посуду, металевого посуду та інвентарю, посуду із пластичних мас, текстильних товарів, мийних засобів, електротоварів побутових та спеціального призначення, виробів з паперу та картону.

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси.**

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 №2639-VIII – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
3. Товарознавство: підручник. Т. 1: Непродовольчі товари / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. – Київ: КНТЕУ, 2019. – 760 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- лабораторні заняття (лабораторні дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій).

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка індивідуального завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.4. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОФЕСІЙНІ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

## **Семестр. І.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Рзаєва С.Л., доцент, канд. техн. наук, доцент кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

**Результати навчання.** Формування у студентів необхідного рівня комп'ютерної грамотності та інформаційної культури, набуття практичних навичок використання сучасних інформаційних технологій і пакетів прикладних програм для розв'язання різноманітних задач галузі. Засвоєння теоретичних засад інформаційних технологій та застосовуваних у цій галузі науки ключових понять.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформатика» рівня повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Основи роботи в хмарних середовищах. Хмарні сервіси Microsoft 365, Google. Робота в корпоративному хмарному середовищі Microsoft 365. Графічні редактори. Створення та показ презентацій. Генерація QR-кодів та їх використання. Організація апаратного та програмного забезпечення робочого місця. Текстовий процесор MS Word, його призначення та функціональні можливості. Фундаментальні основи та принципи функціонування Інтернет. Табличний процесор MS Excel, його загальна характеристика. Об'єкти MS Excel. Основи роботи у середовищі MS Excel. Операції створення, редагування та форматування електронних таблиць MS Excel. Робота з функціями і формулами. Робота з таблицями MS Excel, як з базою даних. Створення, редагування і форматування графіків та діаграм. Аналіз даних у середовищі табличного процесора MS Excel. Бази даних, основні поняття та визначення. Робота з професійними базами даних. Електронні довірчі послуги. Правила створення та використання персональних паролів

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Биков І. Ю. Microsoft Office в задачах економіки та управління: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. / І. Ю. Биков – К. : Професіонал, 2016. – 263с.
2. Weverka P. Office 365 All-in-One For Dummies (For Dummies (Computer/Tech)) 1st Edition (June 25, 2019). – 848 p.
3. Мельникова О.П. Економічна інформатика. Навчальний посібник. / О.П. Мельникова. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. – 424 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні) з використанням мультимедійних засобів; лабораторні роботи

(традиційні, тренінгові завдання, комп'ютерне тестування); застосування елементів дистанційного навчання.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, комплексні контрольні роботи;
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. Назва. ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гончарова І. В., доцент, кандидат хімічних наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю; Чикун Н. Ю., старший викладач кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань та набуття практичних навичок з аналізу хімічних процесів утворення сполук, які обумовлюють смак, колір, аромат при виробництві та збереженні продуктів харчування і впливають на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції; засвоєння сучасних методів аналізу смакових, запашних і барвних речовин.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Хімія», «Фізика», «Математика» повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Смак, запах і колір харчових продуктів як складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Неорганічні та органічні речовини. Спирти та феноли. Оксосополики (альдегіди та кетони). Карбонові кислоти. Харчові вуглеводи. Амінокислоти, білки, пептиди. Хімія смакових сполук. Солодкі речовини. Речовини солоного, кислого, гіркого, уамі смаку. Хімія сполук запаху. Хімія неорганічних барвних сполук. Хімія органічних барвних сполук. Зміна смаку, запаху і кольору харчових продуктів на різних етапах технологічного процесу (маринування, соління, бродіння, визрівання, копчення) та при зберіганні.

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

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: Навчальний посібник . – Львів: Новий світ-2000, 2012. – 516 с.
2. Геваза Ю.І., Гетьманчук Ю.П. Основи органічної хімії: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 356 с.
3. Дубініна А.А. Щербакова Т.В., Черевична Н.І., Шмиголь О.В. Сенсорний аналіз: Навчальний посібник у структурно-логічних схемах. – Х.: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. – 110 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (виконання індивідуальних лабораторних досліджень).

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне опитування, перевірка виконаних ситуаційних вправ);
- контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.6. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** II, III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Левандовський Л.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства, Грабовська О.В., проф., докт. техн. наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** 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.

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

**Зміст.** Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру білого; 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, принципові схеми виробництва харчових продуктів. Вимоги до сировини і готової продукції.

### **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. 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.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

#### **4.7. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022.

**Семестр.** II.

**Лектор, науковий ступінь, посада.** Бондаренко Н.О., доцент, канд.юр.наук. доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу, Нікітенко В.М., доцент, канд.юр.наук, доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу; Ситніченко О.М. доцент, канд.юр.наук., доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу, Сухацький Р.П., доцент, канд.істор.наук, доцент кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

**Результати навчання.** Формування у студентів правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого акту регулювання відносин між громадянами і державою.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Право» рівень повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізація права. Поняття законності і правопорядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Конституційне право – провідна галузь національного права України. Органи державної влади і місцевого самоврядування. Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові правочини. Представництво в цивільному праві. Зобов'язальне право. Основи сімейного права України. Поняття, зміст, 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.

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

1. Основи правознавства України: навч. посіб. / за ред. проф. Ю. І. Крегула. К.: КНТЕУ, 2018. 528 с.
2. Герц А.А. Правознавство : навч. посіб. / А.А. Герц, С.Й. Кравчук.– Київ : Кондор, 2018.– 278 с.
3. Правознавство: Підручник для студентів внз/ Кол. авторів. Черкаси, 2019. 686 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: Лекції (оглядові / тематичні), семінарські / практичні, самостійна робота, консультації.

#### **Методи оцінювання.**

- поточний (опитування, письмові роботи, ситуаційні завдання);
- підсумковий (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.8. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє 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 отруєнь та інфекційних захворювань.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура. Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодекс Аліментаріус, основних концептуальних питань НАССР та HACCP, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у продуктах харчування. Антиаліментарні чинники та шляхи

їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпечності та якості продовольчої сировини і готової продукції у закладах ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

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

1. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
2. Гуліч М.П. Н.Л. Ємченко,, та ін. Продукти нанотехнології: цитрати біоелементів (хімічна характеристика, біологічна дія, сфера застосування): навч. посіб./ – Київ : МВЦ «Медінформа», 2018. – 202 с.
3. Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб./– К. : Київ.нац.торг.-екон. ун—т, 2015. – 244 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.9. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024

**Семестр.** IV-V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гніцевич В.А., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Варшава, Вищий Семінаріум Університету Кардинала С. Вишинського).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства,



здатності розробляти та впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчової комбінаторики, управляти технологічними процесами їх виробництва, вмінню діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Технології харчових виробництв».

**Зміст.** 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 гідро біонтів. Технологія холодних страв та закусок, напоїв. Технологія борошняних і кондитерських виробів.

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

1. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. – 192 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. – 200 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2017. – 185 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); лабораторні заняття (робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий – IV, V семестри.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.10. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін.

**Результати навчання.** 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація ресторанного господарства», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції».

**Зміст.** Види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.

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

1. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 639 с.
2. Черевко О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – Київ : Ліра-К, 2011. – 647 с.
3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства. Розділ I. Механічне устаткування : навч. посіб. / І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 215 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** V–VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції».

**Зміст.** 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.

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

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012.– 557 с.
2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. АРХІТЕКТОНІКА І ДИЗАЙН В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Заварзін О.О., доцент, канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

**Результати навчання.** Формування базових дизайнерських компетентностей – системи знань та умінь щодо матеріального відображення функцій композиції засобами архітекtonіки та дизайну.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технологія продукції ресторанного господарства», «Маркетинг».

**Зміст.** Поняття та принципи архітекtonіки. Складові архітекtonіки. Архітекtonіка інтер'єру. Архітекtonіка екстер'єру. Архітекtonіка відкритих просторів. Архітекtonіка страв, напоїв та кулінарних виробів. Засоби архітекtonіки для реалізації дизайнерського рішення приміщень закладів ресторанного господарства. Дизайнерський інструментарій для формування архітекtonіки закладу. Концепція і дизайн закладу ресторанного господарства. Дизайн заходів кейтерингового обслуговування. Побудова ландшафту ресторанів. Колір, текстури і матеріали у оздобленні закладу ресторанного господарства. Освітлення

закладу ресторанного бізнесу. Засоби анімації у архітектурі та дизайні закладу ресторанного господарства.

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

1. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. – К.: «Ліра-К», 2020. – 480с.
2. Крижанівська Н. Я. Основи ландшафтного дизайну: підручник. – К.: «Ліра-К», 2017. – 218 с.
3. Дональд А. Норман Дизайн звичних речей (The Design of Everyday Things) – навч. посіб./"Клуб Сімейного Дозвілля", 2019. – 320 с.

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

Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття.

#### **Методи оцінювання.**

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.13. Назва. ФУД-ДИЗАЙН.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федорова Д.В., доц., докт. техн. наук, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Кошице, Технічний Університет Кошице (Словатська Республіка)).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами теоретичних знань та практичних навичок з дизайну кулінарної продукції, впровадження інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, фудпейрінгу, технік, стилів і технологій кулінарного дизайну, сучасних підходів колористики, флористики у фуд-дизайні, а також технологічних, сервісних та дизайнерських інновацій, враховуючи особливості розвитку сучасних ресторанных трендів; набуття вміння діагностики сучасних концепцій фуд-дизайну та фуд-арту та розроблення індивідуальних фуд-дизайн і фуд-сервіс проектів для закладів HoReCa.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Хімія смаку, кольору та аромату», «Технології ресторанної продукції», «Архитектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Фуд-дизайн. Основні поняття, терміни та визначення. Сучасні тренди авторського дизайну ресторанної продукції. Архітектоніка у фуд-service дизайні: теоретико-практичні засади. Колористика у фуд-дизайні закладів HoReCa. Айдентика у створенні бренду закладу. Дизайн віжуалів. Флористика у фуд-дизайні. Наукові основи та практичне застосування кулінарної комбінаторики у дизайні ресторанної продукції. Foodparing: інноваційна молекулярна теорія смакових поєднань. Техніки дизайну ресторанної продукції. Стили та технології дизайну ресторанної продукції. Сучасні тренди дизайну кондитерської і десертної продукції.

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

1. Сучасні технології дизайн-діяльності : навч. посіб. / О. О. Сафронова. – Київ : КНУТД, 2019. – 208 с.
2. Zampollo F. Idea Market: a Food Design Thinking method for idea generation. Independently published. 2017. – 110 p.
3. Karen Page, Andrew Dornenburg. The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chef. New York: Little, Brown and Company, 2018. - 392 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, презентацій, звітів з лабораторних робіт, творчих завдань; захист курсової роботи.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антюшко Д.П., доцент, канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування у студентів системного мислення та комплексу знань із сучасної стандартизації, метрології та управління якістю, опанування науково-методичних основ національної стандартизації та державної метрологічної системи України, законодавчо-нормативного забезпечення виробництва обігу продукції, теорії якості та основоположних принципів побудови,

функціонування систем управління якістю.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Хімія», «Фізичні методи дослідження», «Теоретичні основи товарознавства».

**Зміст.** Терміни, визначення, поняття, щодо стандартизації, метрології та управління якості товарів. Роль і значення стандартизації у розвитку економіки. Мета та завдання стандартизації. Методи стандартизації. Форми стандартизації. Об'єкти та суб'єкти стандартизації. Міжнародні організації зі стандартизації: міжнародна організація стандартизації (ISO), міжнародна електротехнічна комісія (IEC), комісія Кодекс Аліментаріус (CA). Регіональні організації зі стандартизації. Міжнародні стандарти. Типи міжнародних стандартів. Гармонізація стандартів. Законодавче регулювання стандартизації в Україні. Національна система стандартизації. Мета національної стандартизації. Органи, служби стандартизації, їх завдання та функції.

Метрологія як наука. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Різновиди та засоби вимірювань. Основні методи вимірювань. Забезпечення єдності вимірювань. Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність. Законодавчо регульована метрологія. Національна метрологічна служба: структура, основні функції. Метрологічний нагляд, його види. Повірка засобів вимірювальної техніки.

Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Основні принципи управління якістю. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. Політика в галузі якості. Суть процесного підходу в управлінні якістю. Організаційна структура і документація системи управління якістю.

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

1. Білецький Е.В., Дорошин О.Т., Пригудьська Н.В. Основи технічного регулювання : підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2017. 620 с.
2. International Standard Organization. URL : [iso.org](http://iso.org)
3. Codex Alimentarius Commission. URL : [fao.org/fao-who-codexalimentarius](http://fao.org/fao-who-codexalimentarius)

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (робота у малих групах, виконання індивідуальних завдань).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.15. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М. доцент, канд. екон. наук, доцент готельно-ресторанного бізнесу.; Федоряк Р.М. доцент, канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами у ресторанному бізнесі.

**Обов'язкові попередні початкові дисципліни.** «Інформаційні системи і технології».

**Зміст.** 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 технологій в управлінні організацією. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельно-ресторанному бізнесі. Глобальні дистриб'юторні системи у готельно-ресторанному бізнесі.

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

1. Косинський В.І. Сучасні інформаційні технології : навч. посіб. / В.І. Косинський, О.Ф. Швець. – Київ : Знання, 2011. – 594 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Методи навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Міска В.Г., доц. канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу



**Результати навчання.** 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка підприємства», «Основи підприємництва».

**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 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. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.

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

1. Економіка підприємства : підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.О. Бондар. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 569 с.
2. Лігоненко Л.О. Фінанси підприємства : підручник / Л.О. Лігоненко, Н.М. Гуляєва, Н.А. Гринюк та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 780 с.
3. Швиданенко Г.О. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Г.О. Швиданенко. – Київ : КНЕУ, 2009. – 598 с.

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

– лекції;

– семінарські/ практичні/ заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ модерація/ «мозкова атака»/ тренажерні завдання/ метод кейс-стаді/ робота в малих групах та ін.).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування; перевірка конспекту/ презентації/ проекту/ ситуаційного завдання та ін.);  
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.17. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Полтавська О.В., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Салімон О.М. канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій й навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів на рівні підприємства готельного господарства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка підприємства».

**Зміст.** 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.

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

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: навч.-метод. посіб. /В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О.

Антонець та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.

2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.

3. Маркетингова діяльність підприємства в умовах інтеграційного розвитку: навчал. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 134 с.  
**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. ПРОЕКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Расулов Р.А., канд. техн. наук, доц., завідувач кафедри інженерно-технічних дисциплін

**Результати навчання.** Знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max, функцій замовника. Вивчення дисципліни надає змогу кожному студенту не тільки опанувати основи роботи із програмою (створювати елементи проекту – стіни, підлогу, стелю, покрівлю, розміщувати у будівлі елементи обладнання, меблювання, озеленення, декору, опанувати специфіку роботи у проектній групі), але й побачити результат своєї роботи – здійснити 3D-тур спроектованою будівлею створити презентацію до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Устаткування закладів ресторанного господарства»

**Зміст.** Принципи автоматизованого проектування, основи роботи в середовищі ArchiCAD, побудова креслень планів у середовищі ArchiCAD, побудова тривимірних моделей в ArchiCAD, креативна візуалізація засобами ArchiCAD, програма тривимірної візуалізації Autodesk 3ds Max, рендеринг засобами програми Autodesk 3ds Max.

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

1. HoReCa том II Ресторани під ред. А.А.Мазаракі – навч. посіб. К.КНТЕУ, 2017.-350с.

2. MacKenzie S.H., Rendek A. ArchiCAD 19/ textbook - The Definitive Guide. –Packt Publishing, 2015. 480 с.
3. Sham Tickoo Autodesk 3ds Max 2016: A Comprehensive Guide. textbook /16th edition /– Purdue University Calumet, 2015. – 800с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, індивідуальні завдання.
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19. Назва. START UP-ТРЕНІНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII, VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна добросесність: виклики сучасності»; Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо основних засад та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Економіка ресторанів», «Менеджмент», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в ресторанному бізнесі».

**Зміст тренінгових секторів. Restaurant service.** Концепція підприємства ресторанного бізнесу. Наймінг закладу. Визначення гастрономічного напрямку та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу. Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Моделювання процесу обслуговування споживачів відповідно до типу закладу ресторанного господарства. **Marketing.**

Обґрунтування цільового сегменту проєктованого підприємства. Розробка брендбуку для підприємства ресторанного бізнесу. Методика розробки неймінгу та логотипу проєктованого підприємства. Розробка та реалізація плану маркетингу на підприємстві ресторанного бізнесу.

**HR.** Управління персоналом у системі менеджменту підприємств, кадрова політика і стратегія, планування, організація набору та відбору кадрів, організування діяльності та функцій служби персоналу, адаптація працівників.

**Food technology.** Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання. Особливості організації роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Визначення виробничої програми.

Моделювання технологічних процесів, апаратурно-технологічні схеми виробництва кулінарної продукції. Визначення корисної та загальної площ виробничих приміщень та закладу в цілому (нормативний, розрахунковий метод).

**Finance.** Планово-фінансовий відділ у структурі менеджменту підприємств ресторанного бізнесу. Оцінка ефективності фінансово-господарської діяльності підприємства ресторанного бізнесу.

**Event.** Організація івентів та конференц-сервісу на підприємстві ресторанного бізнесу.

**Бізнес-старт.** Дослідження умов ведення бізнесу в Україні та світі (аналіз рейтингу DOING BUSINESS). Визначення можливих загроз і перешкод ведення бізнесу. Підготовча робота зі створення підприємства.

**Food safety.** Аналіз можливих небезпек та ризиків при зберіганні сировини, виготовленні напівфабрикатів та готової продукції у закладах ресторанного господарства. Розробка плану НАССР для закладу ресторанного господарства.

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

1. HoReCa :навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

2. Основи бізнесу: навчальний посібник / Доброва Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.

3. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова – Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Атлант, 2019. – 376 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття з використанням методів бізнес-симуляції та інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, захист проектів у міні-групах;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.20. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мельниченко С.В., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, проректор з наукової роботи; Ведмідь Н.І., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; (стажування: Кошицький технічний університет, Словаччина); Романчук Л.Д. канд.екон.наук, стар. викл. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заст.декана факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу (стажування: Кошицький технічний університет, Словаччина).

**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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Організація ресторанного господарства», «Основи менеджменту».

**Зміст.** Генеза 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. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом.

Управління персоналом у системі менеджменту. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного та

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.

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

1. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. / М.М. Левченко – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Вид. 3 / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.
3. Основи менеджменту: підр. для студентів вищого навч. закладів / кол. авторів за ред. А.А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.

**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).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.21. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** I–IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Короп М.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. кафедри фізичної культури, Чайченко Н.Л., доц. кафедри фізичної культури, М'ясоєденков К.О., старш. викл. кафедри фізичної культури, Яценко О.В., старш. викл. по кафедрі фізичної культури.

**Результати навчання.** 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізична культура».

**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. Пауерліфтинг.

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

1. Довгань Н.Ю. Рухливі ігри : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 156 с.
2. Довгань Н.Ю. Фітнес : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 380 с.
3. Довгань Н.Ю. Фізичне самовдосконалення студентів: навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, Л.Б. Биковська, Н.Л. Чайченко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 372 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

#### **4.22. Назва. БАРНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Набуття теоретичних і практичних знань щодо напрямів діяльності барів з урахуванням закордонного досвіду; особливостей обслуговування у барах різних видів; сучасних концепцій та стилів торговельних залів барів; матеріально-технічної бази для забезпечення діяльності барів різних видів; стандартів обслуговування у барах; організації роботи працівників бару;



технології приготування різних видів напоїв, які готуються за барною стійкою, а саме: коктейлі, напої на основі чаю, кави, шоколаду тощо; правил подавання напоїв у тому числі алкогольних, страв, виробів за барною стійкою; еногастрономічні поєднання; правил формування меню, барної карти, пивної карти, кавової карти, чайної карти, коктейльної карти для барів різних видів.

**Обов'язкові попередні початкові дисципліни.** «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Організація і особливості функціонування барів. Матеріально-технічне оснащення бару. Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація обслуговування споживачів. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв. Характеристика основних компонентів. Основні види змішаних напоїв (коктейлі). Напої на основі кави та чаю.

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

1. Мялковський О.В. Барна справа. Теорія і практика змішаних напоїв: навч. посіб. - К.: Кондор. – 2017. – 376 с.

2. Ростовський Р.С. Барна справа: підручник / Р.С. Ростовський, С.М. Шаман. – 2-ге вид. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 395 с.

3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа / Навч. посіб. видав. «Магнолія 2006». – 2019. – 288 с.

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

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.23. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кудряченко В.В., стар.наук.співр., к.т.н., кафедри інженерно-технічних дисциплін.

**Результати навчання.** Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням

ризикую виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Фізика», «Хімія», «Соціологія», «Психологія», «Екологія», «Економіка», «Менеджмент», «Правознавство», «Трудове право».

**Зміст.** 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.

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

1. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності. 2-е видання. Підручник затверджений МОН України. . – К.: «Центр учбової літератури», 2016 р., – 448 с.
2. Бедрій Я.І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Я.І. Бедрій. – Київ : Кондор, 2012. – 286 с.
3. Гандзюк М.П. Основи охорони праці. Підручник. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський. — К.: Каравела, 2012. — 384 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції: оглядові, тематичні, проблемні. Практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль: (тести, опитування, ситуаційні завдання);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** V – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гончарова І. В., доц., канд. хім. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування знань щодо хімічних та біологічних процесів і закономірностей розробки, оцінювання, прогнозування критеріїв безпечності споживних товарів; знань щодо виникнення та динаміки небезпечних чинників у сировині та готовій продукції; знань щодо джерел та фізіології впливу харчових алергенів на організм людини; знань щодо механізму застосування, розповсюдження та небезпеки для людини генетично модифікованих організмів; знань щодо засад харчової токсикології; набуття навичок оцінювання ризиків та прогнозування безпечності споживних товарів впродовж виробництва та проходження каналами розповсюдження.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Фізичні методи дослідження», «Харчова мікробіологія».

**Зміст.** Роль безпечності у задоволенні потреб організму людини. Методологія управління безпечністю споживних товарів. Міжнародна та вітчизняна практика нормативного регулювання безпечності товарів. Загальні закономірності формування та динаміки критеріїв біологічного, хімічного, фізичного походження безпечності харчових продуктів. Природа та особливості контролювання небезпек пов'язаних з харчовими алергенами та генетично модифікованими організмами. Роль харчових добавок у формуванні безпечності

харчових продуктів. Види та характеристика безпечності непродовольчих товарів.

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

1. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ФАО / ВООЗ «Кодекс Аліментаріус». – Режим доступу: <http://www.codexalimentarius.net>.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України в редакції від 04.04.2018 № 771/97-ВР. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навч. посіб. К.: Академія. 2017. 520 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (традиційні, інтерактивні заняття, виконання індивідуальних завдань).

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, контрольна робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.25. Назва. БРЕНД МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** V – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Клібанська О.М., доцент, канд.техн.наук., доцент кафедри маркетингу.

**Результати навчання.** Формування у студентів теоретичних знань та розуміння: сутності, типів, принципів, суб'єктів та рівнів управління в бренд-менеджменті; сутності, типів та функцій бренда; основних елементів та етапів формування бренда; основних характеристик бренда; необхідності використання моделей для формування бренда; сутності архітектури бренда та етапів її формування; підходів до поняття системи управління розвитком бренда; структури, основних функцій та інструментів системи управління розвитком бренда; необхідності та специфіки формування корпоративного бренд-менеджменту; ролі та особливостей використання основних та синтетичних засобів маркетингових комунікацій у системі бренд-менеджменту.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Маркетингові комунікації», «Реклама», «Поведінка споживачів»

**Зміст.** Сутність та зміст маркетингу. Види маркетингу. Маркетингове середовище, його структура, фактори формування. Підсистема інформаційного забезпечення маркетингової діяльності. Маркетингова інформація. Структура процесу маркетингових досліджень. Опитувальний лист. Поведінка споживачів: характеристики типів споживачів, моделювання споживчої поведінки. Сегментація та позиціонування як маркетингові технології. Товару системі маркетингу. Життєвий цикл товару. Конкурентоспроможність товарів на ринку. Товарна марка, упаковка, сервіс у системі маркетингу. Ціна та цінова політика в системі маркетингу: мета та завдання. Фактори ціноутворення. Цінові стратегії. Маркетингова збутова діяльність. Фактори вибору каналу розподілу підприємством. Електронні канали розподілу. Франчайзинг. Система маркетингових комунікацій. Комунікаційна модель. Розробка програми рекламної діяльності. Засоби стимулювання збуту. Прямий маркетинг. Цілі та засоби зв'язків з громадськістю. Особливості проведення виставок. Бренд та процес його створення. Інші синтетичні засоби маркетингових комунікацій. Цифровий маркетинг та цифрові комунікації. Сутність концепції інтегрованих маркетингових комунікацій. Управління маркетинговою діяльністю. Підсистема планування та організації маркетингової діяльності. Контроль маркетингової діяльності. Глобальний маркетинг.

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

1. Струтинська І.В. Бренд-менеджмент: теорія і практика. - навч. посібник / укл.: І. В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с.

2. Кендюхов О.В. Бренд-менеджмент : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Кендюхов, К. Ю. Ягельська, Д. С. Файвішенко. – Донецьк : ДВНЗ «ДонНТУ», 2013. – 459 с.

3. Малинка, О. Я. Бренд-менеджмент : навч. посіб. / О. Я. Малинка, А. О. Устенко. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. - 293 с.

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

- лекції – оглядова/тематична;

- практичні заняття – презентація, дискусія, комунікативний метод, моделювання ситуацій, метод кейс-стаді, робота в малих групах.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування; усне та письмове опитування; перевірка та обговорення підготовленого есе, презентації, проекту, ситуаційні завдання, захист проектів;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**Тип.** За вибором

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII - VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Муковіз В.С., доц., кан. екон. наук, доц. каф. обліку та оподаткування.

**Результати навчання.** Набуття знань і навичок 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка ресторанів», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** 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 характеристику в історичній ретроспективі, в сучасній системі управління суб'єктом господарювання, та в системі економічних наук.

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

1. Давидюк Т.В. Бухгалтерський облік: навч. посібник / Т.В. Давидюк, О.В. Манойленко, Т.І. Ломаченко, А.В. Резніченко. – Харків, Видавничий дім «Гельветика», 2016. – 392 с.
2. Лень В., Гливенко В. Бухгалтерський облік в Україні. Основи та практика: навч. посібник. – Центр навчальної літератури, 2018.- 608
3. Лишиленко О. Бухгалтерський облік: підручник/ Лишиленко О. – Київ: Центр навчальної літератури, 2017. - 670 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції – тематичні, проблемні;
- практичні заняття – традиційні, з моделюванням ситуацій;

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.27. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III –IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Букатова Д.М., канд юрид. наук, ст. викл. кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права; Зелениця І.М. канд. юрид. наук, ст. викл., кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права;

**Результати навчання.** Знати: поняття, предмет, метод, джерела господарського права та його місце у системі права України; сутність господарської діяльності; правовий статус суб'єктів господарювання; загальні положення державного регулювання господарської діяльності; сутність правових категорій господарського права; основи правового регулювання окремих сфер та галузей господарської діяльності; зміст господарсько-договірних та зобов'язальних відносин; особливості застосування господарсько-правової відповідальності. Вміти: вільно користуватися нормативним матеріалом з теми курсу та застосовувати його у конкретних ситуаціях; аналізувати та застосовувати норми господарського права; правильно тлумачити юридичні факти господарського права та застосовувати на практиці отримані знання; розв'язувати теоретичні та практичні завдання з господарського права; використовувати знання з господарського права як підґрунтя для набуття досвіду в сфері господарської діяльності; застосовувати зразки господарських документів у практичній діяльності для вирішення правових питань; аналізувати конкретні випадки з практики застосування господарського законодавства і змодельованих ситуацій; шукати, відбирати, аналізувати та застосовувати нормативно-правові акти для вирішення конкретних питань юридичного характеру у своїй професійній практичній діяльності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство».

**Зміст.** Теоретичні основи господарського права. Суб'єкти господарювання. Правовий режим майна в господарському обігу. 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.

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

1. Господарське право : загальна частина: навчал. посіб. / А.М. Апаров, О.М. Онищенко. – К. : Істина, 2016. – 452 с.
2. Мілаш В. С. Господарське право : навч. посіб. для підгот. до іспитів / В.С. Мілаш. – 4-те вид., змін. – Харків : Право, 2017. – 328 с.
3. Швидка Т. І. Господарське право в схемах і таблицях: навч. посіб. / Т. І. Швидка. – Харків: Право, 2019. 130 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи навчання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії), практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне/ письмове опитування, тестування тощо);
- підсумковий контроль: екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.28. Назва. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ, МЕБЛІВ ТА ОБЛАДНАННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Заварзін О.О., канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

**Результати навчання.** Формування базових дизайнерських компетентностей – системи знань та умінь щодо матеріального відображення функцій композиції засобами архітекtonіки та дизайну.



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

**Зміст.** Поняття дизайну інтер'єру. Принципи побудови загальної композиції інтер'єрних рішень. Інструменти та засоби дизайну для реалізації дизайнерського рішення приміщень закладів ресторанного господарства. Дизайнерський інструментарій для формування та візуалізації концепції та дизайну закладу ресторанного господарства, зокрема приміщень для обслуговування споживачів та їх меблювання, виробничих приміщень та їх обладнання технологічним устаткуванням. Програмні продукти для створення дизайну: Graphisoft ArchiCAD, Autodesk 3DS-max, Autodesk AutoCAD, CorelDraw, SketchUp, Microsoft Vizio, Adobe Photoshop. Колір, текстури і матеріали у оздобленні закладу ресторанного господарства. Світло та композиція у дизайні закладу ресторанного господарства.

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

1. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. – К.: «Ліра-К», 2020. – 480с.
2. Крижанівська Н. Я. Основи ландшафтного дизайну: підручник. – К.: «Ліра-К», 2017. – 218 с.
3. Дональд А. Норман Дизайн звичних речей (The Design of Everyday Things) – Книжковий клуб "Клуб Сімейного Дозвілля", 2019. – 320 с.

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

**Методи оцінювання.**

–поточний контроль –опитування, контрольні задачі;

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.29. Назва. ДИЗАЙН В РЕКЛАМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Алданькова Г.В., доцент, канд. екон. наук, доц. каф. журналістики та реклами; Брюханова Г.В., доц. канд. пед. наук, доц. каф. журналістики та реклами.

**Результати навчання.** Формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо аналізу існуючих та специфіки розроблення графічних рекламних матеріалів, фірмової символіки сучасного підприємства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Реклама», «Історія дизайну», «Комп'ютерна графіка в рекламі».

**Зміст.** Рекламний дизайн як процес проектно-художньої діяльності. Прийоми побудови рекламного звернення та принципи вибору візуальних образів. Художні стилі та стильові течії у рекламному дизайні. Сутність та види рекламної композиції. Закони та засоби організації композиційної реклами.

Формоутворення односторінкової реклами. Образотворчі засоби в рекламній композиції. Шрифтові композиції у візуальній організації рекламного звернення. Колір як художній засіб реклами.

Сутність, основні елементи, функції фірмового стилю підприємства. Формотворення графічних знаково-символьних об'єктів фірмового стилю. Критерії оцінювання програми фірмового стилю.

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

1. Брюханова Г.В. Комп'ютерні дизайн – технології: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів/ Г.В. Брюханова. – К. : Центр учбової літератури, 2018. – 180 с.
2. Склярєнко Н., О. Романюк. Соціальна реклама в контексті дизайну / навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2014 р. – 234 с.
3. Антонов А. В. Сприйняття та розуміння тексту: навчал. посіб. – К.: Знання, 2017. – 327 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична); лабораторні заняття (презентація / виконання тренувальних вправ і індивідуальних завдань в графічних редакторах Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Corel Draw (Basic); творчі експедиції, відвідування виставок та арт-галерей м.Києва, участь у творчих олімпіадах, конкурсах та фестивалях реклами.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, контрольна робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. ДИЗАЙН РЕСТОРАНІВ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Заварзін О.О., доц., доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін, канд. техн. наук, член

Національної спілки архітекторів України, член спілки Урбаністів України і асоційований член Американського інституту архітекторів.

**Результати навчання.** Формування системи знань щодо принципів використання методів проектування комплексних об'єктів ресторанного господарства, методик науково-проектного аналізу в дизайнерській практиці; вміння аналізувати підґрунття проектування об'єктів складних структурних побудов на основі дослідження соціального замовлення та проектного завдання.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Проектування з основами САПР», «Безпека життя»

**Зміст.** Теорії архітектури та дизайну. Закономірності і принципи створення змістовного предметного середовища. Особливості естетичного сприйняття і обґрунтування прийомів перетворення форм середовища. Прийоми організації периметрів оформлення приміщень, забудови прибудинкових території, організації оточуючого ландшафту. Новітні прийоми організації середовища, що проектується.

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

1. Сьомка С. В., Антонович Є.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: Підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 400 с.
2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ: НАКККіМ, 2019. 464 с.
3. Дячун З. Конструювання меблів: Навчальний посібник. Частина 1. Київ: Вид-во Києво-Могилянської академії, 2016. 387 с.

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

- лекції - тематичні, проблемні;
- лабораторні заняття (проведення досліджень).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, контрольна робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.31. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** II - VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**

Дячук Л.С., доц., канд. філол. наук, доц. кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Боровик К.Ю., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу;

перекладу; Клименко Т.І., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

**Результати навчання.** Формування у студентів іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для спілкування у повсякденних ситуаціях, в навчальному та професійному середовищах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**  
«Українська мова» (рівень повної загальної середньої освіти).

### **Зміст.**

Презентація особи. Привітання. Знайомство. Зовнішність та характер, індивідуальні особливості людини. Рід занять, уподобання, світ захоплень. Орієнтування у місті. Робочий день. Вільний час. Навчання. Університет. Студентське життя. Квартира. Презентація власного житла. Магазили та покупки. Подорожі залізницею, літаком, пароплавом. На митниці. У готелі. Замовлення номера. Україна та країна, мова якої вивчається. Київ та столиця країни, мова якої вивчається. Бізнес. Підприємство. Малий і середній бізнес. Власна справа. Автобіографія. Працевлаштування і проходження співбесіди. Правила складання та оформлення ділових листів. Харчування. Види закладів харчування. Ресторанна справа. Бронювання місць у готелі та ресторані. Прийом гостей у готелі та ресторані. Обов'язки персоналу закладів харчування. Складання меню. Технологія приготування основних страв. Здорове харчування.

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

1. Frances Eales. Speakout. Students' Book / Frances Eales, Steve Oakes. – Pearson Education Limited, 2015. – 176 p.
2. Mark Foley. MyGrammarLab / Mark Foley, Diane Hall. – Pearson Education Limited, 2016. – 382 p.
3. MyEnglishLab [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://english-dashboard.pearson.com/login?redirectUrl=https:%2F%2Fenglish-dashboard.pearson.com>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, робота в малих групах, проектна методика, моделювання ситуацій, рольова гра, комп'ютерні технології).

### **Методи оцінювання.**

- поточний контроль: (опитування, тестування, перевірка підготовлених презентацій, контрольні роботи);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

#### **4.32. Назва. ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Белінська С.О., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю.

**Результати навчання.** Формування системи знань та умінь щодо порядку проведення експертизи кількості та якості алкогольних напоїв вітчизняного та зарубіжного виробництва.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство. Харчові продукти», «Технічне регулювання. Основи метрології, стандартизації та управління якістю».

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

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

1. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: підручник / О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 210 с.
2. Коломієць Т.М. Експертиза товарів: навчал. посіб./ Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 225 с.
3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин: навчал. посіб./ В.І. Зінченко. – К. : Виноград. Вино, 2009. – 54 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); лабораторні заняття (лабораторні дослідження, вирішення ситуаційних завдань).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.33. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)); Серенко А.А., ас. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню у студентів формуванню у студентів сукупності 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; набуття знань щодо класифікації вин в Україні та країнах світу, сортів винограду для одержання виноматеріалів, загальної технології виробництва різних типів вин, коньяку та бренді; опанування знань та набуття практичних навичок щодо характеристики вин і виноробної продукції, особливостей їх подавання і вживання, правил дегустації, організації роботи сомельє та кавістів; формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції».

**Зміст.** Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства. Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції.

Класифікація виноградного вина. Основні технологічні процеси виноробства. Формування букету та смаку вина. Особливості кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин. Особливості технології ігристих і газованих вин. Основні стадії виробництва коньяку (бренді). Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти. Найбільш відомі вина країн Європи (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Словенія, Угорщина, Грузія, Молдова, Україна). Найбільш відомі вина країн Нового світу (Чилі, Аргентина, США, Австралія, Нова Зеландія, ПАР, Китай). Організація роботи сомельє. Дегустація вин та інших спиртних напоїв. Поняття та основні принципи еногастрономії. Біодинамічне вино. Винний та еногастрономічний туризм.

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

1. Ізабель Лежерон. Натуральне вино: довідник//переклад з англ. Х. Демидюк. – Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. – 223 с.
2. Винний гід України 2019. Довідник. – Харків: ТОВ «Видавництво Віват», 2019. – 192 с.
3. Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пос.: Краткий курс о вине и не только... – К.: КВИЦ, 2007. – 328 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.34. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III – IV.

**Лектор, науковий ступінь, посада.** Радченко С.Г., доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Оволодіння знаннями етичних норм професійної діяльності та навичками їх використання.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Менеджмент», «Маркетинг».

**Зміст.** Етика бізнесу як навчальна дисципліна. Інтегрування ділової етики в сучасне бізнес-середовище. Корпоративне управління як засіб етичного регулювання взаємовідносин в колективі. Етичні основи ділових відносин у бізнесі. Діловий етикет як засіб організації професійної взаємодії. Стиль і манери ділової людини. Етичні стандарти організації і проведення ділових комунікативних заходів. Етика у міжнародних ділових стосунках.

**Рекомендовані джерелата інші навчальні ресурси/засоби.**

1. Лихолат С. М. Етика бізнесу: навч. посіб. / С.М. Лихолат, І. Б. Гапій. – К.: Знання, 2013.– 367 с.
2. Радченко С. Г. Етика бізнесу. Навч. посіб. / С. Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К.: КНТЕУ. 2014. – 396 с.
3. Седова Л. Н. Этика бизнеса: учебное пособие. Ч. 1 / Л. Н. Седова,

А. А. Малюкіна. – Х: Изд. ХНЭУ им. С. Кузнеца, 2014. – 492 с.

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

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль - опитування, тестування, захист індивідуальних проектів;
- підсумковий контроль - екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.35. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Академічне співтовариство імені Михайла Балудянського (Словацька республіка), Пан-європейський університет (м. Братислава, Словацька республіка); Кошицький технічний університет (м. Кошице, Словацька республіка); Віденський університет (м. Відень, Австрія).

**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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Енологія».

**Зміст.** 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.

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

1. Архипов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу / В.В. Архипов. – Київ : Центр навч. літ., 2016. – 233 с.

2. Калугіна, І. М. Технологія етнічних кухонь світу [Текст] : навч. посіб. / Калугіна І. М., Тележенко Л.М. - Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.

3. Кухні народів світу. Навчальний посібник/ Ростовський В.С. – Київ : – видавництво Кондор, 2018. – 502 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття (дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.36. Назва. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада** Притульська Н.В., проф., докт. техн. наук, професор кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю, перший проректор з науково-педагогічної роботи.

**Результати навчання.** Застосовувати знання та вміння з організації діяльності із захисту прав споживачів, реалізації прав споживачів та механізму їх захисту при вирішенні конкретних практичних ситуацій. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Менеджмент», «Товарознавство».

**Зміст.** Вивчення підходів до формування стратегії захисту прав споживачів та етапів формування конsumerизму в Україні та світі; аналіз діяльності державних та недержавних організацій у справах захисту прав споживачів; вивчення основних засад захисту прав

споживачів на вибір, безпечність та якість товарів та послуг, здорове навколишнє середовище, компенсацію збитків від придбання неякісних, небезпечних товарів, послуг судового та позасудового захисту споживачів; визначення сучасних проблем та перспектив розвитку консумеризму в Україні в умовах глобалізації.

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

1. Про захист прав споживачів: Закон України від № 3682-ХІІ від 15.12.1993 (із змінами і доповненнями 19.01.2020). - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

2. United nations guidelines for consumer protection A/RES/70/186 on 22 December 2015- Режим доступу: <https://undocs.org/en/A/RES/70/1862>.

3. Pritulska N., Borodachova N., Motuzka I. European vector of reforming the consumer rights protection system in Ukraine // XXII GWT Symposium: "Sustainability, Quality and Innovation: A Global View of Commodity Sciences" Rome and Gaeta, Italy, September 20-25, 2018., p. 115-119.

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

лекції (тематичні/проблемні);

практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль/модульний контроль (тестування, усне/письмове опитування, перевірка підготовленого ситуаційного завдання);

– підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.37. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федоряк Р.М. доц., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Авдан О.Г. доц., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

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

**Зміст.** 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.

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

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2015. - 256 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг: навч. посіб. / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.
3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика eventmanagement: навчал. посіб. / А. Шумович. – Баланс Букс, 2016. – 189 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, завдань).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.38. Назва. ІМІДЖОЛОГІЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023

**Семестр.** III-IV

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Радченко С.Г., доц. доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування знань з основних положень теорії і практики конструювання іміджу підприємця, менеджера,

фірми, організації. Розуміння значення іміджу в бізнес-середовищі та його впливу на формування репутації та престижу в ділових колах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Дипломатичний та діловий протокол та етикет».

**Зміст.** Іміджологія: предмет навчальної дисципліни. Соціально-психологічні засади іміджу. Іміджмейкерство. Мистецтво створення іміджу особистості. Зовнішній (габітарний) імідж. Ефективний діловий імідж. Імідж-технології у світських та ділових заходах. Корпоративний імідж.

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

1. Бондаренко І. С. Іміджологія у системі гуманітарних знань: культурно-освітні стратегії [Текст] : монографія / І. С. Бондаренко; Держ. ВНЗ «Запорізь. нац. ун-т» М-ва освіти і науки України. - Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 302 с.

2. Бугрим, В. В. Іміджологія / Іміджмейкінг [Текст] : навч. посіб. / В. Бугрим; Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. – Київ : Київський університет, 2013. – 255 с.

3. Ковалів Ж. В. Іміджологія сучасного освітнього менеджера: навч. посіб. – Одеса: Видавець СВД М.П Черкасов, 2012. – 104 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Проблемні лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій та активних методів навчання.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль - опитування, творчі завдання, тести;
- підсумковий контроль - екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.39. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О. доц., ст.наук.співр., канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін

**Результати навчання.** Ознайомлення із влаштуванням будівель та систем інженерного забезпечення їхнього функціонування, принципами землевідведення під нове будівництво. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Здобуття вміння приймати принципові рішення щодо проектування нової будівлі, реконструкції та капітального ремонту діючих підприємств

ресторанного господарства, складати кошториси, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів ресторанного господарства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Безпека життя», «Фізика», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** 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. Здача об'єкта в експлуатацію.

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

1. Інжиніринг будівель: Практикум : навч. посіб./ С.Л. Шаповал, О.О. Палієнко, Н.М. Плешкань ; за ред.. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 232 с.

2. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб./ С.Л. Шаповал ; за ред.. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 360 с.

3. НоReCa. Том. 2. Ресторани : навч. посіб./ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, [та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, графічні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.40. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** V – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Богатирьова К.В., доц, канд. філолог. наук кафедри іноземної філології та перекладу, доц., Тонконог І.В., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу, Галаган В.Я., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу .

**Результати навчання.** Формування іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного функціонування у навчальному та професійному середовищах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Вхідний рівень володіння іноземною мовою B<sub>1</sub>+

**Зміст.** 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. Рецептура приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

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

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics: textbook / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 456 с.
2. Iwonna Dubicka. Business Partner: textbook / Iwonna Dubicka, Margaret O'Keeffe, Bob Dignen, Mike Hogan, Lizzie Wright. – Pearson, 2018. – 160 p.
3. Virginia Evans. Career Paths: Food Service Industries / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. – Express Publishing, 2014. – 42 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання.

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль (опитування, тестування, перевірка підготовлених презентацій, контрольні роботи);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

**4.41. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** II - IV

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Литвин Н.М., канд. іст. наук., доцент, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.**Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** “Історія України” рівня повної загальної середньої освіти

**Зміст.**Вступ. Давня історія України. Київська та Галицько-Волинська Русь. Українські землі у складі Великого Князівства Литовського та Речі Посполитої. Козацька доба в історії українського народу. Гетьманщина. Українські землі під владою Російської імперії. Українські землі в складі Австро-Угорської імперії. Україна у Першій світовій війні. Українська революція 1917 р. і діяльність Центральної Ради. Національно-визвольні сили 1918 – 1920-х рр. Гетьманат П. Скоропадського та Директорія Україна в умовах становлення радянської влади. Україна під час Другої світової війни (1939-1945 рр.). Післявоєнна відбудова і розвиток України в 1945 – початку 1950-х років. Лібералізація політичного життя та економічні перетворення в Україні 1950-1970-х роках. Україна у період загострення кризи радянської системи. Відродження Незалежності України. Україна на етапі розбудови незалежності (1994-2004 рр.). Україна на початку ХХІ ст. Україна в світових процесах

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

1. Бадах Ю.Г. Історія України. Навчальний посібник / Ю.Г.Бадах, П.П.Притуляк (відп. ред.), Л.В.Губицький, І.О.Кизименко, Н.М.Литвин. – К.: КНТЕУ, 2010. – 547 с.

2. Історія України: підручник для студентів неісторичних спеціальностей вищих навчальних закладів / [О. М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.] – Черкаси, 2016. – 644 с.

3. Вортман Д., Гордієнко Я., Майоров М. – TERRA UCRAINICA. Історичний атлас України і сусідніх земель. Від кімерійців до сьогодення: довідник / Д. Вортман, Я. Гордієнко, М. Майоров – Х., 2018.

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

Лекції із використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

#### **Методи оцінювання.**

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування;
- модульний контроль – комп'ютерне тестування, контрольна робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.42. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023

**Семестр.** II - IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І.О. кан. істор. наук., доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Ораторське мистецтво».

**Зміст.** 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.

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

1. Історія української культури. Хрестоматія. / Латигіна Н.А., Губицький Л.В., Литвин Н.М. К., КНТЕУ, 2018.- 315 с.
2. Історія української культури: навч. посіб. / В.М. Шейко, В.Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
3. Історія української культури: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю.І. Кулагін, Ю.Г. Бадах, Н.А. Латигіна та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**



Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням новітніх інтерактивних засобів, круглі столи, конкурси, творчі вечори, олімпіади.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.44. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ткачук Т.М., канд. екон. наук, ст. викл. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанного бізнесу й організацій.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Готельна справа», «Менеджмент», «Маркетинг».

**Зміст.** 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.

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

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб.// Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367с.
3. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч.посібник / О.В.Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.45. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань кондитерського та пекарського мистецтва для задоволення естетичних потреб споживачів у високоякісних кондитерських та пекарських виробках з різноманітними текстурами та смаками, привабливим зовнішнім виглядом.

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія», «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства».

**Зміст.** Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва La Cuisine de Paris, Le Cordon Bleu, Ecole de cuisine от 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. Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Декорування тортів та тістечок. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики. Шоколадне мистецтво: техніки темперування шоколаду. Шоколадні цукерки: трюфельні, обливні (вулcano), корпусні. Загальні відомості про види тіста. Способи розпушування тіста. Мистецтво створення виробів з тіста механічного способу розпушування: бісквітного, білково-збивного і мигдального; хімічного способу розпушування: пісочного, здобного та пряничного;

фізичного методу розпушування: листкове, заварне, вафельне; біологічного методу розпушування: дріжджове тісто (хліб та хлібобулочні вироби); особливості оздоблення та декорування виробів шоколадом, глазур'ю, кремом тощо.

**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. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник/ Горпинко Т.М. К., Вікторія, 2002 — 565 с.
3. Mark Tilling Mastering Chocolate: Squires Kitchen, 2016 – 190с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.46. Назва. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Левандовський Л.В., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства; Грабовська О.В., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: формування систем знань щодо організаційних, нормативно-правових питань у галузі контролю якості продукції і ресторанних послуг та теоретичних основ органолептичних, вимірювальних, статистичних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

**Обов'язкові попередні початкові дисципліни.** «Товарознавство», «Харчові технології», «Технологія ресторанної продукції».

**Зміст.** 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 кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі міжнародних стандартів ISO, HACCP.

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

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник /О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 414 с.
2. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. для студ. ВНЗ / О.І.Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.; за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харк. держ.ун-т харчування та торгівлі. – Суми: Університетська книга, 2017. – 314с.
3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів [Текст] :підручник для студ. вищ. навч. закл. / Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія», 2011. – 517 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.47. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** IV –VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Іванова О.М. канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри цифрової економіки та системного аналізу.

**Результати навчання.** Знання і навички використання сучасних інформаційних інструментів побудови, проектування і аналізу бізнес-процесів відповідного професійного спрямування.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Інформаційні технології в професійній діяльності», «Економіка ресторанів».

**Зміст.** Сутність і класифікація бізнес-процесів. Підходи до моделювання бізнес-процесів: структурний, функціональний, процесний та ін. Параметри економічного процесу для побудови моделі. Моделі, створені CASE-технологіями. Особливості функціонування CASE-технологій. Загальна схема SADT-моделі бізнес-процесу. Особливості і призначення IDEF3 в моделюванні бізнес-процесів. Особливості нотації бізнес-процесів BPMN. Складові елементи нотації BPMN.

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

1. Шиян А. А. Економічна кібернетика: вступ до моделювання соціальних і економічних систем : навч. посібник / А. А. Шиян. – Львів : Магнолія-2006 , 2017. – 228 с.

2. Система для моделювання процесів у нотації BPMN. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://www.terrasoft.ua/page/bpmn?activity=ppc\\_adwords\\_search\\_bpm\\_ua\\_alfa&gclid=Cj0KCQjwo-aCBhC](https://www.terrasoft.ua/page/bpmn?activity=ppc_adwords_search_bpm_ua_alfa&gclid=Cj0KCQjwo-aCBhC)

3. Матвієнко О. В. Основи інформаційного менеджменту: навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 128 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних і інформаційних технологій:

- лекції – тематична, проблемна;
- практичні заняття – традиційні, робота в малих групах, дискусії, кейси;

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль - усне та письмове опитування, кейси, практичні завдання;
- підсумковий контроль - екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.48. Назва. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр** III – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В, доц., канд. істор. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** У результаті вивчення дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці» у студентів повинно бути сформовано розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та геоекономічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та геоекономічних інтересів у світовій політиці.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Основи демографії», «Філософія», «Соціальна структура суспільства», «Економічна теорія», «Соціологія економіки і торгівлі».

**Зміст.** Предмет, об'єкт та завдання дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». 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 геоекономіці». Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці Російської Федерації. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці України. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Південного Кавказу. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Центральної Азії. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах близькосхідних держав. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Латинської Америки, США і Канади. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Африки. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці Австралії та Нової Зеландії.

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

1. Гергун А.В. Глобальна справедливість. Контрверза універсалізму та партикуляризму: навчал. посіб. / А.В. Гергун. – К.: Наукова думка, 2016. – 213 с.

2. Вплив глобальних фінансів на валютно-фінансову систему України: навчал. посіб. / За ред. д-ра екон. наук Т.П. Богдан. – К., 2017. – 356 с.

3. Михальченко Н.И. Великий цивилизационный взрыв на рубеже XX-XXI веков: навчал. видання / Н.И. Михальченко. – К.: Парламентское

издательство, 2016. – 504 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.49. НАЗВА. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр.** III –IV.

**Лектор, науковий ступінь, посада.** Кабенюк Ю.В., доцент, канд. юрид. наук, доцент кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

**Результати навчання.** Формування у здобувачів знань про основи і правове регулювання підприємницької діяльності, захист прав та інтересів суб'єктів підприємництва. Набуття навичок щодо пошуку, опрацювання та аналізу нормативно-правових актів у сфері підприємництва, вмінні їх застосовувати у конкретних практичних ситуаціях, розробки документів правового характеру, які використовуються у підприємницькій діяльності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство»

**Зміст.** Правові основи здійснення підприємницької діяльності. Поняття і види підприємницької діяльності. Суб'єкти підприємництва. Легалізація підприємництва. Корпоративні права та обов'язки. Корпоративні правовідносини. Правовий режим майна суб'єктів підприємництва. Припинення суб'єктів підприємництва. Відновлення платоспроможності і банкрутство суб'єктів підприємницької діяльності. Правове регулювання ціноутворення. Захист прав та інтересів підприємців в Україні. Захист економічної конкуренції. Зовнішньоекономічна діяльність. Господарські зобов'язання і договори у підприємстві. Відповідальність у сфері підприємництва.

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

1. Господарське право : навч. посіб. / В.І. Лебідь, Н.О. Можаровська, Л.Л. Нескороджена. – К.: Алерта, 2014. 416 с.
2. Господарське право: підручник / О. П. Подцерковний, В. Г. Олюха, О. О. Квасніцька та ін. / за ред. О. П. Подцерковного. Одеса: Фенікс, 2018., 616 с.
3. Підприємницьке право України. навч. посібник. /Ю.В. Корнеєв. - К.: Центр учбової літератури, 2019. -120 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

– практичні заняття (презентації, дискусії, робота у малих групах, моделювання ситуацій).

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, усне/письмове опитування тощо);  
– підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання.** Українська.

**4.50. Назва. ПОЛІТОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023.

**Семестр** III – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гусева Н.Ю., доц., канд. істор. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування системи знань про: об'єкт, предмет і методи політичної науки; історичні аспекти розвитку політології; сутність NewPublicManagement і GoodGovernance; роль і функції держави в політичній системі суспільства; політичні феномени і політичні цінності; базові політичні ідеології сучасності; основні політичні партії, громадські організації і рухи; новий порядок світового устрою.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правознавство», «Філософія», «Основи демографії».

**Зміст.** Політика як сфера суспільного життя. Історія становлення та розвитку світової політичної думки. Політична влада та механізм її функціонування в суспільстві. Політична еліта і політичне лідерство. Політична система суспільства і політичний режим. Демократія як «ідеальна» модель світового суспільного устрою. Держава як універсальна форма організації суспільства. Соціально-етнічні спільності та етнополітика. Політичні партії, громадсько-політичні організації та рухи як суб'єкти політики. Партійні системи. Лобізм як соціально-політичне явище. Політична культура і політична соціалізація. Політична ідеологія. Політичні процеси в сучасних державах. Політичний маркетинг і політичний менеджмент. Політична глобалістика і міжнародна політика.

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

1. Бебик В. М. Політологія. Наука і навчальна дисципліна: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. М. Бебик. – К.: Каравела, 2012. – 495 с.

2. Політологія: наука про політику: підручник для студ. вищ. навч. закл. / М. І. Горлач, В. Г. Кремень. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 840 с.

3. Практикум з навчальної дисципліни «Політологія»: навч.-практич. посіб. / О. М. Кузь, І. В. Жеребяткова, Д. С. Коротков, О. М. Сахань. – Х.: ХНЕУ, 2009. – 208с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські заняття з використанням інноваційних технологій.

**Методи оцінювання.**



- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.51. Назва. ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Форостяна Н.П., доц. канд. пед. наук, доц.. каф. інженерно-технічних дисциплін

**Результати навчання.** Оволодіти теоретичним матеріалом про види, призначення та напрями використання різних процесів для отримання готової продукції як в харчових виробництвах в цілому, так і в ресторанному господарстві зокрема. Знати будову та принцип дії апаратів для проведення процесів обробки пр одукції харчових виробництв, оволодіти методиками розрахунку окремих видів процесів та апаратів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни** «Фізика», «Математика», «Хімія» рівня повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Основні положення та наукові основи дисципліни. Основи гідравліки. Гідромеханічні процеси. Механічні процеси. Подрібнення, різання, пресування. Теплові процеси. Пастерилізація. стерилізація. Випаровування. Масообмінні і біохімічні процеси. Перегонка та ректифікація. Сушіння. Кристалізація. Розчинення. Елементи електричних систем будівель.Електрофізичні процеси.

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

1. Процеси і апарати харчових виробництв: приклади і задачі: навч. посіб. / І.Ф.Малежик, П.М.Немирович, В.Л.Зав'ялов та ін.; за ред. І.Ф.Малежика; Нац. ун-т харч. технолог. – К.: НУХТ, 2015. – 386с.

2. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посібник / О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. -Х. : Світ Книг, 2013.

3. Тарасенко, І. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – Київ : КНТЕУ, 2012.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.52. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.**

Капосльоз Г.В., канд.психол.наук, с.н.с., доц. кафедри психології.

**Результати навчання.** В результаті навчання студент повинен оволодіти знанням: природи психіки, принципів, методів, галузей сучасної психології; поняття та категорії психологічної науки і практики, проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основних закономірностей функціонування та властивостей нижчих та вищих психічних пізнавальних процесів; загальної психологічної характеристики, структури і розвитку особистості; психологічних характеристик і властивостей когнітивної сфери особистості; особливостей функціонування потребнісно-мотиваційної, операціональної, інформаційної та регуляторної підсистем особистості; специфіки та характеристик основних емоційних проявів, закономірностей перебігу потягів, емоцій та волі людини; взаємозв'язку емоційної, вольової сфер та темпераменту особистості; проблем особистості, загальних психологічних характеристик, структури і розвитку особистості; критеріїв психічного і фізичного здоров'я.

В результаті навчання студент повинен уміти аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та позапрофесійній 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія» рівня повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Основні поняття та категорії психологічної науки і практики. Когнітивна сфера особистості – нижчі психічні пізнавальні процеси. Психічні утворення, властивості та емоційно - вольова сфера особистості. Психологічна характеристика темпераменту та характеру. Особистість в соціальній сфері. Психологія особистості та соціально-психологічні феномени особистості в групі. Вікові

особливості формування самосвідомості. Психологія професійної діяльності. Психологічні умови сімейного благополуччя. Психологічні умови психічного і фізичного здоров'я.

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. Навчальний посібник для студентів ВНЗ. – К.: Ніка-Центр, 2018. – 320 с.

2. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Миронець С.М. та ін. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2014.

3. Психологія загальна наук.-допом. бібліограф. покажч./ Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, Ф-т психології та соціології, Каф. заг. та соц. психології ; уклад. Л. П. Дейнека ; упоряд. З. Ю. Крижановська. – Луцьк, 2018. – 531 с. [Електронний ресурс] [https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/14767/1/zag\\_psy.pdf](https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/14767/1/zag_psy.pdf):

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.**Українська.

**4. Назва. ПСИХОЛОГІЯ РЕКЛАМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Зазимко О.В., доц., канд. психол. наук, доц. каф. психології.

**Результати навчання.** Знання і розуміння загальнотеоретичних проблем психології реклами; психологічних аспектів комунікації між рекламістами та споживачами; психологічних особливостей застосування різних видів реклами і рекламної діяльності; ролі мотиваційних установок та стереотипів у рекламній практиці; особливостей психологічного впливу рекламної продукції на формування рекламних образів. Уміння застосовувати знання у

дослідженні мотивації споживача; визначенні психологічного типу споживача і його споживацьких мотивів; доцільному застосуванні у рекламних продуктах прийомів та технік психологічного впливу. Формування суджень щодо антиципації психологічних наслідків впливу рекламного продукту у певному соціокультурному просторі; оцінки психологічної ефективності та безпеки рекламного продукту; організації рекламної діяльності з використанням надбань сугестивного підходу та підходу з «опредмечуванням» потреб.

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

**Зміст.** Загальнотеоретичні та культурно-історичні питання психології реклами. Види реклами і рекламної діяльності. Психологія мотивації у рекламі. Засоби психологічного впливу у рекламі. Роль психічних процесів у формуванні рекламних образів. Методи активізації пошуку творчих ідей. Психологічна ефективність рекламної діяльності. Соціально-культурні особливості психології реклами.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:**

1. Краско Т.И. Психология рекламы: навчал. посіб. / Т.И. Краско ; под ред. Е.В. Ромата. – Х. : Студцентр, 2015. – 216 с. (Б-ка журн. «Маркетинг и реклама»).

2. Психологія реклами: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.В. Зазимко, М.С. Корольчук, В.М. Корольчук та ін. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2016. – 384с.

3. Закалик Г.М. Психологія інновацій та реклами [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Закалик, Н. В. Партико ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2019. - 247 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції - оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії;
- практичні заняття - тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій.

**Методи оцінювання.**

- поточний контроль - тестування усне, письмове опитування; перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, тощо;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.54. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр. IV – VIII.**

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сипливи́й А.М., доц., канд..мед.наук, доц.каф.психології

**Результати навчання.** Формування системи знання і розуміння загальнотеоретичних проблем психології харчування людини; особливості формування культури харчування народів світу.

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

**Зміст.** Нейрон-гуморальна та психологічна регуляція процесу травлення. Аналізатори та рецептори в структурі харчування особистості. Особливості харчування в період постнатального розвитку особистості у зв'язку з її біосоціальною організацією. Гендерні відмінності харчової поведінки. Розлади та корекція. Соматопсихічні та психосоматичні захворювання, спричинені неправильним харчуванням. Вплив харчування на збереження репродуктивного здоров'я молоді. Державна політика формування здорового способу життя.

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

1. Психологічне забезпечення психічного і фізичного здоров'я / навчал. посіб. М.С. Корольчук, В.М. Крайнюк, А.Ф. Косенко, Т.І. Кочергіна. Загальна редакція М.С. Корольчука. – К.: Фірма «ІНКОС», 2016. -272 с.

2. Федик О.В. Психологія фізичної культури та здорового способу життя: навчально-методичний посібник / О.В. Федик. – Івано-Франківськ: Інін, 20189. -135 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.55. Назва. РЕКЛАМА В ІНТЕРНЕТІ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вченезвання, науковийступінь, посада.** Яцюк Д.В., доц., канд. екон. наук., доц. каф. журналістики та реклами.

**Результати навчання.** Формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок в сфері адміністрування та просування веб-сайтів; бізнес сторінок в соціальних мережах; управління рекламою в інтернеті.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Маркетинг», «Маркетингові комунікації», «Реклама».

**Зміст.** Сутність, значення та тенденції розвитку реклами в інтернеті. Характеристика та структура сайту. PPC, SEO, SERM, SMM. Таргетинг. Ремаркетинг. Цінові моделі розміщення реклами в інтернеті. Формування бюджету рекламної кампанії в інтернеті. Планування, організація та оцінка ефективності рекламної кампанії в інтернеті.

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

1. Воронюк А., А. Полищук. Актуальный интернет-маркетинг. Как привлечь клиентов и увеличивать продажи через интернет: довідник – К. : Агентство ІРІО, 2018. — 160 с.
2. Щербаков С. Таргетированная реклама в социальных сетях: точно в яблочко: навчальне видання. – Харьков : Фолио, 2018. – 250 с.
3. Яцюк Д.В. Реклама в Интернеті :навч. посіб. – Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 296 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

- поточний/модульний контроль (тестування; усне опитування; перевірка підготовленої презентації/ ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.56. Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023

**Семестр.** II - IV

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В., доц., канд. істор. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Розуміти закономірності формування та функціонування раннях, етнічних, світових релігій у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів права на свободу совісті; основних термінів, які вживаються при аналізі релігійної поведінки людини і спільноти.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Історія України», «Філософія».

**Зміст.** Предмет, об'єкт та завдання дисципліни «Релігієзнавство». Релігієзнавство як вчення про релігію. Взаємозв'язок теологічного і філософського підходів до вивчення релігії. Основні теорії походження релігії. Джерела архаїчної релігійності. Особливості первісних релігійних поглядів. Характерні риси язичницької релігії у різних народів світу. Особливості давньослов'янського язичництва. Історичні передумови виникнення християнства. Ідейні джерела християнського віровчення. Православ'я як різновид християнства. Історія виникнення та становлення православ'я. Католицизм – один із основних напрямків християнства. Основні етапи історії католицизму в Європі. Історія виникнення та становлення інституту папства. Втілення ідеї відновлення християнської єдності. Місце і роль унії у пробудженні національної свідомості українців. Історичні умови виникнення протестантизму. Період Реформації. Зародження буддизму, історія та географія його розповсюдження. Витоки українського православ'я. Прийняття християнства та перетворення його в державну релігію князем Володимиром. Біблія як священна книга. Історія виникнення та структура Старого Заповіту.

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

1. Армор М.К. Провідник до Біблії: часи, сюжети: навчал. посіб. / М.К. Армор. – ВБФ «Східноєвропейська гуманітарна місія», 2017. – 336 с.

2. Бремер Т. Церква та імперія. Нарис історії російського православ'я : довідник, Т. Бремер. – К.: Дух і Літера, 2018. – 264 с.

3. Говорун К. Мета-еклезіологія. Хроніки самоусвідомлення Церкви: навчал. видання / К. Говорун. – К.: Дух і Літера, 2018. – 328 с.

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

**Методи оцінювання**

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.57. Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

**Семестр.** II-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кизименко І.О., доц., канд. істор. наук, доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування системи знань про світовий культурний процес, засвоєння загальнолюдських культурних цінностей, формування її моральних і естетичних потреб.

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

**Зміст.** Вступ до дисципліни «Світова культура». Поняття культури. Виникнення культури і мистецтва у первісному суспільстві. Культура і мистецтво Стародавнього Єгипту та Месопотамії. Культура Стародавньої Індії. Культура Стародавнього Китаю. Специфіка японської культури. Антична культура та мистецтво. Культура арабо-мусульманського світу. Середньовічна культура. Культура доколумбової Америки. Культура і мистецтво доби Відродження. Культура епохи бароко. Західноєвропейська культура та мистецтво XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст. Модерн та авангард. Провідні тенденції розвитку сучасної світової культури. Постмодерн. Місце та роль України в розвитку світової культури.

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

1. Закович М.М., Зязюн І.А. Культурологія: українська та зарубіжна культура: навчал. посібник. Київ: Знання, 2013. 567 с.
2. Культурологія : підручник / Семен Абрамович, Марія Чікарькова.– Видання 3-тє, переробл. та доповн. Київ : Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 452 с.
3. Левчук Л.Т. Історія світової культури: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 400 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.58. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.



**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сидоренко О.В., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

**Результати навчання.** 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.

Набуття практичних навичок щодо перевірки сенсорної чутливості дегустаторів; організації роботи дегустаційної комісії; визначення критеріїв вибору методів сенсорного аналізу; застосування методології та методів сенсорного аналізу; проведення статистичної обробки результатів сенсорної оцінки; здійснення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; застосування основних принципів роботи сучасного обладнання в практичній діяльності товарознавців.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Вища та прикладна математика», «Хімія».

**Зміст.** 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.

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

1. Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз: навчал. посіб. / О.В. Сидоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 48 с.

2. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sensorexpo.com/>

3. Асоціація сомельє України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sommelier.ua/>

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.59. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025

**Семестр.** III - VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ліпін М.В., канд. філос. наук, доцент., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Засвоєння студентами системи соціологічних знань і на цій основі глибокого самостійного та критичного розуміння студентами соціального життя сучасної України.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Правові системи сучасності», «Філософія», «Ораторське мистецтво».

**Зміст.** Соціологія як соціальна методологія та соціальна практика. Суспільство як соціально організована система. Соціальна теорія особистості. Соціальні спільноти та соціальні інститути. Соціальна взаємодія та соціальні процеси. Соціальні зміни в глобальному світі. Методологія соціального пізнання. Соціально-економічна антропологія. Соціально-економічні моделі суспільства. Соціологія праці та виробництва. Соціологія споживання. Соціологія фінансів: національний та глобальний рівні. Соціологія соціального передбачення та прогнозування. Соціологія підприємництва. Соціологія міжнародних економічних відносин. Соціологія засобів масової інформації. Соціологія реклами. Соціологія права. Соціологія менеджменту. Соціологія маркетингу. Методологія та методика

соціологічних досліджень. Організація і техніка проведення соціологічних досліджень.

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

1. Курчаба Т. Соціологія: навч.-метод. посіб. / Тетяна Курчаба. – Львів: ПП Сорока Т. Б., 2015. – 183 с
2. Юрій М. Ф. Соціологія: підручник / М. Ф. Юрій. – Київ: Кондор, 2011. – 287 с.
3. Лукашевич М. П., Туленков М. В. Соціологія. Заг. курс: Підручник. К.: Каравела, 2014. – 324 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, семінарські заняття з використанням інноваційних технологій.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.60. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ ВИСОКОЇ КУХНІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Перепелиця М.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Академічне співтовариство імені Михайла Балудянського (Словацька республіка), Пан-європейський університет (м. Братислава, Словацька республіка); Кошицький технічний університет (м. Кошице, Словацька республіка); Віденський університет (м. Відень, Австрія).

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** Організація ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія».

**Зміст.** Haute cuisine (висока кухня). Міжнародні кулінарні рейтинги. Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Технологічні властивості ексклюзивної сировини: її значення у харчуванні. Кулінарна смакова комбінаторика страв високої кухні. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Кулінарна ароматична комбінаторика страв високої кухні. Харчові афродизіаки у високій кухні.

Особливості технології страв високої (ф'южн) кухні. Авторська кулінарія: сучасні тренди. Асортимент і технології ексклюзивних ресторанных десертів. Особливості дизайну ресторанных страв. Food Design. Арт-елементи «showpiece» у кулінарному мистецтві.

Карвінг як мистецтво декорування у технології високої кухні. Квітова гастрономія в кулінарному дизайні. Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS).

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

1. Gordon Ramsay Quick and Delicious: 100 Recipes to Cook in 30 Minutes or Less. – Hodder, 2020. – 256 с.

2. Олівер Дж. Готуємо з Джеймі. Як стати найкращим кухарем.– Л.: Видавництво Старого Лева, 2016. – 448 с.

3. Le Guide Michelin: hotels and restaurants. – Red ABBYY Press, 2020. – 524 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.61. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023

**Семестр.** III – IV

**Лектор, вченезвання, науковий ступінь, посада.** Дараганова Н.В., проф., док.юрид. наук, проф. каф. адміністративного, фінансового та інформаційного права.; Андрійв В.В., канд. юрид. наук, доц. каф. адміністративного, фінансового та інформаційного права.

**Результати навчання.** Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: 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. Повинні вміти: орієнтуватися у чинному трудовому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне

законодавство і застосовувати його на практиці.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Теорія держави і права», «Цивільне право», «Адміністративне право і процес».

**Зміст.** 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 на праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових право відносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

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

1. Трудове право: підручник / [О. М. Ярошенко, С. М. Прилипко, А. М. Слюсар та ін.]; за заг. ред. О. М. Ярошенка. 3-тє вид., перероб. і допов. Харків: Право, 2019. – 544 с.

2. Трудове право України :підруч. / [За заг. ред. М. І. Іншина, В. Л. Костюка]. К. :ЮрінкомІнтер, 2018. – 600 с.

3. Бойко М. Д. Трудове право України :навч. посібник. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. К. : ЦУЛ, 2018. – 392 с.

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

– лекції – оглядова, тематична;

– практичні заняття – семінарські, практичні.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – тестування, усне, письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;

– підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.62. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2021/2022, 2022/2023.

**Семестр** II – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Тесленко Н.О., канд. філол. наук, доц. кафедри сучасних європейських мов, заст.декана факультету міжнародної торгівлі і права.

**Результати навчання.** Підвищення рівня комунікативної культури у сфері професійного спілкування в його усній і писемній формах.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Українська мова».

**Зміст.** 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.

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

1. Гопанчук І.Г. Українська мова у діловому спілкуванні: навч. посібн. для вищ. навч. закл./ І.Г. Гопанчук, С.Ю. Шашенко. – К.: КНТЕУ, 2020. – 170 с.
2. Середницька А. Я. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. / А. Я. Середницька, З. Й. Куньч. – К.: «Знання», 2015. – 215 с.
3. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення: підручник / С. В. Шевчук. – К.: Алерта, 2019. – 307 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, евристичні, проблемні, дискусійні, інтерактивні методи та технології викладання.

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль – усне і фронтальне опитування, тестування, контрольна робота, перевірка індивідуальних творчих завдань, презентацій.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.63. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, доц., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** 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.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Психологія», «Готельна справа», «Маркетинг».

**Зміст.** Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції. 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. Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції.

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

1. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. – Львів: Вид-во НУ „Львівська політехніка”, 2009. – 232 с.
2. The Hotel Distribution report 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>
3. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.64. Назва. ФОТОЖУРНАЛІСТИКА ТА ФОТОГРАФІКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Брюханова Г.В., канд..пед.наук, доцент кафедри журналістики та реклами.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:** «Маркетинг», «Менеджмент»

**Зміст.** Фотожурналістика у сучасних ЗМІ. Жанри фотожурналістика: типологічні ознаки, особливості образотворчих та виразних засобів. Фотографічні жанри та їх використання у фотожурналістиці. Фото пейзажів. Види зйомок. Технічна база сучасної цифрової фотографії. Макрозйомка. Студійна зйомка. Засоби корекції кольору і тону.

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

1. Брюханова Г.В. Комп'ютерні дизайн-технології: навчал.посібник / Г.В. Брюханова. – К.: Центр учбової літератури, 2018. -180 с.

2. Stephen Few Information Dashbord Design / Elorado Hills, CAAnalytics Press - 216 -260 p.

3. Edvard R. Tufte. Beautiful Evidence/Cheshire/CT: Press - 216 -208 p.

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

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.65. Назва. ФРАНЧАЙЗИНГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мельник В.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства.

**Результати навчання.** Формування спеціальних теоретичних знань з питань функціонування та фінансування франчайзингу, специфікою використання франчайзингу в різних галузях підприємницької діяльності.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Економіка ресторанів»



**Зміст.** Концепція франчайзингу як особливої форми організації бізнесу. Договірні відносини у сфері франчайзингу. Особливості використання франчайзингу в різних галузях підприємницької діяльності. Механізм створення бізнесу на основі франчайзингу. Франчайзингова стратегія та бізнес-план. Безпека франчайзингу та оцінка пов'язаних з ним ризиків. Оцінка економічної ефективності придбання та використання франшизи.

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

1. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес: підруч. для студентів ВНЗ / І. М. Грищенко. - Київ : Грамота, 2016. – 519 с.

2. Рокоча В. В. Геоекономіка та глобальні стратегії українського бізнесу (антикризовий аспект): навч. посіб. / В. В. Рокоча, Б. М. Одягайло, В. І. Терехов ; ВНЗ Ун-т економіки та права "КРОК". - Київ : Ун-т економіки та права "КРОК", 2017. - 350 с.

3. Кузьмін О.Є. Франчайзинг: навч. посіб. / О. Є. Кузьмін, Т. В. Мирончук, І. З. Салата, Л. В. Марчук ; за ред. О. Є. Кузьміна ; М-во освіти і науки України. — Київ: Знання, 2011. - 268с

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові / тематичні / проблемні); семінарські, практичні заняття (презентація, дискусія, «мозкова атака», вирішення ситуаційних і розрахунково-аналітичних задач), тематичні конференції та виставки.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – усне опитування, письмове опитування, дискусії, ситуаційні завдання, перевірка підготовленого есе, розрахунково-аналітична робота над проектом з розробкою рекомендацій;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.66. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

**Результати навчання.** Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія» рівня

повної загальної середньої освіти.

**Зміст.** Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.

Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

**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 Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/)

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

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	2
<b>1. Загальна інформація</b>	3
1.1. Назва та адреса	3
1.2. Опис закладу	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм	6
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації	14
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)	14
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)	15
1.9. Механізми академічного управління	15
<b>2. Ресурси та послуги</b>	16
2.1. Відділ обліку студентів	16
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання	16
2.3. Харчування	17
2.4. Вартість проживання	17
2.5. Фінансова підтримка для студентів	17
2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів	17
2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках	18
2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування	18
2.6. Медичні послуги	18
2.7. Страхування	19
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами	19
2.9. Навчальне обладнання	20
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	24
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	27
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)	27
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	27
2.14. Мовні курси	29
2.15. Можливості для проходження практики	30
2.16. Навчання на робочому місці	32
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	32
2.18. Студентські організації	32
<b>3. Освітня програма</b>	34
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)</b>	44