

# Державний торговельно-економічний університет

*факультет ресторанно-готельного та  
туристичного бізнесу*

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Освітній ступінь  
Галузь знань  
Спеціальність  
Освітня програма

**бакалавр**  
**24 Сфера обслуговування**  
**241 Готельно-ресторанна справа**  
**«Готельно-ресторанна справа»**



# КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



## МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

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



## ЗАВДУВАЧ КАФЕДРИ

БОЙКО  
МАРГАРИТА ГРИГОРІВНА

Доктор економічних наук, професор



## ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

РАСУЛОВА  
АЛЛА МИКОЛАЇВНА

Кандидат економічних наук, доцент

**Місія кафедри:** підготовка висококваліфікованих інтелектуально розвинених професіоналів нового покоління, які володіють лідерськими якостями та орієнтовані на успіх, спроможні приймати ефективні управлінські рішення, розвивати сферу гостинності на основі найкращих професійних традицій та світових трендів.

## Освітні програми кафедри:

	СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	БАКАЛАВР		МАГІСТР	
		денна	заочна	денна	заочна
<b>073 МЕНЕДЖМЕНТ</b>	Менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу <b>NEW</b>	■	■		
	Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності <b>NEW</b>			■/A	■
	Лакшері менеджмент і маркетинг			■	■
<b>241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА</b>	Готельно-ресторанна справа	■/A	■		
	Міжнародний готельний і ресторанний бізнес			■/A	■
	Готельний і ресторанний девелопмент			■	■

Навчання здійснюється українською та англійською (A) мовами.

### Знайомтесь із найпопулярнішою спеціальністю у світі!

**Гостинність (Hospitality)** – це сфера, до складу якої входять готельний та ресторанний бізнес, індустрія розваг та організації подій різного рівня, індустрія люксових брендів, фінанси, подорожі, туризм, кулінарне мистецтво та ін.

**Гостинність** – галузь світової економіки, невід'ємна частина світового ринку послуг.

**Гостинність** – це можливість побудувати міжнародну кар'єру у глобальній сфері:

### СФЕРА ГОСТИННОСТІ У ЦИФРАХ

- \$500 млрд. глобальний дохід
- \$277 млн. людей працюють у сфері гостинності, це кожна 11 робота на планеті
- 30% світового ринку послуг
- 284 млн. робочих місць
- 89% випускників у сфері гостинності займають управлінські посади або створюють власні компанії протягом 5 років після закінчення навчання
- 99% випускників програм навчання у сфері гостинності працевлаштовуються
- 73% випускників працюють у сфері туризму, гостинності та ресторанного бізнесу

### Особливості освітніх програм у сфері гостинності:

- інноваційна філософія формування змісту професійно-орієнтованих дисциплін;
- можливість навчання англійською мовою та вивчення декількох іноземних мов;
- запровадження дуальної форми навчання;
- вивчення інноваційних цифрових технологій завдяки спеціалізованим ліцензійним програмним продуктам професійного спрямування;
- інтерактивні виїзні практичні заняття;
- залучення до викладання представників та експертів у сфері готельного та ресторанного бізнесу, управління, економіки, маркетингу; проведення майстер-класів та лекцій від професіоналів на постійно діючій онлайн-платформі «FRGTB SAY SPEAKERS»;
- щорічне, оплачуване професійне стажування у світових готельних та ресторанных мережах з отриманням міжнародних сертифікатів;
- набуття практичних навичок ініціювання, обґрунтування та розвитку стартап-проектів у готельному та ресторанному бізнесі.
- можливість подорожувати та комунікувати з цікавими людьми з різних країн; вивчати секрети сервісології провідних шкіл гостинності;
- планувати кар'єрне зростання та професійний розвиток, у т.ч. на міжнародному рівні;
- відкрити власний бізнес;
- стати успішним готельєром або ресторатором.

**Партнери освітніх програм** – провідні вітчизняні та міжнародні готельні оператори та ресторанны мережі:

**Готелі міжнародних та українських брендів:** Fairmont, Hilton, Holiday Inn Kiev, Hyatt Regency Kyiv, Ibis Kiev City, InterContinental, Radisson Blu, Ramada Encore, «Опера», дизайн-готель «11 Mirrors», апарт-готель «Senator», Premier International, Reikartz Hotel Group.

**Готельно-ресторанні комплекси:** «Selfish club», «Трипільське Сонце» та ін.

**Бази стажування та практики:** у міжнародних готельних і ресторанных мережах України, Болгарії, Туреччини, Словаччини, Хорватії, Італії, Франції, ОАЕ та ін.



## ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

*Гостинність важко визначити словами,  
але так легко помітити її відсутність!*

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» – це сучасна динамічна програма, що відповідає запитам бізнес-освіти у глобальній сфері гостинності на національному та міжнародному рівні.

Освітня програма спрямована на підготовку ерудованих і компетентних, з креативним мисленням фахівців у сфері гостинності, які здатні вирішувати професійні завдання в організаційній, сервісній, виробничій, технологічній, управлінській та інформаційній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

*Можливі посади після завершенню навчання за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»:* фахівець із гостинності; фахівець із готельного та ресторанного обслуговування; керуючий готелем, рестораном, SPA-центру, банкетною службою; дистриб'ютор готельних та ресторанних послуг; менеджер з онлайн-бронювання послуг гостинності; івент-менеджер, фахівець із роботи з корпоративними клієнтами, керівник служби розміщення, керівник сервісної служби.

Бакалаврська програма «Готельно-ресторанна справа» – це унікальна перспектива для українських студентів отримати потужну сучасну освіту в традиціях кращих світових та європейських бізнес-школ; поєднати практичне навчання, професійне стажування та глибокі академічні знання; розвинути лідерські навички.

---

Програма розроблена на основі поєднання досвіду підготовки бакалаврів у сфері готельного та ресторанного бізнесу у провідних зарубіжних і вітчизняних закладах вищої освіти.



## ГОТЕЛЬНА СПРАВА

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

**Мета дисципліни** - засвоєння студентами теоретичних знань щодо організації функціонування готельного підприємства на ринку.

### **Стислий зміст:**

Сутність та значення готельної справи для економічного розвитку країни; генеза та сучасний стан готельної справи; організація діяльності підприємств готельного господарства різних типів та категорій; організація зовнішнього та внутрішнього простору в підприємствах готельного господарства; принципи та правила організації зовнішнього та внутрішнього простору в підприємствах готельного господарства; організація сервісних служб, прийом та розміщення туристів в готелях різних типів та категорій; імплементація міжнародних стандартів обслуговування споживачів; застосування екологічних стандартів; дотримання стандартів забезпечення безпеки перебування гостей; інноваційні технології сервісних процесів, організація перебування споживачів готельних послуг з урахуванням крос культурних особливостей.

Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибюльної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах.

## РЕСТОРАННА СПРАВА

*Зустрічаємо з посмішкою, готуємо з любов'ю*



**Мета дисципліни** - опанування та реалізація студентами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного бізнесу, набуття вміння діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до якості та безпечності продовольчої сировини; формування теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісного обслуговування споживачів.

### **Стислий зміст:**

Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Технологія продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Технологія продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Технологія солодких страв і десертної продукції. Технологія напоїв. Характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення. Технології готової борошняної кондитерської продукції.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ



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

**Мета дисципліни** - формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо організації та здійснення туристичної діяльності.

### **Стислий зміст:**

Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Поняття туropolерейтингу та основні види діяльності туropolераторів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туropolераторів. технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів.

## ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ



*Знати про їжу людина повинна не менше, ніж про математику або про свою рідну мову.*  
**Гордон Джеймс Рамзі**

**Мета дисципліни** - формування освітніх інтересів особистості й розвитку компетентностей щодо національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу.

### **Стислий 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. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.



## МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

*Завдання успішного менеджменту - зробити організацію результативною та ефективною в найближчій і довгостроковій перспективі*  
**I. Адізес**

**Мета дисципліни** - формування сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці; підготовка менеджера, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності системи управління та конкурентоспроможності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

### **Стислий зміст:**

Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління у сегменті HoReCa. Сучасний ресторатор та готельєр: професійні та особистісні компетентності. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Кваліфікаційні вимоги до персоналу front-office та back-office готелів та ресторанів. Soft та hard skills персоналу готелів та ресторанів. Facility management суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. 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. Дизайн організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.



## ТОВАРОЗНАВСТВО

*Не всякому товару місце на вітрині*

**Мета дисципліни** - формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту, оцінки якості та безпечності харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

### **Стислий зміст:**

Об'єкт, предмет та завдання дисципліни «Товарознавство». Поняття про споживну та харчову цінність харчових продуктів. Принципи класифікації та формування асортименту харчових продуктів. Якість, показники якості, рівень якості харчових продуктів. Методи оцінки якості харчових продуктів: органолептичний та вимірjuвальний методи. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруку. Методи зберігання харчових продуктів. Режими зберігання. Способи консервування харчових продуктів.



## КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

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

**Мета дисципліни** - формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

### **Стислий зміст:**

Роль комунікативного менеджменту в епоху комунікативного буму. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера у сфері гостинності з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

## УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ

*Зараз люди купують абсолютно не так, як лише кілька років тому. Ось чому маркетологам потрібно пристосуватися або готуватися до вимірювання*  
**Брайан Халліган**



**Мета дисципліни** - формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

### **Стислий зміст:**

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



## МАРКЕТИНГ

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



**Мета дисципліни** — формування у студентів сучасного мислення щодо функціонування системи маркетингу на підприємстві, а також опануванні ними сучасних методик проведення аналізу ринку, планування маркетингової діяльності та набуття практичних навичок реалізації планів маркетингу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Стислий зміст:**

Теоретичні засади маркетингу. Ринок готельних та ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Маркетингові дослідження ринку готельних та ресторанних послуг. Споживач як об'єкт маркетингу. Сегмент HoReCa як об'єкт маркетингу. Маркетингове середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Продуктова політика суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Цінова політика суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Збутова політика суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Комунікаційна політика суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Рекламна та PR технології суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Брендинг суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Сервісний маркетинг суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Інтернет-маркетинг суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Внутрішній маркетинг суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Прямий маркетинг суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Планування маркетингової діяльності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Аудит маркетингової діяльності суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Міжнародний маркетинг сегменту HoReCa.



## ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

*Хто не вміє говорити, той кар'єри не зробить*  
**Наполеон**

**Мета дисципліни** - формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони риторики як науки, спрямованої на розвиток інтелекту та культури мовлення майбутнього фахівця.

### **Стислий зміст:**

Предмет і завдання риторики; риторика як теорія мовлення; красномовство; основи ораторської майстерності; оратор і аудиторія; публічний виступ; фігури публічного виступу; основи техніки мовлення у публічному виступі; доказ та обґрунтування у публічному виступі.



## КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

*Ні мистецтво, ні мудрість не можуть бути досягнуті,  
якщо їм не навчитися.*

**Демокріт**

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

### **Стислий зміст:**

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

## STARTUP-ТРЕНІНГ

*Звертайте увагу на те, що потрібно людям,  
і чого ще немає на ринку”*  
**Рассел Сіммонс, засновник Def Jam**



**Мета дисципліни** - поглиблення розуміння технології ініціювання, створення, розроблення та запуску стартапів у готельному та ресторанному бізнесі, оволодіння навичками та вміннями презентації бізнес-проєкту, набуття досвіду роботи в команді.

### **Стислий зміст:**

Освітній процес здійснюється на базі Навчально-наукового центру бізнес-симуляції КНТЕУ – самостійного структурного підрозділу університету, основною метою діяльності якого є організація віртуального стартап-центру з розгорнутою структурою окремих тренінгів: Hotel-тренінг, Marketing-тренінг, HR-тренінг, Restaurant-тренінг, Finance-тренінг, Event-тренінг, Бізнес-старт тренінг, Pitching-тренінг.

«StartUp-тренінг» є професійно-орієнтованою навчальною дисципліною, яка формує у студентів комплексне уявлення про основні засади та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проєкту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.



## ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

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

**Мета дисципліни** – формування компетенцій, сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань в галузі аналізу і планування фінансово-господарської діяльності готелів та ресторанів, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень, методів розрахунку важливих показників господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємств.

### **Стислий зміст:**

Ресурсний потенціал підприємств готельного та ресторанного господарства та економічні передумови його використання. Матеріальні ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарства, ефективність їх використання. Фінансові ресурси, капітал та активи готелів і ресторанів. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування собівартості послуг та продукції готелів і ресторанів, управління витратами у сегменті HoReCa. Управління прибутком та рентабельністю готелів і ресторанів. Система оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Формування цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства. Планування фінансів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, оцінка їх фінансового стану. Оцінка рентабельності та інвестиційної привабливості підприємств готельного та ресторанного господарства .



## ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ

*Набагато легше будувати заново, ніж перебудувати стареї*

**Мета дисципліни** - формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у будівлях готельного та ресторанного господарства.

### **Стислий зміст:**

Класифікація, характеристика, конструктивні елементи та експлуатація громадських будівель. Склад інженерних систем у будівлях готельного та ресторанного господарства. Системи опалення, їх характеристика та обладнання. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. Системи водопостачання і каналізації. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним обладнанням. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Конструктивні елементи споруд для надання послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.



## ЕЛЕКТРОННА ТОРГІВЛЯ

*Торгівля без розуму – прямий збиток*

**Мета дисципліни** - формування знань та практичних навичок щодо методів та засобів розвитку, організації та виконання торговельних операцій та угод електронними засобами.

### **Стислий зміст:**

Предмет електронної комерції та її зв'язок з іншими економічними та комп'ютерними дисциплінами. Основні бізнес-моделі електронної комерції та сучасні інформаційні технології та системи для їх реалізації. Системи електронного документообігу. Проблеми безпеки та захисту електронних трансакцій.

## ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ

*Людина в ХХІ столітті, яка не буде вміти користуватися ЕОМ, буде подібна людині ХХ століття, яка не вміла ні читати, ні писати*



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

### **Стислий зміст:**

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

## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



**Мета дисципліни** - формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у закладах готельного та ресторанного бізнесу.

### Стислий зміст:

Механічне, теплове, холо-дильне і торговельне обладнання закладів ресторанного господарства і торгівлі. Системи автоматизації закладів готельно-ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним обладнанням. Комплектація обладнанням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів готельного та ресторанного господарства. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

## ЕНОЛОГІЯ

*Ви ніколи не помилитеся, якщо скажете, що букет краще, ніж смак, - або навпаки.*

**Правило дегустації Стівена Поттера**



**Мета дисципліни** - формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків.

### Стислий зміст:

Основи винної термінології. Виробництво і зберігання вина. Найвідоміші виробники вин в Україні. Вина Європи. Вина Америки, Азії, Африки, Австралії, Нової Зеландії. Еволюція виноробства. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв Європейського Союзу. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв. Види дегустації вин. Основна термінологія для органолептичної оцінки вин. Мистецтво поєднання вина та страв. Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика, посуд та інвентар у роботі сомельє. Основні методи та форми роботи сомельє. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє. Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти.

## БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

*Бізнесмени мають тенденцію рано дорослішати. Вони забезпечують безпеку і стабільність*  
**Пітер Голдмар**



**Мета дисципліни** - формування цілей та вміння самостійно шукати, аналізувати та відбирати необхідну інформацію, проводити дослідження відповідного ринку та виявляти тенденції його розвитку.

### **Стислий зміст:**

Бізнес-план як інструмент управління бізнесом у ринковій системі господарювання. Цілі розробки бізнес-плану, методологія складання за різними стандартами. Комп'ютерні засоби підтримки розробки бізнес-плану. Підготовча стадія розроблення бізнес-плану. Вимоги до змісту та методика розробки аналітичного розділу бізнес-плану. Маркетинговий план. Виробничий план. Організаційний план. Оцінка ризиків. Фінансовий план. Діагностика бізнес-плану та оцінка ефективності його реалізації. Презентація бізнес-плану.



## СТАТИСТИКА

*Моя статистика - це факти, а ваші факти - всього лише статистика.*  
**Джонатан Лінн і Ентоні Джей**

**Мета дисципліни** - формування теоретичних знань та практичних навичок статистичної оцінки економічних явищ і процесів суспільного життя, оволодіння методами статистичного аналізу.

### **Стислий зміст:**

Методологічні засади статистики. Організація статистики в Україні. Статистичні спостереження. Зведення та групування статистичних даних. Узагальнюючі статистичні показники та загальні принципи їх застосування. Ряди розподілу та їх аналіз. Аналіз тенденцій розвитку. Індексний метод аналізу. Вибіркові спостереження. Статистичні методи вимірювання взаємозв'язків.

## ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ



*Мова перемагає своїх суперників не завдяки якимось внутрішнім якостям, а тому, що її носії є войовничіші, фанатичніші, культурніші, заповзятливіші*

**А. Мартіне**

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

### **Стислий зміст:**

Формування базової іншомовної компетентності та розвиток мовленнєвої діяльності в сфері економіки і бізнесу.

Теми для спілкування: 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.



## ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*Технології – це всього лише інструмент*  
**Білл Гейтс**

**Мета дисципліни** - формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами у господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

### **Стислий зміст:**

Суть та види інформаційних систем і технологій в сегменті HoReCa. Базові складові програмних продуктів автоматизації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація робочого місця персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програмні продукти автоматизації системи управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація виробничого обліку, складського обліку і управління закупками, управління собівартістю, фінансової підсистеми, системи управління персоналом суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості здійснення PR в Інтернеті суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Використання інформаційних систем і технологій в управлінні лояльністю споживачів готельних і ресторанних послуг. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

## ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ

*Кордони моєї мови означають кордони мого світу*  
**Людвіг Вітгенштайн**



**Мета дисципліни** - формування іншомовної комунікативної компетентності необхідної для ефективного спілкування у професійному середовищі сфери гостинності.

**Стислий зміст:**

Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосціюкультурної та прагматичної компетентностей необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.

Оволодіння термінологією сфери готельно-ресторанної справи в межах наступних тем: Сучасна сфера гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

## ФІЛОСОФІЯ

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



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

**Стислий 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.





## ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ

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

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

### **Стислий зміст:**

Економічна система суспільства. Відносини власності. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Сутність процесу суспільного відтворення. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва.

## ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ В БІЗНЕСІ



*Інтернет був зроблений так добре, що багато хто  
думає про нього як про натуральний ресурс*  
**Алан Кей**

**Мета дисципліни** - формування фундаментальних основ створення та функціонування комп'ютерних мереж та концепції побудови глобальної мережі Інтернет.

### **Стислий зміст:**

Фундаментальні основи та принципи побудови Інтернет. Апаратні та програмні засоби підтримки бізнесу в Інтернет. Протоколи та інтерфейси міжмережевої взаємодії. Система адресації Інтернет та ідентифікація бізнес-ресурсів. Клієнт-серверна модель взаємодії мережевих компонент. Пошукові системи Інтернет та методи пошукової оптимізації.



## ДИПЛОМАТИЧНИЙ ТА ДІЛОВИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

*Більше переговорів – більше угод, більше угод – більше грошей,  
більше грошей – більше життя*

**Мета дисципліни** - формування етичних норм професійної діяльності та навичок їх використання.

### **Стислий зміст:**

Основи дипломатії і міжнародних ділових стосунків; основні засади дипломатичної служби; дипломатичне листування; офіційні візити; ділові зустрічі; міжнародна ввічливість; дипломатичні прийоми; специфіка норм дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах; дипломатичний етикет; сутність та значення процесу організації та проведення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України; порядок організації ділових переговорів; процес проведення ділових переговорів; вербальні комунікації під час переговорів; невербальні комунікації під час переговорів; технологічні досягнення в методах роботи з партнерами; особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

## ЕТИКА БІЗНЕСУ

*Етична поведінка компанії нагадує велике махове колесо.  
У нього може бути дуже велика інерція, але рано чи пізно  
вона закінчується, і якщо це колесо не підживлювати  
енергією, то воно зупиняється*  
**Вільям Адамс**

**Мета дисципліни** - оволодіння знаннями етичних норм професійної діяльності та навичками їх використання.

### **Стислий 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.





## БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК

*Дату виникнення світу здатні встановити лише бухгалтери*  
**Станіслав Єжи Лец**

**Мета дисципліни** - теоретична та практична підготовка для розв'язання конкретних завдань з бухгалтерського обліку і формування інформаційної бази з управління підприємницькою діяльністю в умовах ринку.

### **Стислий зміст:**

Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс як елемент методу бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Бухгалтерський облік основних господарських процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

## ПРАВОНАВСТВО

*Вводити закони, які протидіють законам природи, означає породжувати злочини, аби потім їх карати*  
**Томас Джефферсон**



**Мета дисципліни** - формулювання правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого акту регулювання відносин між громадянами і державою.

### **Стислий зміст:**

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

## ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ

*Технології, насправді, про людей, а не про апаратне або програмне забезпечення*  
**Роберт Вейд**



**Мета дисципліни** - формування знань і компетентностей щодо впровадження та застосування сучасних інформаційних технологій в діяльності туристичних підприємств.

### **Стислий зміст:**

Характеристика сучасних інформаційних систем і технологій у туристичному бізнесі. Організація управління інформаційними ресурсами туристичного підприємства. Інформаційно-технічне забезпечення туристичного офісу. Автоматизовані системи управління підприємствами в сфері туризму. Використання інтернет-технологій в туризмі. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання туристичних послуг. Інтернет-сайти туристичних підприємств. Електронний бізнес у туризмі. Мультимедійні та мобільні технології в сфері туризму. Геоінформаційні системи (ГІС) в туризмі.

## ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

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



**Мета дисципліни** - формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів у сфері гостинності.

### **Стислий зміст:**

Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних заходів у сегменті HoReCa. 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

## РЕЛІГІЄЗНАВСТВО



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

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

### **Стислий зміст:**

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



## ПСИХОЛОГІЯ

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

**Мета дисципліни** - формування основних закономірностей функціонування та властивостей психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості.

### **Стислий зміст:**

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

## ДИЗАЙН

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



**Мета дисципліни** - формування базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань.

**Стислий зміст:**

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

## ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.

*Хто не знає нічого про іноземні мови – не знає нічого і про свою*



**Мета дисципліни** - формування навичок іншомовного міжкультурного спілкування в типових комунікативних сферах та ситуаціях, релевантних для студентського контингенту.

**Стислий зміст:**

**Рівень А1.** Знайомство, відомості про особу. Час доби, дні тижня, місяці. Сім'я і родинні стосунки. Вільний час. Професії. Розпорядок дня. Продукти харчування, їжа. Квартира. Місто, орієнтування в місті, визначні місця і пам'ятки. Здоров'я і хвороби. Транспорт. Погода і пори року. Одяг. Свята і подарунки.

**Рівень А2.** Сучасні засоби комунікації. Проблеми і їх рішення. Зовнішній вигляд і одяг, мода. Офіс і офісна техніка. Тварини, рослини, ландшафти. Клімат. Школа, університет, система освіти. Стосунки між людьми. Відвідання установ та виконання формальностей. Подорожі, готелі. Культурні заходи й інтереси. Техніка. Спорт в житті людини, види спорту.

**Рівень В1.** Видатні особистості, зміни в житті особистості. Кіномистецтво, фільми. Реклама, покупки, шопінг, скарги. Інформація, статистика, графіки, діаграми. Батьківщина, природа, ландшафти, подорожі. Модні тренди. Стосунки. Мова тіла. Комп'ютер у сучасному світі, технічні винаходи. Законність, кримінал, покарання. Мистецтво і культура. Сфера обслуговування, банк і клієнт. Політичні системи. Транспорт. У пошуках роботи, резюме, співбесіда. Освіта і професії.



## ЛОГІКА

*Логіка - це свого роду гігієна, що дозволяє математику зберігати свої ідеї здоровими і сильними*

**Мета дисципліни** - формування і вдосконалення логічної культури мислення студентів, розвиток у них абстрактного і критичного мислення, формування логічного мислення як засобу пізнання навколишнього світу та самого себе, регулювання інтелектуальної діяльності.

### **Стислий зміст:**

Логіка як наука та її значення. Поняття як форма мислення. Судження та відношення між ними. Запитання і відповіді. Закони формальної логіки. Умовивід. Логіка наукового пізнання. Логічні основи доведення та спростування.



## ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО

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

**Мета дисципліни** - формування знань щодо застосування чинного господарського законодавства.

### **Стислий зміст:**

Поняття, структура та джерела господарського права. Поняття та види підприємницької діяльності. Суб'єкти господарської діяльності. Легітимація підприємницької діяльності. Припинення юридичних осіб та підприємницької діяльності громадян. Правовий режим майна суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні положення договірного права. Договори про передачу майна у власність. Договори про передачу майна в користування. Договори про виконання робіт. Договори про надання послуг. Зобов'язання про сумісну діяльність. Договори про створення юридичної особи. Право промислової власності. Антимонопольне регулювання підприємницької діяльності. Захист від недобросовісної конкуренції. Правові основи захисту прав споживачів в Україні. Правові основи оподаткування підприємств та фінансового контролю. Правове регулювання зовнішньоекономічної діяльності підприємств. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності.



## ТРУДОВЕ ПРАВО

*Бережи порядок, і порядок збереже тебе*  
**Латинський вислів**

**Мета дисципліни** - формування компетенцій щодо застосування чинного трудового законодавства, 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.

### **Стислий 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 праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

## ПОЛІТОЛОГІЯ



*Небажання займатися політикою не звільняє від її результатів*  
**Отто фон Бісмарк**

**Мета дисципліни** - формування цілісної, логічної, послідовної системи знань про політику як суспільне явище і соціальний феномен.

### **Стислий зміст:**

Основні етапи розвитку політичної думки. Політична влада як інструмент політики. Ресурси і види влади. Сутність, специфічні ознаки та особливості політичної влади. Політична еліта і політичне лідерство. Політична система суспільства. Політичний режим як механізм функціонування політичної системи суспільства. Держава як політичний інститут. Політичні партії, громадсько-політичні об'єднання та рухи. Політична культура та політичні ідеології. Політичні процеси. Політичні конфлікти: сутність, типологія, функції та шляхи їх розв'язання. Вибори і стадії виборчого процесу. Світовий політичний процес і міжнародна політика. Україна у системі міжнародних політичних відносин та її місце у сучасному геополітичному просторі.



## ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО

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



**Мета дисципліни** -- формування у студентів знань з питань підприємницького права та вміння правильно тлумачити зміст правових норм національного та міжнародного законодавства з цих питань.

### **Стислий зміст:**

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



## WEB-ДИЗАЙН І WEB-ПРОГРАМУВАННЯ

*Дизайн - це планувальник з почуттям прекрасного.*  
**Бруно Мунари**

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

### **Стислий зміст:**

Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

## СОЦІОЛОГІЯ

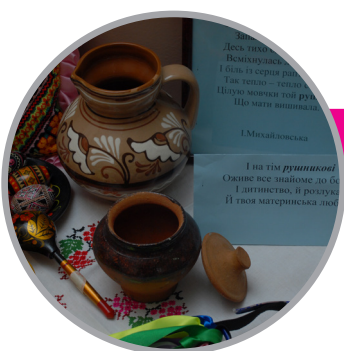
*Допоможи спільноті розвиватися - запроси друзів*



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

### **Стислий зміст:**

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



## КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ

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

**Мета дисципліни** - формування системи знань про національну історико-культурну спадщину України.

### **Стислий 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.



## БЕЗПЕКА ЖИТТЯ

*Уміння проводити життя – це насамперед уміння не вкорочувати його.*

**О. Богомолець**

**Мета дисципліни** - формування навичок професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання.

### **Стислий зміст:**

Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. 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 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. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.



## ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ

*Без фізичної праці не буває здорового тіла,  
не буває й розумних думок у голові.*

**Л.М. Толстой**

**Мета дисципліни** - надання необхідних знань, умінь, компетенцій і навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я нині й у майбутній трудовій діяльності

### **Стислий 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 в 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.