

Київський національний торговельно- економічний університет

*Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу*

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Ступінь вищої освіти

«магістр»

Галузь знань

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Спеціалізація

«Інноваційні технології в ресторанному
бізнесі»



КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

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



ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

Кравченко Михайло Федорович

Д-р. техн. наук, професор

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

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

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

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

Призначення кафедри: – Призначення кафедри: використовувати найсучасніші технології та методики навчання в аудиторіях з найсучаснішим обладнанням, здійснювати підготовку соціально мобільних, конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничої-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, заснованих на світовому досвіді, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, що є основою кар'єрного зростання в сфері ресторанного бізнесу.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

«Все управління у кінцевому рахунку зводиться до стимулювання активності інших людей»

Лі Якокка

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ» – це сучасна освітня програма, яка відповідає запитам сфери ресторанного бізнесу в Україні та за кордоном.

Якщо Ви бачите себе керуючим у сфері ресторанного бізнесу та відчуваєте зацікавленість Вам неодмінно слід вступити на навчання в магістратурі за освітньою програмою «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі».

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

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

Для забезпечення якості навчального процесу та підготовки затребуваних ринком конкурентоспроможних фахівців у царині ресторанного бізнесу колективом кафедри розроблено сучасні креативні дисципліни.

Особливості освітньої програми:

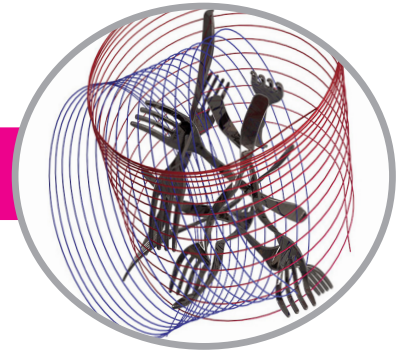
Метою освітньої програми «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ» є підготовка сучасних фахівців з теоретичними і практичними навичками у веденні ресторанного бізнесу. Вони відрізняються конкурентоспроможністю, високою кваліфікацією у ресторанному бізнесі, здатні ідентифікувати, вирішувати складні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

Партнери освітньої програми:

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

КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

*Креативність – це ніщо інше, як вільний розум»
Торрі Т. Асаї*



Мета дисципліни - формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції

Зміст дисципліни:

- *Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди.*
- *Створення нової концепції закладу або rebranding (основні задачі rebranding, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book).*
- *Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню.*
- *Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу.*
- *Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.*
- *Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків.*
- *Квіткові гастрономія.*
- *Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу.*
- *Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв.*
- *Шоколадне мистецтво.*
- *Haute cuisine (висока кухня).*



ІНЖИНІРИНГ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

*“Інновація відрізняє лідера від наздогоняючого”
Стів Джобс*

Мета дисципліни — формування у студентів системи знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокomпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

Зміст дисципліни:

- *Зміст дисципліни:*
- *Ресторанний фудперінг (FoodPairing).*
- *Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем визначення смакових співвідношень харчових продуктів.*
- *Основні ароматичні комбінації харчових продуктів.*
- *Інжиніринг ресторанної продукції.*
- *Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.*
- *Вакуумні ресторанны технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP.*
- *Кріодисперсні ресторанны технології: технологія Crycook, PascoJet. Низькотемпературні ресторанны технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold.*
- *Молекулярні технології.*
- *Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.*

УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

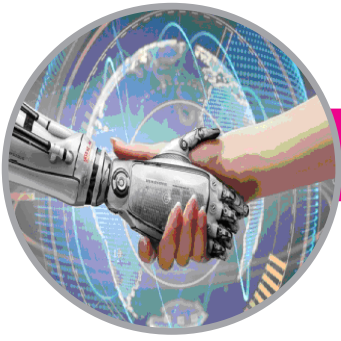


«Управління бізнес-процесами - найважливіший елемент системи управління сучасної компанії»

Мета дисципліни – розширення і поглиблення знань студентів щодо опанування методиками процесного управління, системного розуміння можливостей управління бізнес-процесами та методів їх впровадження у практику суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; ролі інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами; набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування інструментів для опису та регламентації бізнес-процесів, підходів до реінжинірингу, моделювання, проектування та перепроєктування бізнес-процесів.

Зміст дисципліни:

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



БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ

Бізнес-інжиніринг (Business engineering) - розробка та реалізація бізнес-рішень, від бізнес-моделі до бізнес-процесів та організаційної структури до інформаційних систем та інформаційних технологій

Мета дисципліни — формування теоретичних знань та практичних навичок створення бізнесу на засадах системного підходу, побудови бізнес-моделі та процесної моделі компанії, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом.

Зміст дисципліни:

- *Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу.*
- *Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу.*
- *Генерування бізнес-ідеї.*
- *Мистецтво презентації бізнес-ідеї.*
- *Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони.*
- *Поняття, атрибути та ресурси бізнес-процесу;*
- *Зміст та концептуальні засади ідентифікації бізнес-процесів;*
- *Створення (опис) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі;*
- *Управління бізнес-процесами компанії;*
- *Розробка системи оціночних показників ефективності окремих бізнес-процесів та бізнес-моделі компанії в цілому;*
- *Реінжиніринг бізнес-процесів.*

ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ



«Сучасні прилади – нова якість ресторанного бізнесу»

Мета дисципліни — формування у студентів системи спеціальних знань про сучасні методи дослідження товарів, які необхідні в подальшому освоєнні їх кваліфікації. Саме ці інструментальні методи дають можливість оперативно та достовірно визначати хімічний якісний і кількісний склад, структуру товарів, що сприяє більш обґрунтованій експертній оцінці їх якості.

Зміст дисципліни:

- *Предмет, значення та завдання дисципліни.*
- *Теоретичні основи інструментальних методів дослідження.*
- *Фотометричні методи дослідження.*
- *Електрохімічні методи дослідження.*
- *Хроматографічні методи дослідження.*
- *Спектральні методи дослідження.*



ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ

«Необхідною умовою доброго здоров'я є наявність необхідних молекул в необхідній кількості в необхідному місці людського тіла в необхідний час»

Двічі лауреат Нобелівської премії, США Л. Полінг

Мета дисципліни — ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

Зміст дисципліни:

- *Еволюція теорій харчування людини та нетрадиційні види харчування.*
- *Загальні принципи розроблення індивідуальних раціонів харчування та реакції організму на їжу.*
- *Основні принципи оздоровчого харчування окремих груп населення (дітей в організованих колективах, осіб похилого віку).*
- *Харчування людей при підвищених психоемоційних навантаженнях та гіподинамії.*
- *Харчування спортсменів і осіб з підвищеними фізичними навантаженнями.*
- *Особливості харчування людей з хронічними захворюваннями органів травлення, серцево-судинної системи, нирок, порушенні обміну речовин та алергічних станах.*
- *Досвід організації харчування в ряді країн світу.*

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.

Зміст дисципліни:

- *Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного бізнесу у відповідності з концептом розміщення.*
- *Технологія напівфабрикатів із сировини рослинного походження, із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів, із гідробіонтів, допоміжні напівфабрикати, смако-ароматичні інгредієнти.*
- *Технологія супів, соусів, страв з овочів, плодів, грибів, з крупів, бобових, макаронних виробів, борошняних страв і гарнірів, з кисломолочних продуктів, яєць, кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини, з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів, страв із гідробіонтів, холодних страв та закусок.*
- *Технологія напоїв.*
- *Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів, солодких страв та десертної продукції.*
- *Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Мережа закладів ресторанного господарства.*
- *Характеристика типів закладів ресторанного господарства, класифікація послуг.*
- *Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.*
- *Організація планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства.*
- *Організація роботи основного і допоміжного виробництва.*
- *Організація реалізації продукції закладами ресторанного господарства.*
- *Меню закладів ресторанного господарства.*
- *Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів.*
- *Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.*
- *Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства*
- *Організація обслуговування бенкетів і прийомів.*
- *Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.*
- *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі, у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування, на транспорті.*



СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

«Стратегічний маркетинг є відчуттям напрямку, в якому відбувається імпровізація для задоволення споживачів»

Мета дисципліни — засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій

Зміст дисципліни:

- *Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі.*
- *Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища ресторанного бізнесу.*
- *Маркетингові стратегії ресторану.*
- *Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування ресторанного бізнесу.*
- *Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів ресторанного бізнесу*

HR-МЕНЕДЖМЕНТ



*«Все управління у підсумку
зводиться до стимулювання
активності інших людей»
Лі Якокка*

Мета дисципліни — формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо формування та реалізації кадрової політики в сучасних організаціях, раціонального відбору працівників на посади та формування дієздатного трудового колективу, оцінювання потенціалу розвитку працівників, а також цілеспрямованого використання їхнього потенціалу.

Зміст дисципліни:

- *Методологічні основи управління персоналом.*
- *Управління персоналом як соціальна система.*
- *Структура та функції підрозділів з управління персоналом.*
- *Кадрова політика організації та стратегія управління персоналом організації.*
- *Кадрове планування в організаціях.*
- *Організація набору та відбору кадрів.*
- *Адаптація персоналу та її види.*
- *Формування колективу організації.*
- *Згуртованість та соціальний розвиток колективу.*
- *Оцінювання персоналу в організації.*
- *Управління розвитком і рухом персоналу організації.*
- *Управління процесами вивільнення персоналу.*
- *Соціальне партнерство в організації.*
- *Ефективність управління персоналом*



НАССР В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

«Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів» Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» Розділ VI, ст.32, п.1. Ост редакція 04.04.2018 р.

Мета дисципліни — одержання студентами знань, необхідних для виробничо-технологічної діяльності у закладах ресторанного господарства при виготовленні безпечної харчової продукції, розроблення і впровадження системи НАССР.

Зміст дисципліни:

- *Національне та міжнародне законодавство у сфері управління безпекою харчової продукції.*
- *Основні принципи НАССР.*
- *Види документації та порядок впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.*
- *Систематизація результатів оцінки безпеки харчової продукції, опис продукції за призначенням, визначення потенційних небезпек та критичних точок контролю, встановлення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів, розроблення документації з впровадження системи НАССР при виробництві харчової продукції.*



ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*«Архітектура – це музика в просторі, як би застигла музика»
Фрідріх Шеллінг*

Мета дисципліни — виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію, формування практичних навичок роботи з нормативною документацією, системами автоматизованого проектування (САПР), вміння на практиці втілювати у проектні рішення новітні технології сфери ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- *Методики і поняття проектування.*
- *Законодавчі і нормативні засади галузі проектування.*
- *Сучасні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства різних типів.*
- *Методики розрахунків і підбору технологічного устаткування.*
- *Правила розміщення устаткування відповідно до вимог технологічного процесу та специфіки діяльності закладу.*
- *Методики та правила розробки об'ємно-планувальних рішень.*
- *Використання САПР при розробці робочої документації.*
- *Креативна 3D візуалізація об'єктів проектування.*

ДОГОВІРНЕ ПРАВО



Мета дисципліни — формування сукупності теоретичних знань щодо: основних понять, категорій та джерел договірного права, правового статусу суб'єктів господарських зобов'язань, природи та видів господарсько-правових зобов'язань, основних засад регулювання господарських договірних відносин, особливостей господарсько-правової відповідальності, а також вмінь визначати: умови участі суб'єктів господарювання в договірних правовідносинах; види договорів за законодавством України; умови притягнення суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності; класифікувати за певними ознаками господарсько-правові зобов'язання, в тому числі договори.

Зміст дисципліни:

- *Предмет, метод та система договірного права.*
- *Основні принципи договірного права.*
- *Джерела договірного права.*
- *Суб'єкти договірного права.*
- *Зобов'язання та договір в господарському договірному праві.*
- *Види господарських договорів за законодавством України.*
- *Договори, направлені на передачу майна у власність, у тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.*



ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ

Мета дисципліни — формування системи знань про: поняття інтелектуальної власності; об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; правову охорону авторського права; правову охорону суміжних прав; правову охорону винаходів, корисних моделей, промислових зразків; правову охорону нетрадиційних результатів інтелектуальної власності; правову охорону засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг; захист від недобросовісної конкуренції; відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності. Формування навичок практичного застосування знань, отриманих під час вивчення дисципліни «Інтелектуальна власність».

Зміст дисципліни:

- *Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності.*
- *Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав.*
- *Правова охорона суміжних прав.*
- *Поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків.*
- *Правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності.*
- *Правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг.*
- *Поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень.*
- *Захист від недобросовісної конкуренції.*
- *Відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.*

КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО

«Знання ваших прав – ваша сила»
Василь Стус



Мета дисципліни — вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство України в сфері захисту прав споживачів; історичні передумови розвитку консумерського руху у світі та його вплив на розвиток споживчого законодавства в Україні; основоположні принципи діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; права та обов'язки споживачів; способи захисту прав споживачів; особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів.

Зміст дисципліни:

- *Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух. Правове значення, мета та завдання Керівних принципів ООН на захист інтересів споживачів.*
- *Загальна характеристика законодавства України про захист прав споживачів. Правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів. Державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів. Загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів.*
- *Організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів. Система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів.*
- *Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері роздрібної купівлі-продажу.*
- *Права споживачів у разі придбання товарів неналежної якості. Порядок пред'явлення вимог споживача щодо якості придбаного товару. Порядок обміну товару неналежної якості.*
- *Права споживачів у разі виявлення недоліків чи фальсифікації товару протягом гарантійного або інших строків.*
- *Правове регулювання захисту прав споживачів у сфері виконання робіт та надання послуг. Правила торговельного обслуговування населення на ринку споживчих товарів. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.*



ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Мета дисципліни — здобуття професійних знань з правових основ забезпечення безпеки підприємницької діяльності.

Зміст дисципліни

- *Основи правового захисту підприємницької діяльності в Україні.*
- *Правове регулювання охоронної діяльності.*
- *Правове регулювання захисту інформації та інформаційних відносин у діяльності комерційних підприємств, банків.*
- *Правове регулювання інформаційно-аналітичної роботи комерційних підприємств, банків.*
- *Нормативна база підприємств, банків з питань безпеки їх діяльності.*
- *Правовий статус працівника приватних правоохоронних організацій.*
- *Міжнародні норми права щодо забезпечення безпеки підприємницької діяльності на зовнішньоекономічному ринку.*

ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ



«Відчуй смак досконалості»

Мета дисципліни — формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни:

- *Поняття «крафтові виробництва».*
- *Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку.*
- *Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб), тощо.*



УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*Складні проекти - легкі,
неможливі проекти - складні,
неймовірні і- трішки складніше.
Difficult project sare easy,
impossible project sare difficult,
miracle sare a little trickier.*

Мета дисципліни — формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни

- Складові процесу обґрунтування проекту.
- Основні процеси планування проекту.
- Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в ресторанному бізнесі. Складові процесу обґрунтування проекту: формування та ініціація ідеї проекту; обґрунтування концепції закладу ресторанного господарства, визначення цілей та завдань проекту.
- Етапи обґрунтування концепції проекту: формування ідеї проекту, визначення функціональних характеристик, репрезентація неймінгу закладу ресторанного господарства.
- Інвестиційне резюме проекту. Інформаційне забезпечення процесу планування проекту в ресторанному бізнесі.
- Сутність процесу управління ресурсами проекту, його особливості у ресторанному бізнесі.
- Сутність процесу управління вартістю проекту, його особливості у ресторанному бізнесі як процесу контролювання витрат проекту.
- Види проектних ризиків у ресторанному бізнесі.
- Сутність процесу контролю виконання проекту у ресторанному бізнесі як функції управління проектами.

ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ



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

Мета дисципліни — вивчення етичних норм професійної діяльності та навичок їх використання.

Зміст дисципліни:

- *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 парт–нерами із зарубіжних країн.*



ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

«Хто не вміє говорити, той кар'єри не зробить»

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

Зміст дисципліни

- 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.

ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ



*«Психологія бізнесу – закон успішних угод
і гарних партнерських відносин»*

Мета дисципліни — оволодіння студентами основних понять та складових системи споживчого права, набути практичних навичок загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів.

Зміст дисципліни:

- *Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу.*
- *Психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи.*
- *Психологічні передумови формування ділової активності.*
- *Процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.*
- *Основні напрями та підходи в оцінці професійних і ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу.*
- *Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу.*
- *Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.*