Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Ступінь вищої освіти	«Бакалавр»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології та фуд-дизайн»

КИЇВ 2021

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 та ринки", «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу "Економіка України"

ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

Федорова Діна Володимирівна

Д-р. техн. наук, доцент

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: «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Місія кафедри: підготовка конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання з розроблення та впровадження ресторанних технологій та організації ресторанного бізнесу, інноваційних крафтових технологій, технологій спеціальних харчових продуктів, систем управління якістю ресторанних послуг, інвестиційно привабливих проектних рішень закладів ресторанного господарства.

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

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

«Ресторанні технології та фуд-дизайн» - 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 практичних навичок з діагностики технологічних процесів виробництва харчової продукції, в тому числі з використанням сучасних тенденцій фуд-дизайну.

Ключові слова: технологія, виробництво, харчові продукти, ресторанні технології, фуд-дизайн, організація, ресторанний бізнес

Конкурентні переваги і професійні можливості:

- глибокі фахові знання з харчових і ресторанних технологій, сучасного устаткування, організації виробничих і сервісних процесів, а також технік, стилів і технологій фуд-дизайну, фуд-арту і фуд-стайлінгу в закладах HoReCa;
- вміння створювати авторські ресторанні меню, презентувати ресторанну продукцію, розробляти власні фуд-дизайн і фуд-сервіс проекти;
- формування hardskills шляхом участі у ефективних майстер-класах від світових професіоналів та міжнародних конкурсах з отриманням міжнародних сертифікатів;
- наявність сучасних інтердисциплінарних курсів, які формують комплексні знання про основні засади створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу.

Професійні можливості. Конкурентоспроможний фахівець ресторанного бізнесу, який володіє комплексом базових та міждисциплінарних знань і практичних навичок щодо управління технологічними, виробничими і сервісними процесами в закладах HoReCa, має художній стиль мислення та бізнес-орієнтований на запити і потреби сучасного ринку споживачів ресторанних послуг. Новатор, який знає як створити і презентувати новий ресторанний продукт, що матиме довготривалі позитивні враження цільової аудиторії споживачів. Вміє застосовувати сучасні digital-технології маркетингу і фуд-стайлінгу.

Особливості освітньої програми:

Мета освітньої програми - 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.

ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

Переклад - це те що трансформує усе таким чином,
що нічого не змінюється
(Гюнтер Грасс)

Мета дисципліни – формування системи знань з професійного спілкування іноземною мовою, вміння 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.

Зміст дисципліни:

- 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.

ФІЛОСОФІЯ

«Філософія – це життя, в якому немає в готовому вигляді зразков, стереотипів, шаблонів на які треба озиратися і діяти відповідно до них »

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

Зміст дисципліни:

• Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості.

• Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі.

• Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

ТОВАРОЗНАВСТВО

«Не той дурний хто не знає... але той, хто знати не хоче»
(Григорий Сковорода)

Мета дисципліни – 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.

Зміст дисципліни:

- *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.*
- *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.*

ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ

Наші харчові речовини повинні бути лікувальним засобом, а наші лікувальні засоби повинні бути харчовими речовинами.
Гіппократ

Мета дисципліни – 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.

Зміст дисципліни:

- Смак, запах і колір харчових продуктів як складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Неорганічні та органічні речовини. Спирти та феноли. Оксосполуки (альдегіди та кетони). Карбонові кислоти. Харчові вуглеводи. Амінокислоти, білки, пептиди. Хімія смакових сполук. Солодкі речовини. Речовини солоного, кислого, гіркого, умамі 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.

ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

«Гігієна та санітарія у ресторані – залог здоровя гостя і успіху закладу»

Мета дисципліни – 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.

Зміст дисципліни:

- *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 HACCP та HARPC, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства.*
- *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.*

ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

«Скажи мені , що ти їси, і я скажу , хто ти»
Жан Anthelme Brillat-Savarin

Мета дисципліни – 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.

Зміст дисципліни:

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

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

«Робить бездоганно хороший продукт, ніякий маркетинговий хід або галас у соцмережах цього не замінять»

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

Зміст дисципліни:

- *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.*

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Зустрічаємо з посмішкою, обслуговуємо з любов'ю!

Мета дисципліни – 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; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Зміст дисципліни:

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

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Ресторан —це як театр. Наша задача — засліпити, вразити, розважити вас, нічим не видавши, яка за кулісами відбувається Хіросима.
(Генрі Форд)

Мета дисципліни – 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 Україні, законодавчо-нормативного забезпечення виробництва обігу продукції, теорії якості та основоположних принципів побудови, функціонування систем управління якістю.

Зміст дисципліни:

- *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).*
- *Метрологія як наука. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Різновиди та засоби вимірювань. Основні методи вимірювань.*
- *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.*

МЕНЕДЖМЕНТ

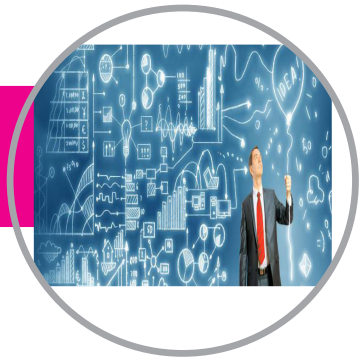
Шлях до успіху – це шлях постійного пошуку знаннь
(Наполеон Хілл)

Мета дисципліни – формування теоретичних і практичних знань шляхом поглибленого навчання наукових підходів, принципів та методів, що забезпечують стійку, надійну, перспективну та ефективну роботу колективів підприємств (закладів) ресторанного господарства завдяки випуску якісної продукції та надання якісних послуг.

Зміст дисципліни:

- *Ґенеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепціїменеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління.*
- *Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом.*
- *Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.*

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ



Створюючи компанію, не потрібно прагнути розбагатіти, а просто робити те, у що віриш. Тільки так можна добитися успіху.
(Стив Джобс)

Мета дисципліни – 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.

Зміст дисципліни:

- *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*

ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ

Економіка наука, яка вимогає спеціальних знань, але більшість про це забуває (Джон Мейнард Кейнс)

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

Зміст дисципліни:

- *Теорії та моделі підприємств. Засади підприємства. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства.*
- *Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства.*
- *Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність.*
- *Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності.*
- *Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства.*
- *Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.*

МАРКЕТИНГ

Чим більше ми просуваємося, тим більше ми дізнаємося межі своїх можливостей. Перш за все, бути готовим – це секрет успіху.
(Генри Форд)

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

Зміст дисципліни:

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

ПРОЄКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР

«Проєктування – це графічний спосіб зображення світу»
Люсиль Теназа

Мета дисципліни – знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD та Autodesk 3ds Max, функцій замовника, здійснити 3D-тур спроектованою будівлею створити презентацію до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

Зміст дисципліни:

- *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.*

START UP-ТРЕНІНГ

«Вірний спосіб почати бізнес: зібрати команду професіоналів»
Уолт Дісней

Мета дисципліни – формування знань і компетенцій щодо основних засад та сучасні реалій створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни:

- *Restaurant service. Концепція підприємства ресторанного бізнесу. Неймінг закладу. Визначення гастрономічного напряму та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу.*
- *Marketing. Обґрунтування цільового сегменту проєктованого підприємства. Розробка брендбуку для підприємства ресторанного бізнесу. Методика розробки неймінгу та логотипу проєктованого підприємства.*
- *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.*
- *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.*

ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ

Спорт не виховує характер, а формує його
(Хейвуд Браун)

Мета дисципліни – надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у даний час й майбутньої трудової діяльності.

Зміст дисципліни:

- Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування.
- Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів.
- Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання.
- Гігієнічні основи фізичної культури та спорту.
- Гімнастика. Атлетична гімнастика.
- Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика.
- Плавання. Рукопашний бій.
- Спеціальне медичне відділення.
- Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо.
- Футбол. Аеробіка. Пауерліфтинг.

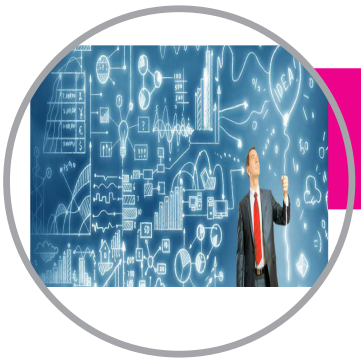
ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

«Здоров'я набагато більше залежить від наших звичок і харчування, ніж від лікарського мистецтва»
(Джон Леббок)

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

Зміст дисципліни:

- *Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів.*
- *Особливості технології виробництва: цукру 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.*



ПРАВОЗНАВСТВО

«Освічена людина повинна знати себе, людей та навколишній світ»

Мета дисципліни – формування у студентів правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого акту регулювання відносин між громадянами і державою.

Зміст дисципліни:

- *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.*

АРХІТЕКТОНІКА І ДИЗАЙН В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

“Креативність – це ніщо інше, як вільний розум”
(Маршал Маклуєн

Мета дисципліни – формування базових дизайнерських компетентностей – системи знань та умінь щодо матеріального відображення функцій композиції засобами архітектоніки та дизайну.

Зміст дисципліни:

- *Поняття та принципи архітектоніки. Складові архітектоніки. Архітектоніка інтер’єру.*
- *Архітектоніка екстер’єру. Архітектоніка відкритих просторів. Архітектоніка страв, напоївта кулінарних виробів. Засоби архітектоніки для реалізації дизайнерського рішення приміщень закладів ресторанного господарства.*
- *Дизайнерський інструментарій для формування архітектоніки 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.*

ФУД-ДИЗАЙН

Гармонія смаку, аромату, образу та відчуттів

Мета дисципліни – опанування 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 ресторанних трендів; набуття вміння діагностики сучасних концепцій фуд-дизайну та фуд-арту та розроблення індивідуальних фуд-дизайн і фуд-сервіс проектів для закладів HoReCa.

Зміст дисципліни:

- *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.*
- *Стилі та технології дизайну ресторанної продукції.*
- *Сучасні тренди дизайну кондитерської і десертної продукції.*

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Створюючи компанію, не потрібно прагнути розбагатіти, а просто робити те, у що віриш. Тільки так можна добитися успіху.

(Стив Джобс)

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

Зміст дисципліни:

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

МЕНЕДЖМЕНТ

Шлях до успіху – це шлях постійного пошуку знаннь
(Наполеон Хілл)

Мета дисципліни – формування теоретичних і практичних знань шляхом поглибленого навчання наукових підходів, принципів та методів, що забезпечують стійку, надійну, перспективну та ефективну роботу колективів підприємств (закладів) ресторанного господарства завдяки випуску якісної продукції та надання якісних послуг.

Зміст дисципліни:

- *Ґенеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепціїменеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління.*
- *Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом.*
- *Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.*
- *Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.*