

**Державний торговельно-економічний університет
Факультет технологій та бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Крафтові технології»
Освітній ступінь	«магістр»

Київ 2024

Освітня програма.

3.1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Крафтові технології».

Гарант освітньої програми – Юдіна Т.І., проф. д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра ресторанних і крафтових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Крафтові технології»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю крафтової харчової продукції, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання</i> - формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та

	комп'ютерні технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна з академічною орієнтацією
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань у діяльності суб'єктів харчової промисловості і ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії. <i>Ключові слова:</i> крафт, локальна сировина, харчова продукція, крафтове виробництво, хіміко-технологічна система, крафтові технології, інжиніринг харчових технологій, проектування крафтових виробництв
Особливості програми	Поглиблене вивчення і знання фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері крафтових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів; практична підготовка у сфері крафтових технологій, проходження практики в Україні та за кордоном; інтерактивні виїзні лабораторні заняття, проведення майстер-класів з залученням провідних фахівців у виробництві крафтової продукції.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 на посадах фахівців: директор виробництва, керівник мережі виробництв, керівник підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва, технічний керівник виробничих підрозділів, професіонали у сфері ефективної господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інноваційної діяльності, професіонали з управління проектами, професіонали з контролю якості.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку.
Оцінювання	Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ» та «Положення про організацію освітнього процесу студентів».
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема <i>крафтової харчової продукції</i>, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><i>СК 7. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</i></p> <p><i>СК 8. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі підприємства (цехи, виробничі дільниці) з виробництва крафтової харчової продукції та /або заклади ресторанного господарства, що використовують крафтові технології.</i></p> <p><i>СК 9. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері крафтових харчових технологій.</i></p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p>

	<p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i>.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p><i>РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (цехи, виробничі дільниці) з виробництва крафтової харчової продукції із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i></p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	100% професорсько-викладацького складу, що здійснює підготовку магістрів за освітньою програмою «Крафтові технології», мають наукові ступені за спеціальністю. Можлива участь закордонних фахівців та фахівців-практиків при викладанні дисциплін циклу професійної підготовки.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання спеціалізованих лабораторій університету, а також виробничих умов провідних підприємств з виробництва крафтової харчової продукції та закладів ресторанного бізнесу.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Загальні наукові та спеціальні джерела інформації, навчально-методична та монографічна література, інформаційні ресурси системи дистанційного навчання та мережі Інтернет.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі укладених двосторонніх договорів між ДТЕУ та університетами України про академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів про міжнародну академічну мобільність між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів; за рахунок укладання договорів про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, які передбачають навчання студентів, видачу подвійного диплому тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.

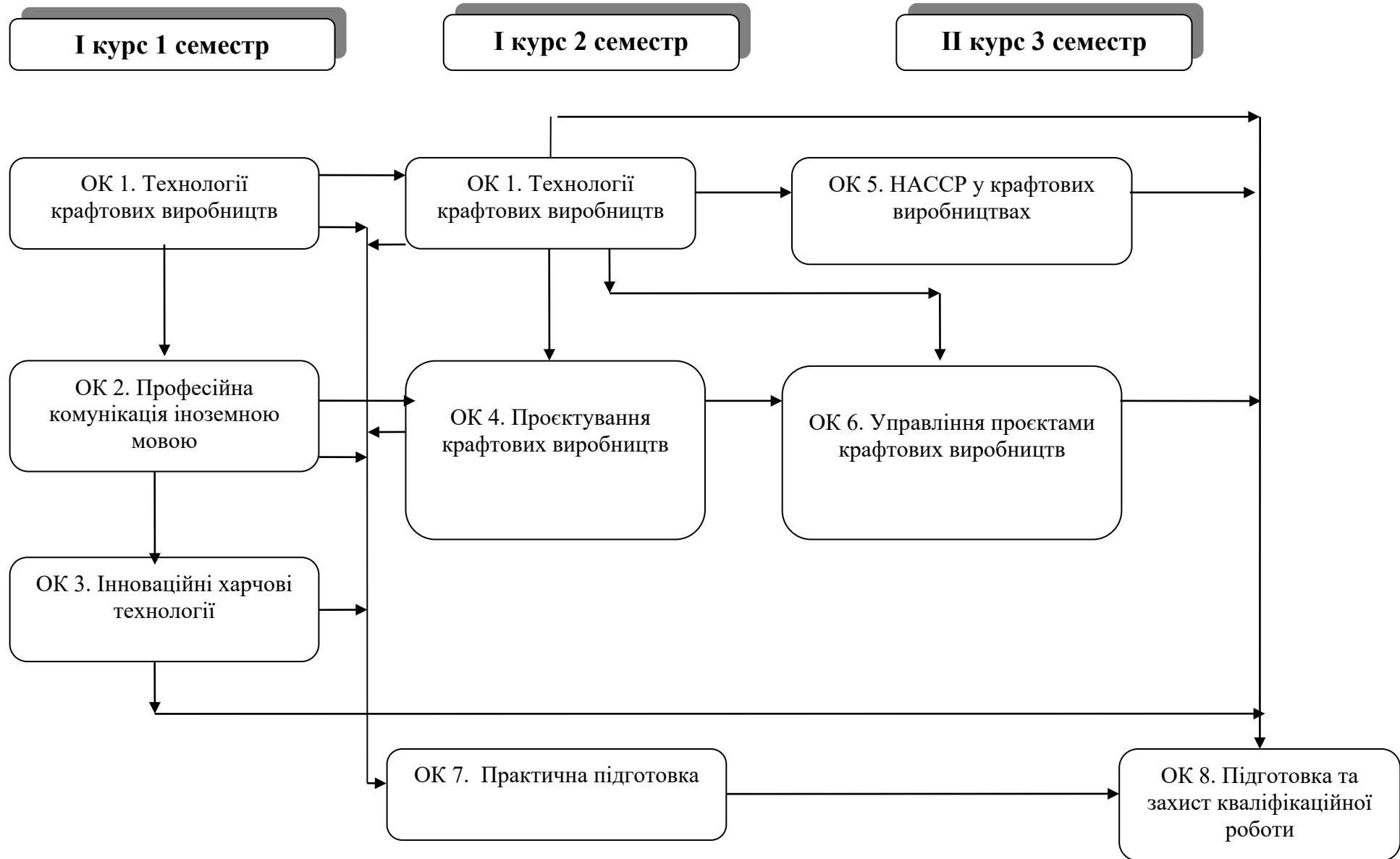
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Технології крафтових виробництв	13,5
ОК 2.	Професійна комунікація іноземною мовою	6
ОК 3.	Інноваційні харчові технології	6
ОК 4.	Проектування крафтових виробництв	7,5
ОК 5.	НАССР у крафтових виробництвах	6
ОК 6.	Управління проектами крафтових виробництв	6
ОК 7.	Практична підготовка	9
ОК 8.	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК 2	Бізнес-інжиніринг	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Гігієна та санітарія	6
ВК 5	Ділові переговори	6
ВК 6	Договірне право	6
ВК 7	Економічний аналіз	6
ВК 8	Експертиза товарів	6
ВК 9	Інтелектуальна власність	6
ВК 10	Інтернет-маркетинг	6
ВК 11	Інформаційні війни	6
ВК 12	Консьюмерське право	6
ВК 13	Концепції і ресторанний креатив	6
ВК 14	Логістичний менеджмент	6
ВК 15	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК 16	Ораторське мистецтво	6
ВК 17	Основи кібербезпеки	6
ВК 18	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ВК 19	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6
ВК 20	Психологія бізнесу	6
ВК 21	Стратегічний маркетинг крафтових виробництв	6
ВК 22	Технології харчових виробництв	6
ВК 23	Управління бізнес-процесами	6
ВК 24	Харчова мікробіологія	6
ВК 25	Хімія смаку, запаху, кольору	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8
ЗК1	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК2			x				x	x
ЗК3	x		x	x		x	x	x
ЗК4	x				x	x	x	x
ЗК5		x			x		x	x
СК1			x				x	x
СК2			x				x	x
СК3			x				x	x
СК4						x		x
СК5		x	x			x	x	x
СК6					x			x
СК7	x		x				x	x
СК8				x				x
СК 9						x		x

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковим компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25
ЗК1	x				x	x	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		
ЗК2							x	x		x					x						x				
ЗК3		x											x		x						x				
ЗК4	x		x		x	x			x	x		x					x	x	x	x	x				
ЗК5		x		x	x	x				x		x		x							x				
СК1								x							x									x	x
СК2								x							x							x		x	
СК3									x										x						
СК4							x							x							x				
СК5	x				x	x										x									
СК6				x				x																x	
СК7																						x		x	x
СК8																						x			
СК 9		x											x								x		x		

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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8
PH1	x		x	x	x	x	x	x
PH2					x	x		x
PH3			x				x	x
PH4			x				x	x
PH5	x		x			x	x	x
PH6						x		x
PH7	x		x		x		x	x
PH8			x				x	x
PH9		x					x	x
PH10			x				x	x
PH11					x		x	x
PH 12				x				x

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

Компоненти Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25
PH1		x			x			x				x	x	x	x						x	x			
PH2	x				x	x	x			x	x		x	x				x	x	x	x		x		
PH3		x						x							x								x		
PH4	x									x					x										
PH5	x	x											x	x				x					x		
PH6	x		x			x	x						x					x	x		x		x		
PH7				x	x		x	x				x				x						x		x	x
PH8									x								x								
PH9						x										x									
PH10				x											x							x		x	x
PH11	x	x		x				x						x				x	x	x			x	x	x
PH 12																						x			

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I, II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Mendel University (Брно, Чехія), Academy of Performing Arts (Прага, Чехія), Technical University (Острава, Чехія), тема: «Food technology»; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо здатності обґрунтувати технологічні схеми виробництва певного виду крафтової харчової продукції, опанувати основи управління технологічними процесами, визначати харчову та енергетичну цінність продукції; уміння аналізувати технологічні регламенти виробництва крафтової харчової продукції, коригувати технологічні режими з метою підвищення ефективності виробництва та якості готової харчової продукції; здатності впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження, перебігу мікробіологічних, біохімічних процесів і покращення якісних показників харчової продукції на основі останніх досягнень науки і техніки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія».

Зміст. 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Раманаускас Р.Й., Шингарева Т.І. Технологія сиру: [Підручник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Фірма «ІНКОС», 2018. – 412 с.

2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник / За заг.ред. Г.М. Лисюк: Вид-во «Університетська книга», 2023. – 466 с.

3. Наталя Вотсон. Пиво. Еволюція смаку в 50 стилях (переклад на укр. мову Лани Світанкової): Вид-во Yakaboo Publishing, 2021. – 216 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій, майстер-класи тощо.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань, захист міні-проектів;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тонконог І.В., доцент, канд. пед. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Іноземна мова за професійним спрямуванням».

Зміст. Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес і культура. Телефонні розмови: етикет телефонної розмови; здійснення телефонних розмов; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб вирішення питань, що виникають у процесі ведення бізнесу.

Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні технології підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення під час презентацій.

Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів та нарад; структура прийняття рішення.

Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди; вирішення конфліктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Bob Dignen, Lucas Foster. Communicating in Business English. Second Edition. Compass Publishing, 2020. 136 p.

2. Колот Л.А., Кушмар Л.В. Advanced Business English. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. - 180 с.

3. Sabine Schlüter. Im Beruf NEU: Deutsch als Fremd- und Zweitsprache: Arbeitsbuch. Hueber, 2019. - 160 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

4.3. Назва. ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Грабовська О.В., проф., д-р. техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», Університет прикладних наук (University of Applied Sciences ISMA, International Science Group), Рига, Латвія, «Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education», 2021 p.)

Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо моделювання крафтових технологій харчової продукції як цілісної технологічної системи; розширення і поглиблення студентами

теоретичних знань, практичних умінь і навичок з застосування інноваційних харчових технологій продуктів категорії «free from», харчових продуктів для контролю ваги; удосконалення існуючих та розробка нових, інноваційних технологічних процесів у підприємствах харчової промисловості з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Технології ресторанної продукції», «Менеджмент», «Інформаційні системи і технології в ресторанному бізнесі», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Зміст. Інноваційні крафтові технології для спеціального дієтичного споживання. Методологія проектування складу харчових продуктів. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.

Технологічний інжиніринг процесів виробництва капсульованої, гранульованої, структурованої харчової продукції. Технології харчових продуктів категорії «free from». Технології безглютенових харчових продуктів. Асортимент харчових продуктів категорії «free from» для хворих на целиацію (gluten-free foods) - суміші для випікання, печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, соуси, напої.

Технологічні аспекти отримання безлактозних і низьколактозних молочних продуктів, рідких і сухих концентратів молочного білку, низьколактозного морозива.

Технології харчових продуктів для контролю ваги. Технологічні аспекти вилучення енергоємної сировини (цукро- та жировмісної) у виробництві харчових продуктів зниженої енергетичної цінності, зі зниженим цукро- та жировмістом, глікемічним індексом. Харчові продукти категорії «sugar-free», «no added sugar», «unsweetened».

Моделювання процесу ферментації у крафтових технологіях. Лактоферментація. Технології кріодисперсного подрібнення: моделювання технології SousCook, технології Cook&Chill, Cook&freeze, CapCold. Вакуумні харчові технології: технологія Cookvac, Vacuum&MAP. Низькотемпературні харчові технології. Технології арома-cuisine (аромадистиляції), визначення ароматичних комбінацій, розрахунок індексу смакових якостей продуктів. Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Частина 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангеева. – Київ: КНТЕУ, 2024. – 395 с.

2. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.

3. Блюменталь Хестен. The Science of Cooking. / Х. Блюменталь, : [текст] Bloomsbury USA: 2017. – 149 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, виїзні лабораторні заняття на базі діючих крафтових виробництв

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулов Р.А., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою

Результати навчання. Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних навичок щодо основ проектування крафтових виробництв для виконання функцій замовника, виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчові технології», «Технології крафтових виробництв», «Організація ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Системи автоматизованого проектування».

Зміст. Види крафтових виробництв. Основні складові просторового рішення елементів технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Просторове суміщення крафтових виробництв з закладами ресторанного господарства.

Проектування крафтових сироварень. Крафтові борошняні виробництва. Проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних виробів. Проектування кондитерських виробництв. Особливості проектування технологічних ліній виробництва борошняних кондитерських виробів.

Проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та зберігання борошняних кондитерських виробів. Проектування крафтового виробництва цукрових виробів.

Особливості розроблення проєктів крафтових виробництв м'ясо-рибною крафтової продукції: проектування відділень приймання та зберігання сировини, її первинної та термічної обробки. Проектування відділень зберігання та реалізації м'ясо-рибною продукції.

Проектування бродильних крафтових виробництв: міні-пивоварні, комплексів «мініпивоварня – ресторан» з різною концепцією, особливості проектування технологічних бродильних та фільтрувальних ліній, встановлення СІР-установок та ємностей для доброжування. Проектування виробництва крафтових алкогольних напоїв. Проектування виробництв овочевої консервованої продукції, соків та джемів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Поперечний А., Потапов В., Корнійчук В. Моделирование процессов и оборудования пищевых производств (підручник) – К.: Центр учбової літератури, 2024. - 312 с.
2. Nishant Grover Craft Beers Fortification, Processing, and Production - CRC Press, 2023. - 180 с.
3. Гончар Л. О. Технологічне проектування : навч. пос. - Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. - 92 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, виконання та захист індивідуальних проєктів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, захист проєкту;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. НАССР У КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю крафтової харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції; набуття навичок з розроблення планів

НАССР, VACCP, TACCP та впровадження системи на крафтових підприємствах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології харчових виробництв», «Технології крафтових виробництв», «Гігієна та санітарія».

Зміст. Міжнародне та національне законодавство у сфері безпеки харчової продукції; управління небезпечними чинниками для харчової продукції в системі НАССР; програми-передумови застосування НАССР на крафтових харчових підприємствах; порядок розробки та впровадження системи управління безпекою харчової продукції згідно принципів НАССР; впровадження НАССР для крафтових підприємств молоко-, м'ясо- та рибопереробної галузей, для крафтових виробництв хлібобулочних, борошняних кондитерських, цукрових і шоколадних виробів, крафтових алкогольних і безалкогольних підприємств; план НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для крафтової харчової продукції; формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) на крафтових підприємствах; внутрішній аудит системи управління безпекою харчової продукції, верифікація та управління документацією системи управління безпекою харчової продукції на крафтових підприємствах.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 р., № 1602-VII. Остання редакція від 04.04.2018 р.

2. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT). Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій), виконання індивідуальних проєктів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, захист індивідуальних проєктів.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ведмідь Н.І., проф., д-р екон. наук, декан факультету технологій та бізнесу; Салімон О.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок для застосування методів та інструментарію управління проектами для розвитку крафтового виробництва через ініціацію підприємницьких ідей; залучення інвестицій, розроблення нових видів крафтової продукції для задоволення споживчого попиту.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології крафтових виробництв», «Проектування крафтових виробництв», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Управління бізнес-процесами», «HR-менеджмент».

Зміст. Тренди споживчого ринку, які впливають на формування основних і локальних цілей та завдань розроблення проєктів крафтових виробництв. Успішні бізнес-моделі крафтових виробництв. Концепція проєкту крафтового виробництва ресторану. Детермінанти та напрями розвитку проєктів крафтових виробництв. Учасники (стейкхолдери) проєкту: власники, інвестори, консалтингові компанії, споживачі, виробники, торговельні мережі, фермерські господарства, постачальники ресурсів. Передпроєктне маркетингове дослідження щодо прогнозу обсягів збуту продукції крафтового виробництва на цільовому ринку. Сутність та зміст процесу розроблення виробничого плану проєкту крафтових виробництв. Обґрунтування організаційної форми реалізації проєкту крафтового виробництва. Інформаційне забезпечення розробки фінансового плану проєкту. Процеси і операції інтеграції проєкту. Сутність процесу «управління термінами проєкту», його особливості у ресторанному бізнесі при створенні крафтових виробництв. Сутність процесу «управління вартістю проєкту» крафтових виробництв як процесу контролювання витрат проєкту крафтових виробництв. Сутність та призначення процесу «управління комунікаціями проєкту». Формування команди проєкту. Планування якості проєкту. Види проєктних ризиків у крафтових виробництвах.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Черчик Л. М. Проектний менеджмент. Практичний курс : навч. посіб. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2023. - 190 с.
2. Ковшун Н. Е., Левун О. І. Аналіз та реалізація проектів: навч. посіб. [Електронне видання]. Рівне: НУВГП, 2022. - 350 с.
3. Блага Н. В. Управління проектами : навч. посіб.- Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. - 152 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування; тестування; вирішення практичних завдань, кейсів; вирішення індивідуальних творчих завдань; есе; презентації, модерації.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.7. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЄКТІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Назарова К.О. , проф., докт. екон. наук, завідувач кафедри фінансового аналізу та аудиту.

Результати навчання. Формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навиків щодо сутності і основ здійснення аудиторської перевірки інвестиційних проектів та застосування цих знань у майбутній професійній діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічний аналіз», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Змістові характеристики аудиту інвестиційних проектів. Нормативно-правове регулювання аудиту інвестиційних проектів. Інформаційно-аналітичне забезпечення аудиту інвестиційних проектів. Організація аудиту інвестиційних проектів. Оцінка ризиків при аудиті інвестиційних проектів. Аудит на передінвестиційній стадії реалізації проекту. Аудит на стадії інвестування та експлуатації проекту. Аудит ліквідаційної стадії інвестиційного проекту. Внутрішній аудит інвестиційних проектів. Податковий аудит інвестиційних проектів в системі управління суб'єкта господарювання. Узагальнення та реалізація результатів аудиту інвестиційних проектів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Никонович М.О., К.О. Редько Аудит: підручник / за ред. Є.В. Мниха. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2018. - 748 с.
2. Грушко В.І., Брадул О.М., Шепелюк В.А. , Ільїна С.Б. Аудит: підручник К.: Видавництво Ліра-К, 2019. - 324 с.
3. Огійчук М.Ф., Рагуліна І.І., Новіков І.Т. Аудит: Навч. посібник. Вид. 4-те, перероб. і допов. К: Алерта, 2020. - 752 с.

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

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування; перевірка ситуаційного завдання тощо);
- підсумковий контроль (екзамен письмовий).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Трубей О.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства, директор Навчально-наукового центру бізнес-симуляції ДТЕУ

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок створення нового бізнесу (*startup company*), побудови бізнес-моделі та процесної моделі організації, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна інформатика», «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Стратегічний маркетинг крафтових виробництв», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Зміст. 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. Формування (дизайн) бізнес-моделі конкретного бізнесу. Сутність, зміст та концептуальні засади класифікації бізнес-процесів. Створення (дизайн) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами підприємства. Методика оцінювання ефективності бізнес-процесів. Стратегія та реалізація бізнес проекту. Система збалансованих показників ефективності бізнес-проекту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/заходи.

1. Ареф'єва О. В. Інжиніринг бізнес-процесів: принципи та технологія: навч. посіб. К.: ГРОТ, 2018. - 253 с.
2. Рапопорт Б. Інжиніринг та моделювання бізнесу. Підручник. К.: «Інфра-М», 2018. - 168 с.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна, із запланованими помилками);
- семінарські, практичні (тренінг, презентація, дискусія, комунікативний метод, модерація, моделювання ситуацій, «мозковий штурм», тренажерні завдання, метод кейс-стаді, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне / письмове опитування; презентація проекту / розрахунково-аналітичної роботи / ситуаційного завдання та ін.);
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Криворучко М.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою.

Результати навчання. Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що

забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

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

Зміст. Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці.

Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001,18002 та настановою МОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Желібо Є. П., Заверуха Н. М., Зацарний В. В. Безпека життєдіяльності : Навч. посіб. / За ред. Є. П. Желібо. 7-е вид. К. : Каравела, 2022. - 344 с.
2. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / В. В. Сокурєнко, О. М. Бандурка, С. М. Бортник та ін. ; за заг. ред. В. В. Сокурєнко ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. Харків : ХНУВС, 2021. - 308 с.
3. Безпека праці та життєдіяльності : навч. посіб. / О. М. Омелянов, А. В. Спирін, І. В. Твердохліб ; Вінн. нац. аграр. ун-т. Вінниця : ВНАУ, 2020. - 334 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ГІГІЕНА ТА САНІТАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М. Ф., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка))

Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоретичних основ організації роботи крафтових виробництв відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруень та інфекційних захворювань.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технології крафтових виробництв», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства».

Зміст. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура. Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодекс Аліментаріус, основних концептуальних питань НАССР та HACCP, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у харчових продуктах. Антиаліментарні чинники та шляхи їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства та підприємств-виробників крафтової харчової продукції. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпеки та якості продовольчої сировини, крафтової харчової продукції. Гігієнічна оцінка якості крафтової харчової продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Харків, Вид-во «Університетська книга», 2023. – 399 с.

2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Євлаш, М.П. Головка та ін. – Харків, ХДУХТ : Світ книг, 2020. – 246 с.

3. Заверуха Н.М. Гігієна санітарія: навч. посіб./– К. : Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2015. – 244 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бучацька І.О., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри журналістики та реклами.

Результати навчання. Формування теоретичних основ організації та проведення ділових переговорів, оволодіння прийомами та умовами їх використання для отримання переваг у реалізації стратегій та вирішення спірних проблем у переговорному процесі; правилами професійної поведінки спеціаліста під час ділових переговорів та нормами правового регулювання переговорів на міжнародному рівні як в Україні, так і за її межами.

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

Зміст. 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Моловач В. І. Мистецтво презентацій та ведення переговорів: навч.-практ. посібн. / В. І. Моловач. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 245 с.
2. Гуменюк Б.І. Сучасна дипломатична служба: навч. посіб. для студ. гуманіт. спец. вищ. навч. закл. / Б.І. Гуменюк, О.В. Щерба. – К.: Либідь, 2016. – 254 с.
3. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. пос. [для студ. вищих навч. закл.] / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. –Київ.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. -252 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова, тематична); семінарські та практичні заняття (презентація, дискусія, методи кейс-стаді, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування; письмове та усне опитування; перевірка презентації, індивідуального творчого завдання, ситуаційні завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Можайкіна О.С., доц., канд. психол. наук, доц. кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

Результати навчання. Студент повинен знати: основні поняття та категорії договірного права; джерела правового регулювання договірних відносин; особливості форми та змісту договорів; порядок укладення, виконання, зміни та припинення договорів; порядок забезпечення виконання договірних зобов'язань; права та обов'язки сторін договорів; порядок досудового врегулювання договірних спорів; порядок притягнення до відповідальності суб'єктів договірних відносин за порушення умов договорів. Студент повинен уміти: самостійно аналізувати нормативно-правові акти, які регулюють договірні відносини; аналізувати зміст договорів, визначати істотні та додаткові умови договорів; вирішувати колізійні питання, які виникають у процесі укладення договорів; складати проекти договорів та інших документів у договірних відносинах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Місце договору у механізмі правового регулювання господарських відносин. Правові вимоги до форми та змісту договору. Порядок та особливості укладення договорів залежно від їх виду. Порядок зміни та розірвання договору. Недійсність договорів. Забезпечення виконання господарських договірних зобов'язань. Досудове врегулювання договірних спорів. Правова природа договорів поставки, міни (бартеру). Договір контрактації сільськогосподарської продукції. Договір енергопостачання. Правова характеристика біржових договорів. Правова природа договору оренди. Договір лізингу. Порядок укладення та виконання договорів перевезення вантажів. Правова природа договору підряду. Договір на створення і передачу науково-технічної продукції. Банківські договори. Договір на проведення аудиту та надання інших аудиторських послуг. Договір страхування у сфері господарювання. Агентський договір (договір комерційного посередництва). Договір комерційної концесії (договір франчайзингу). Концесійний договір. Зовнішньоекономічний договір (контракт).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Цивільне право (частина особлива). Курс лекцій : навч. посіб. / за ред. І. Спасибо-Фатєєвої. Харків : ЕКУС, 2022. 640 с.
2. Цивільне та господарське право в тестових завданнях (практичний курс): навчально-практичний посібник / за заг. ред. В.А. Омельчук. Київ: Алерта, 2022. 192 с.
3. Договірне право України. Навчальний посібник для підготовки до іспитів. /за ред Інна Тетарчук, Т. Дяків. К.: Центр учбової літератури, 2021. - 192 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова, тематична, проблемна), семінарські, практичні).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гордополов В.Ю., проф., д-р. екон. наук, проф. кафедри фінансового аналізу та аудиту.

Результати навчання. Здобуття теоретичних знань та практичних навичок оцінювання, діагностики та пошуку можливостей досягнення позитивних змін у розвитку суб'єктів господарювання чи інших економічних об'єктів та їх структурних підрозділів, необхідних для оперативного моніторингу, пошуку варіантів найефективніших управлінських рішень, поєднання стратегії і тактики стійкого економічного розвитку, забезпечення інтеграції національних, корпоративних та особистих інтересів учасників економічних процесів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Статистика».

Зміст. Економічний аналіз і його місце в системі наукових знань. Предмет, об'єкти, функції та завдання економічного аналізу. Метод економічного аналізу і його характеристики. Моделювання факторних систем в аналізі економічних явищ та процесів. Економіко-логічні (традиційні) методи та прийоми економічного аналізу. Економіко-математичні методи в економічному аналізі. Основи організації економічного аналізу. Види економічного аналізу. Методика комплексного економічного аналізу та її структурні елементи. Інструментарій параметрального аналізу результатів виробничої діяльності. Методичні прийоми аналізу ресурсів суб'єкта господарювання. Методичні прийоми аналізу витрат діяльності суб'єкта господарювання. Реалізація функцій аналізу при дослідженні фінансового стану і фінансових результатів діяльності підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Єгорова О. В. та ін. Економічний аналіз: навч. посіб. Полтава: РВВДПДАА, - 2020. 290 с.
2. Черниш С.С. Економічний аналіз. Навчальний посібник: ЦУЛ, 2019. - 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); семінарські/практичні/лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне та письмове опитування);
- підсумковий контроль (екзамен / письмовий).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Белінська С.О., проф., д-р техн. наук., проф. кафедри товарознавства і фармації.

Результати навчання. Формування знань щодо видів, методів, засобів, критеріїв експертизи товарів; опанування порядку проведення та документального оформлення результатів експертизи кількості та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів; вміння застосовувати органолептичні та вимірювальні методи в експертній діяльності, встановлювати відповідність інформації в товаросупровідних документах та результатів експертизи товарів вимогам національних, європейських та міжнародних стандартів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство».

Зміст. Місце та роль експертизи товарів в умовах глобалізації торгівлі. Підстави для призначення експертизи. Права та обов'язки експерта. Вимоги до компетентності експерта. Інформаційні засоби експертизи товарів: маркування, документи. Вимоги до їх змісту та оформлення. Підтвердження автентичності документів. Методи експертизи товарів; загальні та специфічні. Види експертизи товарів: кількості, якості, документальна, комплексна, первинна, повторна, контрольна Організація та процедура їх проведення. Особливості проведення первинної, повторної, контрольної, комплексної експертизи товарів. Порядок та процедура проведення експертизи маркування транспортної та споживчої тари. Особливості проведення експертизи кількості харчових продуктів та непродовольчих товарів з урахуванням специфіки їх транспортування та особливостей зберігання. Особливості проведення експертизи якості харчових продуктів та непродовольчих товарів. Особливості проведення санітарно-епідеміологічної, ветеринарно-санітарної, фітосанітарної, екологічної, наукової та науково-технічної експертизи в рамках комплексної експертизи товарів. Судова товарознавча та митна експертиза. Підстави для їх призначення. Документальне оформлення різних видів експертизи. Перспективи розвитку експертної діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дубініна А.А. Експертиза товарів: навчальний посібник /А.А. Дубініна, І. О. Дудла, М.Р. Мардар та ін. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 686 с.
2. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні. МСЯ-01-05. – ТППУ. 2017. – 23 с.
3. Назаренко Л.О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів) [текст] : навч. посіб. / Л. О. Назаренко – К. : «Центр учбової літератури»,

2014. – 312 с. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/eksp_prod_tovariv_Nazarenko.pdf

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- лабораторні заняття (лабораторні дослідження, вирішення ситуаційних завдань).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, опитування, перевірка індивідуальних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Дараганова Н.В., проф., док. юрид. наук, проф. каф. адміністративного, фінансового та інформаційного права.; Гуржій А.В., доц., канд. юрид. наук, доц. кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права.

Результати навчання. Ознайомлення з нормами міжнародного та національного законодавства в сфері інтелектуальної власності; опанування правових механізмів реєстрації, реалізації та захисту права інтелектуальної власності. Формування навичок здійснювати професійну діяльність, також практично застосовувати нормативні та правові акти. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність асоціювати себе як члена громадянського суспільства, розуміти і вміти користуватися власними правами і свободами, виявляти повагу до прав і свобод інших осіб.

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

Зміст. Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності. Поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Право інтелектуальної власності: підручник / за заг. ред. О.І. Харитоновна, Дмитришин В.С. Київ: Юрінком Інтер, 2023. - 540 с.

2. Інтелектуальна власність: підручник. Л.М. Попова., А.В. Хромов, І.В. Шуба: Харків, «Федорко», 2021, с. - 262.

3. Інтелектуальна власність та патентознавство: підручник / Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, та ін. : за ред. проф. П. М. Цибульова та доц. А. С. Ромашко. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. - 374с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові / тематичні); семінарські / практичні заняття.

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, вирішення юридичних задач тощо);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Янковець Т.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри маркетингу.

Результати навчання. Формування у студентів компетенцій в сфері інтернет-маркетингу щодо використання інтернет-технологій у маркетинговій діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг», «Технології цифрового маркетингу», «Маркетингові інформаційні системи».

Зміст. Базові поняття інтернет-маркетингу. Роль сайту в маркетинговій діяльності. Аналіз сайту на відповідність вимогам пошукових систем. Основи e-mail маркетингу. Основні інструменти інтернет-розсилки. Основні інструменти SEO-маркетингу. Маркетинг у соціальних мережах (Social Media Marketing, SMM). Партнерський маркетинг. Influence marketing.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Янковець Т. М. Технології цифрового маркетингу : підручник. К.: ДТЕУ, 2023. 260 с.

2. Слободяник А.М., Могилевська О.Ю., Романова Л.В., Салькова І.Ю. Digital-маркетинг: теорія і практика: навчальний посібник. Київ. КиМУ, 2022. 228 с.

3. Виноградова О. В., Недопако Н.М. Маркетинг у соціальних мережах. Навчальний посібник. Київ: ДУТ, 2022. – 202 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Використання традиційних та інноваційних методів викладання: лекції (оглядова / тематична, лекція-семінар); практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне опитування; демонстрація підготовлених студентами презентацій тощо);

- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Онофрійчук І.В., доц. к.е.н., доцент кафедри журналістики та реклами.

Результати навчання. Формування у студентів спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо методики, технології та організації інформаційної політики держави, проблем протидії інформаційним загрозам.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи реклами», «Основи зв'язків із громадськістю», «Масові комунікації».

Зміст. Інформаційний суверенітет та інформаційна безпека України. Інформаційні війни у сучасному світі. Інформаційні війни в політичних кампаніях. Інформаційна асиметрія та формування інформаційного простору. Інструменти впливу в інформаційному просторі. Методи боротьби в інформаційному просторі. Інструменти протидії в інформаційному просторі. Методи реструктуризації інформаційного простору. Спіндоктор. Засоби інформаційного впливу на людину. Образ ворога в інформаційній війні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гамова І.В. Інформаційні війни: підручник. Київ: Держ. торг.– екон. ун-т, 2022. - 184 с.

2. Золотухін Д. Ю. Біла книга спеціальних інформаційних операцій проти України 2014 – 2018: навч. посіб. К., 2018. - 384 с.

3. Інформаційні війни у соціальних он-лайн мережах: [монографія]. К. : Київ. Ун-т ім. Б. Грінченка, 2017. - 392 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична); практичні заняття (презентація / метод кейс-стаді).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, перевірка підготовленого есе / презентації / розрахунково-графічні роботи / задачі / ситуаційні завдання);

– підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Микитенко Л.А., доц., канд. юр. наук, доц. кафедри міжнародного, цивільного та комерційного права.

Результати навчання. 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 конsumerського 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.

Студенти повинні вміти: орієнтуватися у чинному споживчому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці, вірно обрати відповідні спеціальні правові норми в споживчому законодавстві, основні засоби державного регулювання захисту прав споживачів; основні права споживачів у разі придбання товару неналежної якості; вирішувати спори у споживчій сфері складати претензії до суб'єктів господарювання та позовні заяви до суду про порушення прав споживачів, робити висновки і надавати пропозиції щодо правомірності застосування цивільної, адміністративної, господарської відповідальності, адміністративно-господарських санкцій за порушення споживчого законодавства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство», «Господарське право».

Зміст. Поняття споживчого права як правового інституту. Консюмеризм 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Луць В. В., Великанова М. М. Договори в цивільному праві України: навч. посіб. 2-ге вид., доп. і перероб. Київ: Юрінком Інтер, 2023. - 308 с.
2. Іваненко Л.М., Язвінська О.М. Захист прав споживачів: підручник. К: Юрінком Інтер. 2021. - 496с.
3. Алгоритм захисту прав споживачів фінансових послуг: практичний помічник клініциста (за результатами роботи Юридичної клініки Школи права УКУ). Львів. Юридична клініка Школи права Українського католицького університету, 2020. - 128с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції: оглядова, тематична, проблемна, лекція-консультація, лекція-дискусія тощо; семінарські та практичні заняття (тренінг, презентація, дискусія, комунікативний метод, реферативні повідомлення, вирішення ситуаційних завдань, робота в малих групах тощо), самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне, письмове опитування, перевірка підготовленого есе, дайджесту, огляду, звіту, конспекту, презентації, задач, ситуаційних вправ тощо);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Mendel University (Брно, Чехія), Academy of Performing Arts (Прага, Чехія), Technical University (Острава, Чехія), тема: «Food technology»); Перепелиця М.П., доц., канд. техн. наук, доц. каф. ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина), «Caramel. The art of the pulled sugar»).

Результати навчання. Опанування студентами сучасних бізнес-практик щодо розроблення та просування бізнес-ідеї та бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу; розуміння ролі складових, які формують концепцію закладу ресторанного бізнесу та їх взаємодію; реалізація теоретичних знань та практичних навичок з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції та розвитку авангардних технологій сервісу, діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи, спрямованої на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів з використанням нетрадиційних інгредієнтів, інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія», «Маркетинг».

Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, формати, складові елементи, сучасні тренди. Основні передумови побудови власної бізнес-моделі закладу, ринкова привабливість бізнес-ідеї, формування бізнес-концепції ресторанного продукту. Сучасні підходи до формування концептуальної ідеї закладу ресторанного бізнесу: неймінг, легенда та логотип, атмосфера, дизайн, сервіс, гастрономічний бренд, персонал, правила складання brand-book. Інформаційні технології та програмні продукти у ефективному просуванні бізнес-проектів. Гастрономічний бренд: поняття та визначення. Гастрономічна культура світу та популярні

гастрономічні бренди етнічних груп. Формування туристичних регіональних гастрономічних брендів України.

Механізми формування смакових відчуттів при споживанні харчової продукції, нейрогастрономічні ефекти. Тезаурус смаків. Гармонійне поєднання основних видів сировини та харчових продуктів. Базові правила смакової комбінаторики в ресторанних технологіях. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Ексклюзивні технології виробництва та сервісу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Karen Page. Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs. New York: Little, Brown and Company, 2022. - 464 p.
2. Cuisine Foundations: The Chefs of Le Cordon Bleu. – Paris: Delmar Cengage Learning; 2018. - 554 p.
3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття з використанням інтерактивних методів навчання: робота в групах, майстер-класи, відпрацювання навичок, метод рівного навчання, дискусії, інтерактивні презентації, моделювання ситуацій, «мозковий штурм» тощо.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та інтерактивних методів викладання: лекції-презентації, дискусії, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій, робота в групах, метод рівного навчання, моделювання ситуацій тощо.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань, захист міні-проектів;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ЛОГІСТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кочубей Д.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри торговельного підприємництва та логістики.

Результати навчання. Використання системного підходу в управлінні підприємством- виробником крафтової продукції; розробка оптимальних організаційних структур служби логістики; організація логістики на різних за видами діяльності підприємствах; використання мотивації логістичного персоналу для зменшення загальних витрат; розробка логістичних стратегій для різних за видами діяльності підприємств; складання планів поточної та оперативної логістичної діяльності підприємства; проведення логістичного аудиту підприємства.

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

Зміст. Концептуальні та методологічні засади логістичного менеджменту. Сутність та задачі логістичного менеджменту. Особливості логістичної діяльності підприємства-виробника крафтової продукції. Поточковий процес як об'єкт логістичного управління. Стратегія логістичного менеджменту. Організаційна структура управління логістикою. Оптимізація рівня логістичного обслуговування споживачів крафтової продукції. Значимість запровадження концепції управління ланцюгами постачання у практичній діяльності підприємств крафтового виробництва. Контролінг логістичних бізнес – процесів. Адміністрування логістичної системи. Процес управління дистрибуцією крафтової продукції. Логістичне управління логістичними потоками. Використання інформаційних технологій в процесі доставки крафтової продукції споживачам.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Михаліцька Н. Я., Верескля М. Р. Логістичний менеджмент: навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2020. 440 с.

2. Ільченко Н. Б. Логістичні стратегії в торгівлі: монографія / Н. Б. Ільченко. – Київ : КНТЕУ, 2016. – 431 с.

3. Alan Rushton, Phil Croucher, Dr. Peter Baker. The Handbook of Logistics and Distribution Management: Understanding the Supply Chain. Kogan Page; Fifth edition (January 3, 2021) 720 pages.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, аналітично – розрахункових, творчих та ситуаційних завдань).

Методи оцінювання.

- поточний контроль – опитування, тестування, індивідуальні самостійні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Грабовська О.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь застосовувати закономірності, методи та форми наукового пізнання на практиці під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з дослідницькою діяльністю.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Філософія», «Математика».

Зміст. Історія становлення та розвитку науки. Наука як система знань. Організація науково-дослідної діяльності в Україні. Основи методології науково-дослідної діяльності. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження. Методика підготовки та оформлення курсових, дипломних і магістерських робіт. Інформаційне забезпечення наукової роботи. Оформлення наукової роботи і передача інформації. Організація роботи наукового колективу. Науково-метричні міжнародні бази даних. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Методологія та організація наукових досліджень / Медвідь В., Данько Ю., Коблянська І. – К.: Університетська книга, 2020. – 219 с.
2. Євтушенко М.Ю., Хижняк М.І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посібник. – К. : ЦНЛ, 2019. – 350 с.
3. Гуторов О.І. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посібник / О.І. Гуторов; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва – Х.: ХНАУ, 2017. – 272 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, комп'ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, підготовка і захист презентацій на задану тему;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук, доц. кафедри філософії, соціології та політології.

Результати навчання.

Формування у студентів системного, цілісного уявлення про основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова».

Зміст. Ораторське мистецтво як навчальна дисципліна. Теорія мовлення – методологічна основа ораторського мистецтва. Красномовство. Основи ораторської майстерності. Оратор і аудиторія. Основні правила та вимоги підготовки оратора до публічного виступу. Основи техніки мовлення. Фігури мовлення в ораторському мистецтві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Білавич Г. Основи ораторського мистецтва : навч. посіб. Івано-Франківськ : Відкриття, 2020. – 211 с.

2. Спанатій Л. С. Риторика : навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. Суми : СумДПУ, 2020. – 360 с.

3. Теслюк В. М. Основи красномовства : навч. посіб. Київ : Ліра К, 2020. – 524 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр І-ІІІ.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Костюк Ю.В., док. філос., ст. викладач кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

Результати навчання. Формування теоретичних знань та практичних навичок з питань правильного поводження з інформацією у кіберсфері, а також формування навичок безпечної роботи із засобами комп'ютерної техніки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інформаційні технології в професійній діяльності».

Зміст. Кіберпростір і кібербезпека – головні ознаки нової інформаційної цивілізації. Національна система кібербезпеки України. Сутність та основні процедури керування кібербезпекою. Кібератаки, загрози та їх властивості. Характеристика сучасних кібератак. Дезінформація як елемент кібератак. Сценарії розвитку та методи протидії. Комп'ютерна вірусологія. Соціальна інженерія. Соціотехнічна безпека: проблемні аспекти. Безпека спілкування в кіберпросторі. Особливості економічної діяльності суб'єктів господарювання в кіберпросторі. Безпека цифрового простору суб'єктів господарювання. Безпека Інтернету-речей. Системи захисту інформації на проникнення. Основні методи забезпечення кібербезпеки суб'єкта господарювання.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Безпека інформаційних систем: навч. посіб. / В. І. Пашорін, Ю. В. Костюк. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. – 376 с.
2. Даник Ю.Г. Основи кібербезпеки та кібероборони: підручник / Ю.Г. Даник, П.П. Воробієнко, В.М. Чернега. – [Видання друге, перероб. та доп.]. – Одеса.: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2019. – 320 с. ISBN 978-617-582-069-8
3. Бурячок В.Л. Інформаційна та кібербезпека: соціотехнічний аспект: підручник / [В. Л. Бурячок, В. Б. Толубко, В. О. Хорошко, С. В. Толюпа]; за заг. ред. д-ра техн. наук, професора В. Б. Толубка.– К.: ДУТ, 2015.– 288 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематична, проблемна); лабораторні заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій (традиційні, дискусія, моделювання ситуацій); самостійна робота; консультації.

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.

Тип: за вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ганечко І.Г., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства

Результати навчання. *Знання* правової бази експертної оцінки бізнесу та майна підприємства, розуміння сутності та необхідності оцінювання вартості майна та бізнесу (підприємства) та сфери використання експертної оцінки; *уміння* формувати інформаційну базу для проведення оцінки майна підприємства або бізнесу, аналізувати відповідний ринок; *здатність* формулювати цілі оцінки вартості, обґрунтовувати відповідну базу оцінки та принцип найбільш ефективного використання об'єкта оцінки; на практиці використовувати функції грошової одиниці, визначати фізичний, функціональний та зовнішній знос об'єкта оцінки, аналізувати майновий та фінансовий стан підприємства для цілей оцінки, прогнозувати чистий операційний дохід (грошовий потік), який генерує об'єкт оцінки, визначати ставки дисконту та капіталізації, проводити коригування вартості за обраними одиницями порівняння; оформлювати звіт та узгоджувати результати проведеної оцінки.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Статистика», «Економіка підприємства», «Бухгалтерський облік».

Зміст. Організаційно-правові основи оцінки бізнесу та майна підприємства. Сутність, мета та принципи оцінки бізнесу та майна підприємства. Методологічні основи та методичний інструментарій оцінки бізнесу та майна підприємства. Етапи оцінки вартості бізнесу та майна підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка землі як особливого активу. Оцінка вартості машин і обладнання. Оцінка вартості нематеріальних активів. Оцінка вартості бізнесу (підприємства).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лівшиц Д.М. Оцінка майна та майнових прав: навчальний посібник. Київ: Центр навч. л-ри, 2019. - 500 с.
2. Платонов Б.О. Основи оціночної діяльності: підручник. Київ: НАКККіМ, 2019. - 227 с.
3. Кучеренко В.Р. Оцінка та управління нерухомістю: навчальний посібник. Одеса: Видавництво ТОВ «Лерадрук», 2019. - 272 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів навчання:

– лекції (оглядова / тематична / проблемна /;

– семінарські / практичні / дискусія / модерація / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (тестування; контрольні роботи; усне / письмове опитування; перевірка індивідуальних завдань, винесених на самостійне опрацювання / задач / есе тощо;

– підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Нікітенко В.М., проф., канд. юрид. наук., проф. кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

Результати навчання. Здобуття професійних знань з правових основ забезпечення безпеки підприємницької діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство», «Підприємницьке право», «Трудове право», «Господарське право»

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корпоративна безпека для власників бізнесу в сучасних умовах: [посібник] / "SIDCON", consulting company. - Київ: ВІ ЕН ЕЙ, 2019. – 267с.

2. Економічна безпека підприємства: підручник / А.М. Дідик, О.Є. Кузьмін, В.Л. Ортинський, Г.В. Козаченко, Ю.С. Погорелов, О.В. Ілляшенко та ін. - Львів : НУ "Львівська політехніка", ТзОВ "Видавнича група "Бухгалтери України", 2019. - 624 с.

3. Когут Ю. І. Корпоративна безпека: практичний посібник. Київ: Консалтингова компанія «СІДЖОН», 2021. – 460 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні), семінарські/

практичні заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне/ письмове опитування, тестування, перевірка підготовленого реферату тощо);
- підсумковий контроль (екзамен усний).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Овдієнко І.М., доц., канд. психол. наук, доц. кафедри психології.

Результати навчання. Знати основні напрями досліджень та завдання психології бізнесу, розуміти її міждисциплінарний характер, її структуру та зв'язок з іншими науками; володіти основні поняттями психології бізнесу, методами та підходами до проведення соціально-психологічних досліджень в сфері бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Соціальна психологія», «Психологія управління».

Зміст. 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Kirchler, E., Hoelzl E. Economic Psychology. An introduction. Cambridge University Press, 2020. – 394 с.
2. Орбан-Лембрик Л.Е. Психологія управління: посібник. Київ: Академ. вид., 2019. 568 с.
3. Корольчук М. С. Теорія і практика професійного психологічного відбору: Навчальний посібник для слухачів та студентів вищ. навч.

закладів. / М. С. Корольчук, В. М. Крайнюк. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.

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

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

Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування усне / письмове опитування; перевірка підготовленого есе / огляду / звіту / презентації / ситуаційні завдання тощо);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025. 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М.Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (Business Projects, University of Central Lancashire, United Kingdom); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу.

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу крафтових виробництв; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу крафтових виробництв; складових маркетингового середовища підприємств в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії крафтових виробництв; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку крафтових виробництв; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Менеджмент», «Економіка ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу крафтових виробництв. Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища крафтових виробництв. Маркетингові стратегії крафтових виробництв. Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування крафтових виробництв. Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів крафтових виробництв.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кислюк Л. В. Стратегічний маркетинг: навч. посібн. /Л.В. Кислюк. – К.: Кондор, 2020. – 172 с.
2. Вествуд Дж. Як скласти маркетинговий план: монографія. /Дж. Вествуд. – К.: Фабула, 2020. – 176 с.
3. Голідей Р. Маркетинг майбутнього: навч. посіб. / Р. Голідей. – Київ : Наш Формат. – 2018.– 104 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), практичні заняття (з використанням інформаційних технологій, кейс-стаді, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Грабовська О.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».

Зміст. Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Частина 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангеева. – Київ: КНТЕУ, 2023. – 395 с.
2. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Інноваційні технології харчових виробництв: навч.пос. [для студ.вищ.навч.закл.] / за ред. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
3. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] навч. посібник / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. – Електрон. дані. – Х.: ХДУХТ, 2016. Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/1007>

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.29. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо управління бізнес-процесами, методика його здійснення, ролі інформаційних технологій у процесі реінжинірингу, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Загальна характеристика основних понять управління бізнес-процесами. Характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Структура бізнес-процесів готелю та ресторану. Етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами. Методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій. Види змін бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які забезпечують використання інформаційних технологій. Моделювання бізнес-процесів та постійне їх покращення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів: підручн. /С.В. Козир, В.В. Слесарєв, С.А. Ус, Т.В. Хом'як; Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро: НТУ «ДП», 2022. – 163 с.

2. Управління бізнес-процесами: навчальний посібник / КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: Т.А. Коцко. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 379 с.

3. Пістунов І.М. Моделювання бізнес процесів [Електронне видання]: навчальний посібник / І.М. Пістунов Електрон. текст. дані. – Д.: НТУ«ДП», 2021. – 130 с. http://pistunovi.inf.ua/MOD_BIZ_PROU.pdf

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

Методи оцінювання.

– поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства і фармації

Результати навчання. Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

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

Зміст. Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.

Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник. / Капрельянц Л. В., Пилипенко Л. М., Єгорова А. В., Пауліна Я. Б., Труфкаті Л. В., Кананихіна О. М., Велічко Т. О., Килименчук О. О., Кручек О. А., Шпирко Т. В., Охотська М. І. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 478 с.

2. Мікробіологія з основами імунології : підручник. В.В. Данилейченко, Й.М. Федечко, О.П. Корнійчук, І.І. Солонинко. за ред. В.В. Данилейченка, Й.М. Федечка. К. : ВСВ "Медицина", 2020. 3-є вид. переробл. і допов. 376 с.

3. Соломон А.М., Казмірук Н.М., Тузова С.Д. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник для студентів напряму підготовки «Харчові технології». – Вінниця: РВВ ВНАУ, 2020. – 312 с.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гончарова І.В, доц., канд. хім. наук, доц. кафедри товарознавства і фармації.

Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо наявності та утворення основних сполук, які обумовлюють формування смаку, аромату і кольору на різних етапах виробництва крафтової харчової продукції; впливу речовин смаку, аромату, кольору на якість готової продукції; зміну смакових, запашних і барвних сполук в процесі зберігання харчових систем, опанування методів дослідження смакових, запахових і барвних речовин.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Фізика», «Біологія».

Зміст. Смак, запах і колір крафтової харчової продукції як важливі складові поняття її харчової цінності. Хімія смакових сполук. Хімія сполук запаху. Хімія барвних сполук. Методи дослідження смакових, запахових і барвних речовин.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія: навч. посіб. Луцьк: Відділ іміджу та промоцій ЛНТУ, 2022. - 236 с.
2. Слободнюк Р.Є., Горальчук А.Б. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції: навч. посіб. К.: Видавничий дім "Кондор", 2021. - 336 с.
3. Воронов С.А., Дончак В.А., Когут А.М. Органічна хімія: навч. посіб. Львів: Львівська політехніка, 2021. - 488 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції – презентації, лабораторні заняття з проведенням дослідів, використанням інноваційних технологій.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.