

**Державний торговельно-економічний університет**

**Факультет ресторанного-готельного  
та туристичного бізнесу**

## **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

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

**Київ 2023**

### 3. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

(за освітньою програмою «Ресторанні технології та фуд-дизайн»)

3.1.Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології та фуд-дизайн».

Гарант освітньої програми – Федорова Д.В. проф. д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Ресторанні технології та фуд-дизайн»
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає СВО МОН України
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	2024 рік
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу.	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу

	<p>маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Академічна, професійна, прикладна
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів та послуг в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.</p> <p>Орієнтована на опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо діагностики технологічних процесів виробництва ресторанної продукції; набуття досвіду уміння демонструвати креатив при розробленні авторського меню і концепцій високої кухні на основі застосування сучасних підходів і трендів фуд-дизайну, комплексних наукових методів; уміння створювати креативні концепції обслуговування святкових заходів для споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів в закладах HoReCa; набуття необхідних дослідницьких навичок для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: технологія, виробництво, харчові продукти, ресторани технології, фуд-дизайн, фуд-сервіс, організація, ресторанный бізнес.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління технологічними процесами виробництва та якістю ресторанної продукції, надання послуг, зокрема у сфері ресторанного бізнесу за результатами оволодіння технологічними, товарознавчими, організаційними, управлінськими, маркетинговими, економічними, навичками контролю санітарно-гігієнічних вимог, навичками фуд-дизайну при розробленні нових концепцій меню; створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів для обслуговування споживачів у закладах HoReCa та поза їх межами.</p> <p>Інтердисциплінарні курси, що формують комплексні знання про створення та просування бізнес проектів у ресторанному бізнесі.</p>

	<p>Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p> <p>Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття.</p> <p>Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування <i>на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства різних форм власності</i>, на посадах фахівців, функціональні обов'язки яких стосуються (відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог, начальник служби кейтерингу).</li> <li>▪ 1315. Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор).</li> <li>▪ 2482. Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи).</li> <li>▪ 3570. Фахівці із харчових технологій.</li> <li>▪ 3414. Фахівець із спеціалізованого обслуговування</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
<b>Оцінювання</b>	Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист випускної кваліфікаційної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості <i>та закладів ресторанного господарства</i> або у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері ресторанного бізнесу <i>та в сегменті HoReCa</i> .

<p><b>Загальні компетентності</b></p>	<p><b>К 01.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p><b>К 02.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p><b>К 03.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>К 04.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p><b>К 05.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p><b>К 06.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>К 07.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>К 08.</b> Здатність працювати автономно.</p> <p><b>К 09.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>К 10.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>К 11.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p><b>К 12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>К 13.</b> Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p><b>К 14.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p><b>К 15.</b> Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>К 16.</b> Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p><b>К 17.</b> Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p><b>К 18.</b> Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p><b>К 19.</b> Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну.</p> <p><b>К 20.</b> Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>К 21.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства.</p>

- К 22.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- К 23.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.
- К 24.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- К 25.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- К 26.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та *ресторанних технологій*, вести професійну дискусію.
- К 27.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- К 28.** Здатність організувати технологічний процес виробництва харчових продуктів та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами.
- К 29.** Здатність застосовувати маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.

#### 7 - Програмні результати навчання

- ПР 01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР 02.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР 03.** Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР 04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР 05.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР 06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР 07.** Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, зокрема в закладах ресторанного господарства.
- ПР 08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну.
- ПР 09.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, технологічних карток на

*продукцію ресторанного господарства.*

**ПР 10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

**ПР 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

**ПР 12.** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

**ПР 13.** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

**ПР 14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, зокрема в закладах ресторанного господарства.

**ПР 15.** Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

**ПР 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

**ПР 17.** Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

**ПР 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

**ПР 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

**ПР 20.** Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

**ПР 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанного сервісу.

**ПР 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

**ПР 23.** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності, а також з організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства та поза їх межами.

**ПР 24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**ПР 25.** Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

**ПР 26.** Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

**ПР 27.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

**ПР 28.** Вміти застосовувати методи та інструментарій

	<i>маркетингу, маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку..</i>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства. Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Використання віртуального навчального середовища Державного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе, після вивчення курсу української мови



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

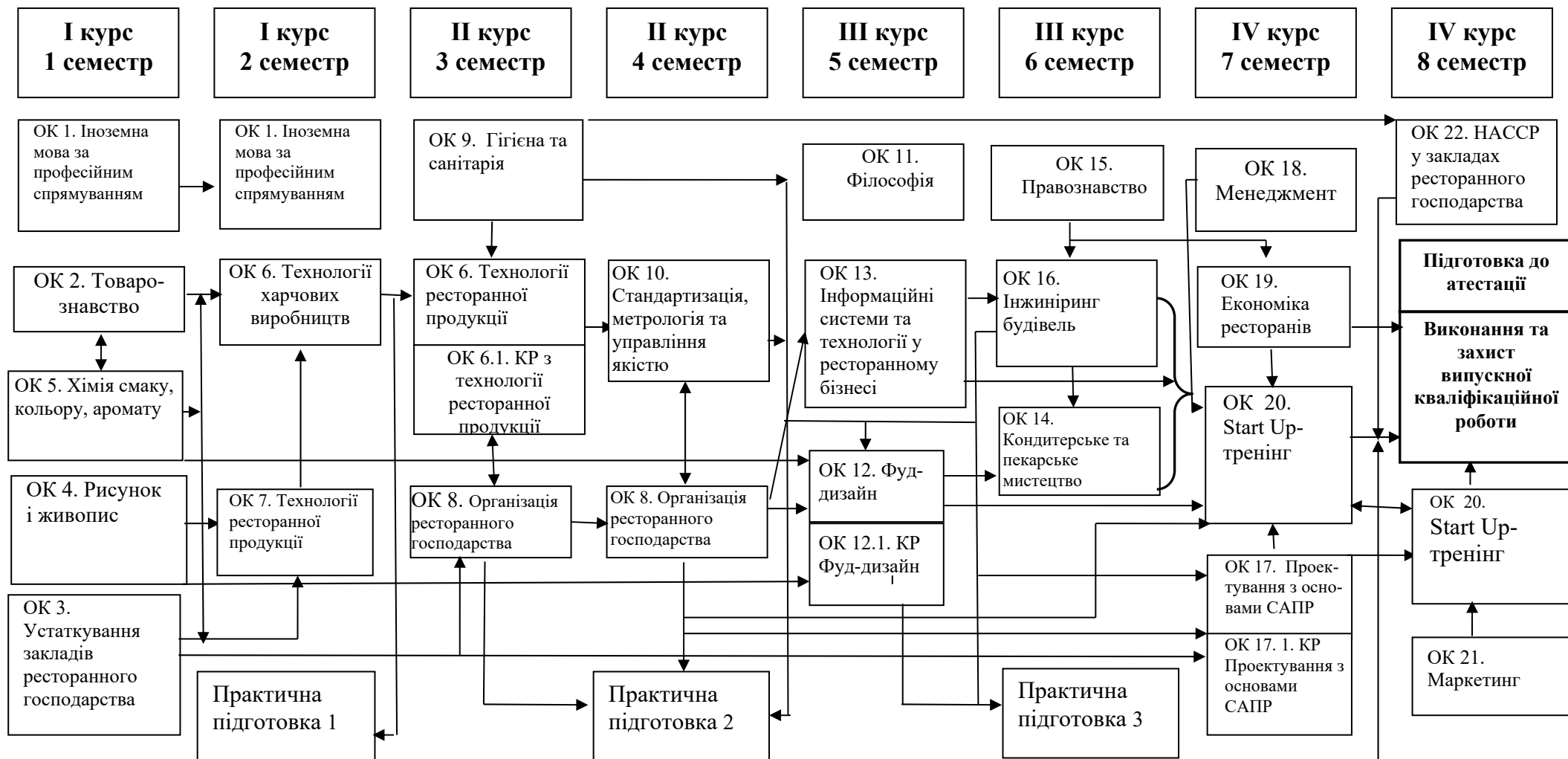
#### Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
ОК 2	Товарознавство	6
ОК 3	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 4	Рисунок та живопис	6
ОК 5	Хімія смаку, аромату, кольору	6
ОК 6	Технології харчових виробництв	6
ОК 7	Технології ресторанної продукції	12
ОК 8	Організація ресторанного господарства	12
ОК 9	Гігієна та санітарія	6
ОК 10	Стандартизація, метрологія і управління якістю	6
ОК 11	Філософія	6
ОК 12	Фуд-дизайн	6
ОК 12.1	КР з фуд-дизайну	
ОК 13	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6
ОК 14	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ОК 15	Правознавство	6
ОК 16	Інжиніринг будівель	6
ОК 17	Проектування з основами САПР	6
ОК 17.1	КР з проектування з основами САПР	6
ОК 18	Менеджмент	6
ОК 19	Економіка ресторанів	6
ОК 20	Start Up-тренінг	9
ОК 21	Маркетинг	6
ОК 22	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>159</b>
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>		
ВК 1	Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі	6
ВК 2	Барна справа	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Безпечність товарів	6
ВК 5	Бренд-менеджмент	6
ВК 6	Бухгалтерський облік	6
ВК 7	Господарське право	6
ВК 8	Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання	6
ВК 9	Дизайн в рекламі	6
ВК 10	Дизайн ресторанів	6
ВК 11	Друга іноземна мова	24
ВК 12	Експертиза алкогольних напоїв	6
ВК 13	Енологія	6
ВК 14	Етика бізнесу	6

ВК 15	Харчова мікробіологія	6
ВК 16	Захист прав споживачів	6
ВК 17	Івентивний менеджмент	6
ВК 18	Іміджологія	6
ВК 19	Етнічна кулінарія	6
ВК 20	Історія України	6
ВК 21	Історія української культури	6
ВК 22	Комунікативний менеджмент	6
ВК 23	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 24	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	6
ВК 25	Підприємницьке право	6
ВК 26	Політологія	6
ВК 27	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 28	Психологія	6
ВК 29	Психологія реклами	6
ВК 30	Психологія харчування	6
ВК 31	Реклама в Інтернеті	6
ВК 32	Релігієзнавство	6
ВК 33	Світова культура	6
ВК 34	Сенсорний аналіз	6
ВК 35	Соціологія	6
ВК 36	Технологія високої кухні	6
ВК 47	Трудове право	6
ВК 48	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 49	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 40	Фотожурналістика та фотографіка	6
ВК 41	Франчайзинг	6
ВК 42	Інформаційні війни	6
ВК 43	Критичне мислення	6
ВК 44	Основи кібербезпеки	6
ВК 45	Іноземна мова спеціальності	6
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>60</b>
<b>Практична підготовка</b>		
Практична підготовка 1		6
Практична підготовка 2		6
Практична підготовка 3		6
<b>Разом</b>		<b>18</b>
<b>Атестація</b>		
Підготовка до атестації		3
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		6
<b>Разом</b>		<b>9</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

### 3.1. Структурно-логічна схема ОП



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

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

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

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

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

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

Компетентності		Компоненти																								
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	
Загальні компетентності	К 01		•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	К 02		•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	К 03						•	•	•				•	•		•						•		•	•	
	К 04														•											
	К 05		•			•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•
	К 06		•				•	•	•	•			•	•		•									•	
	К 07							•	•				•			•								•		
	К 08	•				•		•	•				•	•		•	•		•	•			•	•		
	К 09						•	•		•			•			•										•
	К 10			•			•	•					•			•										
	К 11			•		•	•				•	•			•			•	•			•	•	•	•	
	К 12	•																								
	К 13																	•								
	К 14				•			•				•	•			•										
К 15					•	•	•					•	•		•											
К 16																							•			
К 17							•								•											
К 18		•				•			•	•															•	
К 19				•		•	•					•	•		•							•	•			
К 20							•								•								•	•		
К 21			•																				•			
К 22		•			•	•																				
К 23																		•	•	•			•		•	
К 24							•			•					•											
К 25								•													•		•			
К 26							•								•						•		•			
К 27															•						•		•			
К 28								•				•	•		•								•	•		
К 29																							•	•		



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

Компоненти Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22			
ПР 01					•	•	•	•				•	•		•		•					•		•			
ПР 02	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
ПР 03														•									•				
ПР 04							•			•		•	•					•	•			•		•			
ПР 05					•	•	•					•															
ПР 06					•		•					•															
ПР 07						•	•					•	•		•								•				
ПР 08							•					•	•		•												
ПР 09							•			•		•	•		•												
ПР 10		•								•													•		•		
ПР 11		•			•	•	•		•			•			•									•			
ПР 12																	•	•	•				•				
ПР 13			•			•	•					•						•	•			•					
ПР 14						•	•					•			•									•			
ПР 15																				•				•			
ПР 16						•	•					•													•		
ПР 17						•	•					•											•		•		
ПР 18		•			•	•	•					•															
ПР 19							•					•					•							•			
ПР 20							•					•			•												
ПР 21																			•				•				
ПР 22	•																		•	•			•				
ПР 23								•				•	•										•				
ПР 24							•					•	•									•	•				
ПР 25																					•			•			
ПР 26											•					•							•				
ПР 27											•																
ПР 28																							•	•			





## 4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

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

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2023/2024

Семестр. I - II.

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

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

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

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

**Зміст.** Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетенцій, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою. Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанної справи у межах наступних тем. Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Засоби ділового спілкування. Сучасна індустрія гостинності та харчування. Класифікація готелів. Типи закладів харчування. Готелі, ресторани: діяльність та персонал. Типи обслуговування у закладах харчування. Меню, його роль та принципи планування. Організація кухні, персонал кухні. Методи приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

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

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

2. Trish Stott, Alison Pohl. Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry. WB+SB. Oxford University Press, 2010. 111p.

Строкань Н.О., Коваленко Л.В. Deutsch in Wirtschaft und Außenhandel: навч.

посібник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. - 197 с.

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

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

### **Методи оцінювання.**

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

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

## **4.2. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

### **Семестр. I.**

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

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

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

**Зміст.** Поняття про споживні властивості, безпечність, якість та харчову цінність товарів. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості товарів в Україні та світі. Методи дослідження безпечності та якості товарів. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруку. Параметри зберігання харчових продуктів. Способи консервування, особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва, сертифікації сільськогосподарської органічної продукції та її використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Споживні властивості харчових продуктів для індуїстського, аюрведичного, кошерного, халяльного, дитячого, оздоровчого та дієтичного харчування. Принципи класифікації та формування асортименту, роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту, споживні властивості, чинники формування безпечності та якості, вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості маркування, використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства різних груп харчових продуктів: зерноборошняні товари, фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки, смакові товари, крохмаль та крохмалепродукти, цукор, замінювачі цукру та меду, кондитерські вироби, харчові жири, молоко і молочні товари, яйця та яєчні товари, м'ясо та ясні товари, риба та рибні товари, харчові концентрати вітчизняного та зарубіжного виробництва.

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

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

1. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 №2639-VIII – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. Х. : ТОВ Видавництво. «Світ книг». – 2019. – 713 с.

3. Товарознавство: підручник. Т. 1: Непродовольчі товари / Н. В. Мережко, О. Р. Мокроусова, Л. А. Коптюх та ін. – Київ: КНТЕУ, 2019. – 760 с.

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

Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** I.

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

**Результати навчання.** Формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

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

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

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

1. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 639 с.
2. Черевко О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – Київ : Ліра-К, 2011. – 647 с.
3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства. Розділ I. Механічне устаткування : навч. посіб. / І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 215 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, лабораторні заняття.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4 Назва. РИСУНОК ТА ЖИВОПИС**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Козік В.В., старший викладач кафедри дизайну та інжинірингу.

**Результати навчання.** Вміння аналізувати, стилізувати, інтерпретувати та трансформувати об'єкти для розроблення художньо-проектних вирішень; створювати об'єкти дизайну засобами проектно-графічного моделювання; розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну у відповідних техніках і матеріалах; відображати морфологічні, стильові та колірно-фактурні властивості об'єктів дизайну.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** Знання та навички з дисциплін «Психологія», «Історія України», «Історія української культури».

**Зміст.** Основи рисунку. Лінійний рисунок. Рисунок екстер'єру об'єкта архітектури. Рисунок інтер'єру об'єкта архітектури. Рисунок архітектурної деталі Рисунок елементу настінного декору. Рисунок побутового натюрморту. Монохромне зображення архітектурної фантазії. Поліхромне зображення архітектурної фантазії. Техніка відмивки екстер'єру об'єкта архітектури.

Техніка відмивки інтер'єру об'єкта архітектури. Техніка відмивки архітектурної деталі. Монохромний живопис натюрморту в техніці гризайль. Рисунок черепа голови людини. Рисунок екорше голови людини. Рисунок гіпсової голови. Лінійний рисунок портрету людини. Тональний рисунок портрету людини. Живописний портрет людини. Живопис натюрморту. Етюди об'єктів архітектури і ландшафту. Живопис об'єкта архітектури або пейзажу. Поліхромія екстер'єру об'єкта архітектури. Дискретний живопис натюрморту. Дискретна графіка об'єкта дизайну.

Графіка зображення текстури шпалери, тканини. Стилізований живопис натюрморту. Стилізований живопис природної форми. Стилізований живопис портрету людини. Рисунок гіпсової фігури людини. Рисунок фігури людини. Монохромний живопис фігури людини. Поліхромний живопис фігури людини. Стилізований портрет людини у повний зріст. Поліхромія інтер'єру об'єкта архітектури. Поліхромія архітектурної деталі чи елементу декору. Поліхромія об'єкта меблів. Написання шрифтової форми. Створення і оформлення плакату.

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

1. Жердзицький В. Е. Живопис. Техніка і технологія: навчальний

посібник. Харків : Колорит, 2016. 327 с.

2. Сухенко В.О. Рисунок: навчальний посібник. Київ : "BONA MENTE", 2014. 184 с.

3. Туманов, І.М. Рисунок. Живопис. Скульптура: теоретико-методологічні основи комплексного навчання: навчальний посібник. Львів : Аверс, 2010. 496 с.

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

Лабораторні заняття, пленери, пейзажна практика.

#### **Методи оцінювання:**

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

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** I.

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

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

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

**Зміст.** Смак, запах і колір харчових продуктів як складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Неорганічні та органічні речовини. Спирти та феноли. Оксосополики (альдегіди та кетони).

Карбонові кислоти. Харчові вуглеводи. Амінокислоти, білки, пептиди. Хімія смакових сполук. Солодкі речовини. Речовини солоного, кислого, гіркого, умамі смаку. Хімія сполук запаху. Хімія неорганічних барвних сполук. Хімія органічних барвних сполук. Зміна смаку, запаху і кольору харчових продуктів на різних етапах технологічного процесу (маринування, соління, бродіння, визрівання, копчення) та при зберіганні.

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

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: навчальний посібник . Львів: Новий світ-2000, 2012. 516 с.

2. Геваза Ю.І., Гетьманчук Ю.П. Основи органічної хімії: навчальний посібник. К.: КНТЕУ, 2013. 356 с.

3. Дубініна А.А., Щербакова Т.В., Черевична Н.І., Шмиголь О.В. Сенсорний аналіз: навчальний посібник у структурно-логічних схемах. Харків: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. 110 с.

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

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** II.

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

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

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

**Зміст.** Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру білого; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії,

принципові схеми виробництва харчових продуктів. Вимоги до сировини і готової продукції. Екологічні вимоги до виробництва харчових продуктів. Організація охорони праці на підприємстві. Цивільний захист підприємства. Оцінка ризиків виникнення небезпек різного походження для працівників, а також майна підприємства (організації). Основні заходи і засоби захисту людей і навколишнього середовища у разі аварій, катастроф, стихійних лих, застосування засобів ураження.

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

1. 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.
2. 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>
3. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М.Романова, В.М.Сидор, та ін. /За ред. докт. техн. наук., проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310с.

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

## **4.7. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**Тип.** Обов'язкова.

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

**Семестр.** II-III.

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

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє опануванню студентами теоретичних знань та практичних навичок, їх реалізації під час виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Формує здатність: розробляти та впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини, правил харчової комбінаторики, діагностувати та управляти технологічними процесами виробництва харчової та кулінарної продукції, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.



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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.8. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025

**Семестр.** III–IV.

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

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

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

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

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

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012.– 557 с.

2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.

3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов,

В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

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

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

**Зміст.** Державна служба України з питань 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 НАРПС, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у продуктах харчування. Антиаліментарні чинники та шляхи їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного

господарства. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпечності та якості продовольчої сировини і готової продукції у закладах ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

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

1. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.

2. Гуліч М.П. Н.Л. Ємченко,, та ін. Продукти нанотехнології: цитрати біоелементів (хімічна характеристика, біологічна дія, сфера застосування): навч.посіб./ – Київ : МВЦ «Медінформа», 2018. – 202 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** IV.

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

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

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

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

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

Метрологія як наука. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Різновиди та засоби вимірювань. Основні методи вимірювань. Забезпечення єдності вимірювань. Законодавство України про метрологію та метрологічну діяльність. Законодавчо регульована метрологія. Національна метрологічна служба: структура, основні функції. Метрологічний нагляд, його види. Повірка засобів вимірювальної техніки. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Основні принципи управління якістю. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. Політика в галузі якості. Суть процесного підходу в управлінні якістю. Організаційна структура і документація системи управління якістю.

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025 /2026

**Семестр.** V

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

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

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

**Зміст.**Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку.

Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.12. Назва. ФУД- ДИЗАЙН**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** V.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Федорова Д.В., доц., докт. техн. наук, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), International

Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics»,  
Університеті прикладних наук (University of Applied Sciences ISMA,  
International Science Group), Рига, Латвія, 2021 р.  
«Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education»).

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** V.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Методи навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного



господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен).

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

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

**Зміст.** Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва La Cuisine de Paris, Le Cordon Bleu, Ecole de cuisine от Алена Дюкасса, Ferrandi, International Culinary School (Париж), Culinary Institute of America (CIA), San Diego Culinary Institute, New England Culinary Institute (NECI), The French Culinary Institute (FCI) та інші; основні напрями їх діяльності. Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Декорування тортів та тістечок. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики. Шоколадне мистецтво: техніки темперування шоколаду. Шоколадні цукерки: трюфельні, обливні (вулкан), корпусні. Загальні відомості про види тіста. Способи розпушування тіста. Мистецтво створення виробів з тіста механічного способу розпушування: бісквітного, білково-збивного і мигдального; хімічного способу розпушування: пісочного, здобного та пряничного; фізичного методу розпушування: листкове, заварне, вафельне; біологічного методу розпушування: дріжджове тісто (хліб та хлібобулочні вироби); особливості оздоблення та декорування виробів шоколадом, глазур’ю, кремом тощо.

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

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464с.
2. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник/ Горпинко Т.М. К., Вікторія, 2002 — 565 с.
3. Mark Tilling Mastering Chocolate: Squires Kitchen, 2016 – 190с.

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

ситуацій).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.15. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VI.

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

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

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

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

Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Адміністративна відповідальність та інші заходи адміністративного примусу. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026

**Семестр.** VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Палієнко О.О. доц., ст. наук. співр., канд. техн. наук, в.о. зав. кафедри дизайну та інжинірингу.

**Результати навчання.** Ознайомлення із влаштуванням будівель та систем інженерного забезпечення їхнього функціонування, принципами землевідведення під нове будівництво. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Здобуття вміння приймати принципові рішення щодо проектування нової будівлі, реконструкції та капітального ремонту діючих підприємств ресторанного господарства, складати кошториси, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів ресторанного господарства.

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

**Зміст.** Основні будівельні матеріали. Громадські будівлі. Конструктивні елементи будівлі. Основи будівельного проектування. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Проектна документація. Функції замовника. Основи інженерного обладнання будівель. Експлуатація та ремонт будівель. Страхування будівельно-монтажних ризиків. Здача об'єкта в експлуатацію.

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

1. Інжиніринг будівель: Практикум : навч. посіб./ С.Л. Шаповал, О.О. Палієнко, Н.М. Плешкань ; за ред.. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 232 с.
2. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб./ С.Л. Шаповал ; за ред.. А.А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 360 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VIII.

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

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

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

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

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

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

2. MacKenzie S.H., Rendek A. ArchiCAD 19/ textbook - The Definitive Guide. –Pakt Publishing, 2015. 480 с.

3. Sham Tickoo Autodesk 3ds Max 2016: A Comprehensive Guide. textbook /16th edition /– Purdue University Calumet, 2015. – 800с.

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

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, індивідуальні завдання.
- курсова робота;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.18. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027

**Семестр.** VII.

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

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: формування теоретичних і практичних знань шляхом поглибленого навчання наукових підходів, принципів та методів, що забезпечують стійку, надійну, перспективну та ефективну роботу колективів підприємств (закладів) ресторанного господарства завдяки випуску якісної продукції та надання якісних послуг.

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

**Зміст.** Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Кадрова політика і стратегії управління персоналом суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Організація набору персоналу. Оцінювання фахових компетентностей персоналу. Управління розвитком і рухом персоналу. Основи управління організаційною поведінкою. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної

структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.  
Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.19 Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII.

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

**Результати навчання.** Формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань у галузі аналізу господарсько-виробничої діяльності підприємства.

Обґрунтування економічної стратегії розвитку підприємства і тактики її здійснення, оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства на ринку, методів розрахунку основних показників фінансово-господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства.

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

**Зміст.** Теорії та моделі підприємств. Засади підприємства. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства. Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування

виробничої програми підприємства. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал.

Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-техно- логічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально- технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції.

Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.

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

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

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.20 Назва. START UP-ТРЕНІНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII -VIII.

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

технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

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

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

**Зміст тренінгових секторів. Restaurant service.** Концепція підприємства ресторанного бізнесу. Наймінг закладу. Визначення гастрономічного напрямку та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу.

**Marketing.** Обґрунтування цільового сегменту проєктованого підприємства. Розробка брендбуку для підприємства ресторанного бізнесу.

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

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

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

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

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

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

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

1. НоReCa :навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Основи бізнесу: навчальний посібник / Доброва Н.В., Осипова М.М.



– Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.21. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** VI.

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

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

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

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

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

1. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія

/ Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.

2. Маркетингова діяльність підприємства в умовах інтеграційного розвитку: навчал. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 134 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.22. Назва. НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII.

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

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції; набуття навичок з розроблення плану НАССР та впровадження системи у закладах ресторанного господарства.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Товарознавство», «Технології харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія».

**Зміст.** Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечності харчової продукції; теоретичні засади НАССР: належна виробнича практика GMP, належна гігієнічна практика GHP; базові програми забезпечення безпечності харчової продукції як передумови впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства; порядок розробки системи управління безпечністю харчової продукції згідно принципів НАССР; впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства; план НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для харчової продукції у закладах ресторанного господарства; формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) у закладах ресторанного господарства; внутрішній аудит системи управління безпечністю харчової продукції,

верифікація та управління документацією системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства.

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

1. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT).

2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О.

О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с.

3. Марцин Т.О., Вітряк О.П., Федорова Д.В. Практичні аспекти впровадження системи НАССР у закладах освіти. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. – с.245-258.

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

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування; перевірка конспекту/ презентації/ ситуаційне завдання та ін.);

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.23. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

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

**Семестр.** I–II.

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

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у даний час й майбутньої трудової діяльності.

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

**Зміст.** Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі

фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика.

Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтинг.

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

1. Довгань Н.Ю. Рухливі ігри : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 156 с.

2. Довгань Н.Ю. Фітнес : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 380 с.

3. Довгань Н.Ю. Фізичне самовдосконалення студентів: навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, Л.Б. Биковська, Н.Л. Чайченко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 372 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V-VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Григоренко О.М., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри дизайну та інжинірингу.

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

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

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

матеріали у оздобленні закладу ресторанного господарства. Освітлення закладу ресторанного бізнесу. Засоби анімації у архітектурі та дизайні закладу ресторанного господарства.

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.25. Назва. БАРНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

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

**Результати навчання.** Набуття теоретичних і практичних знань щодо напрямів діяльності барів з урахуванням закордонного досвіду; особливостей обслуговування у барах різних видів; сучасних концепцій та стилів торговельних залів барів; матеріально-технічної бази для забезпечення діяльності барів різних видів; стандартів обслуговування у барах; організації роботи працівників бару; технології приготування різних видів напоїв, які готуються за барною стійкою, а саме: коктейлі, напої на основі чаю, кави, шоколаду тощо; правил подавання напоїв у тому числі алкогольних, страв, виробів за барною стійкою; еногастрономічні поєднання; правил формування меню, барної карти, пивної карти, кавової карти, чайної карти, коктейльної карти для барів різних видів.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.26. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр** II-IV.

**Лектор, вчене звання,** Палієнко О.О., доц., канд. техн. наук, в.о. зав. кафедри дизайну та інжинірингу

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

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.27. Назва. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V – VIII.

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

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

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

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

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

1. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ФАО / ВООЗ «Кодекс Аліментаріус». – Режим доступу: <http://www.codexalimentarius.net>.

2. Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів: Закон України в редакції від 04.04.2018 № 771/97-ВР. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>.

3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навч. посіб. К.: Академія. 2017. 520 с.

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



традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.28 Назва. БРЕНД МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Сутність та зміст маркетингу. Види маркетингу. Маркетингове середовище, його структура, фактори формування. Підсистема інформаційного забезпечення маркетингової діяльності. Маркетингова інформація. Структура процесу маркетингових досліджень. Опитувальний лист. Поведінка споживачів: характеристики типів споживачів, моделювання споживчої поведінки. Сегментація та позиціонування як маркетингові технології. Товару системі маркетингу. Життєвий цикл товару. Конкурентоспроможність товарів на ринку. Товарна марка, упаковка, сервіс у системі маркетингу.

Ціна та цінова політика в системі маркетингу: мета та завдання. Фактори ціноутворення. Цінові стратегії. Маркетингова збутова діяльність. Фактори вибору каналу розподілу підприємством. Електронні канали розподілу. Франчайзинг. Система маркетингових комунікацій.

Комунікаційна модель. Розробка програми рекламної діяльності. Засоби стимулювання збуту.

Прямий маркетинг. Цілі та засоби зв'язків з громадськістю. Особливості проведення виставок. Бренд та процес його створення. Інші синтетичні засоби маркетингових комунікацій. Цифровий маркетинг та цифрові комунікації. Сутність концепції інтегрованих маркетингових комунікацій. Управління маркетинговою діяльністю. Підсистема планування та організації маркетингової діяльності. Контроль маркетингової діяльності. Глобальний маркетинг.

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

1. Струтинська І.В. Бренд-менеджмент: теорія і практика. - навч. посібник / укл.: І. В. Струтинська. – Тернопіль: Прінт-офіс, 2015. – 204 с.
2. Кендюхов О.В. Бренд-менеджмент : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Кендюхов, К. Ю. Ягельська, Д. С. Файвішенко. – Донецьк : ДВНЗ «ДонНТУ», 2013. – 459 с.
3. Малинка, О. Я. Бренд-менеджмент : навч. посіб. / О. Я. Малинка, А. О. Устенко. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. - 293 с.

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

- лекції – оглядова/тематична;
- практичні заняття – презентація, дискусія, комунікативний метод, моделювання ситуацій, метод кейс-стаді, робота в малих групах.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.29. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Задніпровський О.Г., канд. екон. наук, доцент кафедри обліку та оподаткування.

**Результати навчання.** Набуття знань і навичок розуміння сутності бухгалтерського обліку, історичних аспектів його становлення і розвитку; застосування принципів, на яких ґрунтується бухгалтерський облік; засвоєння сутності елементів методу бухгалтерського обліку; вміння відображати в системі обліку основні господарські процеси: створення підприємства, постачання, виробництво, збут; дотримання

процедури облікової реєстрації господарських процесів; знання сутності та вміння застосовувати основні принципи управлінського обліку; розуміння основ організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

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

**Зміст.** Сутність бухгалтерського обліку, його функції та види. Регулювання бухгалтерського обліку в Україні. Принципи бухгалтерського обліку. Об'єкти бухгалтерського обліку. Методи бухгалтерського обліку. Баланс (звіт про фінансовий стан), його зміст та структура. Основи фінансової звітності. Рахунки бухгалтерського обліку та подвійний запис. Облікова документація. Інвентаризація, оцінка і калькуляція. Бухгалтерський облік основних господарських процесів. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Облікова політика. Форми бухгалтерського обліку.

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

1. Лишиленко О. Бухгалтерський облік: підручник/ Лишиленко О. – Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 670 с.

2. Плиса В.Й., Плиса З.П. Бухгалтерський облік: навч. посіб. Київ : Каравела, 2019. 560 с.

3. Ткаченко Н. Бухгалтерський облік: підручник/ Ткаченко Н. Київ: Алерта, 2020. 192 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (традиційні, з моделюванням ситуацій);
- самостійна робота.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

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

**Результати навчання.** Студенти повинні знати: поняття, предмет, метод, джерела господарського права та його місце у системі права України; сутність господарської діяльності; правовий статус суб'єктів

господарювання; загальні положення державного регулювання господарської діяльності; сутність правових категорій господарського права; основи правового регулювання окремих сфер та галузей господарської діяльності; зміст господарсько-договірних та зобов'язальних відносин; особливості застосування господарсько-правової відповідальності.

Студенти повинні вміти: вільно користуватися нормативним матеріалом з теми курсу та застосовувати його у конкретних ситуаціях; аналізувати та застосовувати норми господарського права; правильно тлумачити юридичні факти господарського права та застосовувати на практиці отримані знання; розв'язувати теоретичні та практичні завдання з господарського права; використовувати знання з господарського права як підґрунтя для набуття досвіду в сфері господарської діяльності; застосовувати зразки господарських документів у практичній діяльності для вирішення правових питань; аналізувати конкретні випадки з практики застосування господарського законодавства і змодельованих ситуацій; шукати, відбирати, аналізувати та застосовувати нормативно-правові акти для вирішення конкретних питань юридичного характеру у своїй професійній практичній діяльності.

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

**Зміст.** Теоретичні основи господарського права. Суб'єкти господарювання. Правовий режим майна в господарському обігу. Правові засоби державного регулювання економіки. Відповідальність в господарському праві. Господарські зобов'язання. Особливості правового регулювання господарсько-торговельної діяльності. Особливості правового регулювання комерційного посередництва у сфері господарювання. Особливості правового регулювання перевезення вантажів. Особливості правового регулювання капітального будівництва. Особливості правового регулювання інноваційної діяльності. Особливості правового регулювання фінансової діяльності. Особливості правового регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Правовий режим іноземних інвестицій. Правовий режим спеціальних (вільних) економічних зон та спеціальний режим господарювання.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30 Назва. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ, МЕБЛІВ ТА ОБЛАДНАННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027

**Семестр.** III – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Поняття дизайну інтер'єру. Принципи побудови загальної композиції інтер'єрних рішень. Інструменти та засоби дизайну для реалізації дизайнерського рішення приміщень закладів ресторанного господарства. Дизайнерський інструментарій для формування та візуалізації концепції та дизайну закладу ресторанного господарства, зокрема приміщень для обслуговування споживачів та їх меблювання, виробничих приміщень та їх обладнання технологічним устаткуванням.

Програмні продукти для створення дизайну: GraphisoftArchiCAD, Autodesk 3DS-max, AutodeskAutoCAD, CorelDraw, SketchUp, Microsoft Vizio, AdobePhotoshop. Колір, текстури і матеріали у оздобленні закладу ресторанного господарства. Світло та композиція у дизайні закладу ресторанного господарства.

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

1.Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. – К.: «Ліра-К», 2020. – 480с.

2.Крижанівська Н. Я. Основи ландшафтного дизайну: підручник. – К.: «Ліра-К», 2017. – 218 с.

3.Дональд А. Норман Дизайн звичних речей (TheDesignofEverydayThings) – Книжковий клуб "Клуб Сімейного Дозвілля", 2019. – 320 с.

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

**Методи оцінювання.**

–поточний контроль –опитування, контрольні задачі;

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.31.Назва. ДИЗАЙН В РЕКЛАМІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Рекламний дизайн як процес проектно- художньої діяльності. Прийоми побудови рекламного звернення та принципи вибору візуальних образів. Художні стилі та стильові течії у рекламному дизайні. Сутність та види рекламної композиції. Закони та засоби організації композиційної реклами. Формоутворення односторінкової реклами. Образотворчі засоби в рекламній композиції. Шрифтові композиції у візуальній організації рекламного звернення. Колір як художній засіб реклами. Сутність, основні елементи, функції фірмового стилю підприємства. Формотворення графічних знаково- символічних об'єктів фірмового стилю. Критерії оцінювання програми фірмового стилю.

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

1.Брюханова Г.В. Комп'ютерні дизайн – технології: навч. посіб.для студентів вищих навчальних закладів/ Г.В. Брюханова. – К. : Центр учбової літератури, 2018. – 180 с.

2. Склярєнко Н., О. Романюк. Соціальна реклама в контексті дизайну / навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2014 р. – 234 с.

3. Антонов А. В. Сприйняття та розуміння тексту: навчал. посіб. – К.: Знання, 2017. – 327 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядова / тематична); лабораторні заняття (презентація / виконання тренувальних вправ і інди

відуальних завдань в графічних редакторах Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Corel Draw (Basic); творчі експедиції, відвідування виставок та арт-галерей м.Києва, участь у творчих олімпіадах, конкурсах та фестивалях реклами.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. ДИЗАЙН РЕСТОРАНІВ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027

**Семестр.** III – VIII

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

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

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

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

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

1. Сьомка С. В., Антонович Є.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: Підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 400 с.

2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. Київ: НАКККіМ, 2019. 464 с.

3. Дячун З. Конструювання меблів: Навчальний посібник. Частина 1. Київ: Вид-во Києво-Могилянської академії, 2016. 387 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.33. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** II - VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Дячук Л.С., доц., канд. філол. наук, доц. кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Боровик К.Ю., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Клименко Т.І., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

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

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

1. Frances Eales. Speakout. Students' Book / Frances Eales, Steve Oakes. – Pearson Education Limited, 2015. – 176 p.

2. Mark Foley. MyGrammarLab / Mark Foley, Diane Hall. – Pearson Education Limited, 2016. – 382 p.

3. MyEnglishLab [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://english-dashboard.pearson.com/login?redirectUrl=https:%2F%2Fenglish-dashboard.pearson.com>



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

**Методи оцінювання.**

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

–підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

#### **4.34. Назва. ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

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

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

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

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

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

1. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: підручник /О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 210 с.

2. Коломієць Т.М. Експертиза товарів: навчал. посіб./ Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 225 с.

3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин: навчал.посіб./ В.І. Зінченко. – К. : Виноград. Вино, 2009. – 54 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.35. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027

**Семестр.** III – VIII

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

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє формуванню у студентів формуванню у студентів сукупності знань щодо розвитку енології в Україні та країнах світу, основних термінів виноробства, нормативної документації на сировину, вино та виноробну продукцію України, норм і правил ринку вина Європейського Союзу; набуття знань щодо класифікації вин в Україні та країнах світу, сортів винограду для одержання виноматеріалів, загальної технології виробництва різних типів вин, коньяку та бренді; опанування знань та набуття практичних навичок щодо характеристики вин і виноробної продукції, особливостей їх подавання і вживання, правил дегустації, організації роботи сомельє та кавістів; формування вмій та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

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

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

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

1. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства /Навчальний посібник для студентів спеціальності «Садівництво і виноградарство» / І.М. Гель.–Львів, 2016. – 246 с.

2. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: Підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін. // За заг. ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К. НУХТ, 2012. – 487 с.

3. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики /монографія за наук. ред. Д.І. Басюк. Колектив авторів: О.П. Вітряк, Т.О. Марцин та ін. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 312

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

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.36. Назва. ЕТИКА БІЗНЕСУ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** III – IV.

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

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

«Психологія», «Менеджмент», «Маркетинг».

**Зміст.**

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

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

1. Лихолат С. М. Етика бізнесу: навч. посіб. / С.М. Лихолат, І. Б. Гапій. – К.: Знання, 2013.– 367 с.

2. Радченко С. Г. Етика бізнесу. Навч. посіб. / С. Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. – К.: КНТЕУ. 2014. – 396 с.

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням кейсів, інформаційних технологій.

### **Методи оцінювання.**

– поточний контроль - опитування, тестування, захист індивідуальних проектів;

– підсумковий контроль - екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.37 Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю

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

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

**Зміст.** Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів. Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

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

1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – 3-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 406 с.

2. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/)

3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. / М.Г. Сергійчук [та ін.] ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. - К. : ВПЦ "Київський ун-т", 2014. – 375 с.

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

технологій:

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

**Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.38. Назва. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Вивчення підходів до формування стратегії захисту прав споживачів та етапів формування консумеризму в Україні та світі; аналіз діяльності державних та недержавних організацій у справах захисту прав споживачів; вивчення основних засад захисту прав споживачів на вибір, безпечність та якість товарів та послуг, здорове навколишнє середовище, компенсацію збитків від придбання неякісних, небезпечних товарів, послуг судового та позасудового захисту споживачів; визначення сучасних проблем та перспектив розвитку консумеризму в Україні в умовах глобалізації.

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

1. Про захист прав споживачів: Закон України від № 3682-ХІІ від 15.12.1993 (із змінами і доповненнями 19.01.2020). - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. United nations guidelines for consumer protection A/RES/70/186 on 22 December 2015- Режим доступу: <https://undocs.org/en/A/RES/70/1862>.
3. Pritulska N., Borodachova N., Motuzka I. European vector of reforming the consumer rights protection system in Ukraine // XXII GWT Symposium:

"Sustainability, Quality and Innovation: A Global View of Commodity Sciences" Rome and Gaeta, Italy, September 20-25, 2018., p. 115-119.

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

- лекції (тематичні/проблемні);
- практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.39. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів. Особливості організації івентивних заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

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

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадяк Ж.В., 2015. - 256 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг: навч. посіб. / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.

**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.

#### **4.40. Назва. ІМІДЖОЛОГІЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024

**Семестр.** III-IV.

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

**Результати навчання.** Формування знань з основних положень теорії і практики конструювання іміджу підприємця, менеджера, фірми, організації. Розуміння значення іміджу в бізнес-середовищі та його впливу на формування репутації та престижу в ділових колах.

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

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.41. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** V – VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Перепелиця М.П., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Академічне співтовариство імені Михайла Балудянського (Словацька республіка), Пан-європейський університет (м. Братислава, Словацька республіка); Кошицький технічний університет (м. Кошице, Словацька республіка); Віденський університет (м. Відень, Австрія) 2018 р).

**Результати навчання.** Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, здобуття знань щодо технології виробництва та особливостей подавання страв і напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.

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

**Зміст.** Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу. Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.

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

1. Архипов В.В. Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу / В.В. Архипов. – Київ : Центр навч. літ., 2016. – 233 с.
2. Калугіна, І. М. Технологія етнічних кухонь світу [Текст] : навч. посіб. / Калугіна І. М., Тележенко Л.М. - Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.
3. Кухні народів світу. Навчальний посібник/ Ростовський В.С. – Київ : – видавництво Кондор, 2018. – 502 с.



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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.42. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНИ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.43 . Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV

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

**Результати навчання.** Формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні здобутки України.

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

**Зміст.** Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX – XIV ст.). Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.). Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі. Українська культура доби бароко (друга пол. XVII – XVIII ст.). Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.). Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі. Модерні культурні явища (1890-1921 рр.). Український авангард. Культуротворчі процеси в Україні (1922-1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

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

1. Історія української культури. Хрестоматія. / Латигіна Н.А., Губицький Л.В., Литвин Н.М. К., КНТЕУ, 2018.- 315 с.

2. Історія української культури: навч. посіб. / В.М. Шейко, В.Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.

3. Історія української культури: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю.І. Кулагін, Ю.Г. Бадах, Н.А. Латигіна та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – усне опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.44. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.45. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV –VIII.

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

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

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

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

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

1. Шиян А. А. Економічна кібернетика: вступ до моделювання соціальних і економічних систем : навч. посібник / А. А. Шиян. – Львів : Магнолія-2006 , 2017. – 228 с.
2. Томашевський О.М. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів: навч.посіб. / О.М. Томашевський. - Львів : 2014, – 304 с.
3. Система для моделювання процесів у нотації BPMN. [Електронний ресурс].–Режим доступу : [https://www.terrasoft.ua/page/bpmn?activity=ppc\\_adwords\\_search\\_bpm\\_ua\\_ru](https://www.terrasoft.ua/page/bpmn?activity=ppc_adwords_search_bpm_ua_ru)

[\\_alfa&gclid=Cj0KCQjwo-aCBhC- RIsAAkNQivAKExUQuCirsctIrr4Jb2vuV-VmtYMnImAmAzy-O5FZWt8MX-XlDPYaAsONEALw\\_wcB.](#)

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

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр** III – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В, проф., д-р. істор. наук, проф. кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

**Зміст.** Предмет, об'єкт та завдання дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». Методологічна основа дисципліни.

Періодизація і структура дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до дисципліни. «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу.

Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Південного Кавказу. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Центральної Азії. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії.

Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах близькосхідних держав. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Африки. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці Австралії та Нової Зеландії.

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

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

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

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

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.47. НАЗВА. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр** III – IV.

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

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

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

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

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

1. Господарське право: підручник / О.П. Подцерковний, В.Г. Олюха, О.О. Квасніцька та ін. / за ред. О. П. Подцерковного. Одеса: Фенікс, 2018. 616 с.

2. Підприємницьке право України. Навч. посібник. / Ю.В. Корнєєв. - К.: Центр учбової літератури, 2019. -120 с.

3. Вінник, О. М. Господарське право: навч. посіб. / О. М. Вінник. – Київ : Ліра-К, 2020. – 239 с.

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

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, лекції-дискусії);
- практичні заняття (презентації, дискусії, робота у малих групах, моделювання ситуацій).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання.** Українська.

#### **4.48. Назва. ПОЛІТОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр** III – IV.

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

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

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

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



Політичні процеси в сучасних державах. Політичний маркетинг і політичний менеджмент. Політична глобалістика і міжнародна політика.

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

1. Бебик В. М. Політологія. Наука і навчальна дисципліна: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. М. Бебик. – К.: Каравела, 2012. – 495 с.
2. Політологія: наука про політику: підручник для студ. вищ. навч. закл. / М. І. Горлач, В. Г. Кремень. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 840 с.
3. Практикум з навчальної дисципліни «Політологія»: навч.-практич. посіб. / О. М. Кузь, І. В. Жеребяткова, Д. С. Коротков, О. М. Сахань. – Х.: ХНЕУ, 2009. – 208с.

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

### **Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Форостяна Н.П., доц. канд. пед. наук, доц.. кафедри дизайну та інжинірингу.

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

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

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

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

1. Процеси і апарати харчових виробництв: приклади і задачі: навч. посіб. / І.Ф.Малежик, П.М.Немирович, В.Л.Зав'ялов та ін.; за ред.



І.Ф.Малежика; Нац. ун-т харч. технолог. – К.: НУХТ, 2015. – 386с.

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

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

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.50. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Капосльоз Г.В., с.н.с., канд.психол.наук, доц. кафедри психології.

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

В результаті навчання студент повинен уміти аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та позапрофесійній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

## **Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Біологія».

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

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

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методика. Навчальний посібник для студентів ВНЗ. – К.: Ніка-Центр, 2018. – 320 с.
2. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Миронець С.М. та ін. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2014.
3. Психологія загальна [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, Ф-т психології та соціології, Каф. заг. та соц. психології ; уклад. Л. П. Дейнека ; упоряд. З. Ю. Крижановська. – Луцьк, 2018. – 531 с.

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

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

## **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.51 Назва. ПСИХОЛОГІЯ РЕКЛАМИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

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

**Результати навчання.** Знання і розуміння загальнотеоретичних проблем психології реклами; психологічних аспектів комунікації між

рекламістами та споживачами; психологічних особливостей застосування різних видів реклами і рекламної діяльності; ролі мотиваційних установок та стереотипів у рекламній практиці; особливостей психологічного впливу рекламної продукції на формування рекламних образів. Уміння застосовувати знання у дослідженні мотивації споживача; визначенні психологічного типу споживача і його споживацьких мотивів; доцільному застосуванні у рекламних продуктах прийомів та технік психологічного впливу. Формування суджень щодо антиципації психологічних наслідків впливу рекламного продукту у певному соціокультурному просторі; оцінки психологічної ефективності та безпеки рекламного продукту; організації рекламної діяльності з використанням надбань сугестивного підходу та підходу з «опредмечуванням» потреб.

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

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

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

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

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

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.**

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.52. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** IV – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сипливий А.М., доц., канд. мед. наук, доцент кафедри психології.

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.53 Назва. РЕКЛАМА В ІНТЕРНЕТІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Яцюк Д.В., доц., канд. екон. наук., доц. каф. журналістики та реклами.

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

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

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

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

1. Воронюк А., Поліщук А. Актуальний інтернет-маркетинг. Як залучати клієнтів і збільшувати продажі через інтернет: довідник – К. : Агентство ІРІО, 2018. — 160 с.

2. Щербаков С. Таргетована реклама в соціальних мережах: точно в яблучко: навчальне видання. – Харків : Фоліо, 2018. – 250 с.

3. Яцюк Д.В. Реклама в Інтернеті : навч. посіб. – Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 296 с.

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

– лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);

– практичні заняття ( тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

**Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.54. Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Губицький Л.В, проф., д-р. істор. наук, проф. кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** У результаті вивчення дисципліни «Релігієзнавство» у студентів повинно бути сформовано розуміння закономірностей формування та функціонування ранніх, етнічних, світових релігій у різних регіонах світу в умовах глобалізації й

регіоналізму; механізмів права на свободу совісті; основних термінів, які вживаються при аналізі релігійної поведінки людини і спільноти.

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

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

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

1. Армор М.К. Провідник до Біблії: часи, сюжети / М.К. Армор. – ВБФ «Східноєвропейська гуманітарна місія», 2017. – 336 с.
2. Бремер Т. Церква та імперія. Нарис історії російського православ'я Т. Бремер. – К.: Дух і Літера, 2018. – 264 с.
3. Говорун К. Мета-еклезіологія. Хроніки самоусвідомлення Церкви / К. Говорун. – К.: Дух і Літера, 2018. – 328 с.

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

**Методи оцінювання**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.55. Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр.** II-IV.

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

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

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

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

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

1. Закович М.М., Зязюн І.А. Культурологія: українська та зарубіжна культура: навчал. посіб. Київ: Знання, 2013. 567 с.

2. Культурологія : підручник / Семен Абрамович, Марія Чікарькова.– Видання 3-тє, переробл. та доповн. Київ : Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 452 с.

3. Левчук Л.Т. Історія світової культури: навчал. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 400 с.

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

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

– підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.56. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

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

**Результати навчання.** Формування системи знань про термінологію сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психофізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, що

впливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методи сенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки; застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципи роботи сучасного обладнання.

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

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

**Зміст.** Роль і значення сенсорних відчуттів людини у сприйнятті оточуючого світу та дослідженні органолептичних властивостей продукції. Вивчення термінології сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Основні види відчуттів людини та фактори, що впливають на їхню вразливість. Характеристика відчуттів. Формування сенсорної пам'яті студентів. Перевірка чутливості студентів щодо сприйняття різних відчуттів і визначення факторів її підвищення. Систематика методів сенсорного аналізу. Розуміння критеріїв вибору методів для дослідження. Сутність та особливості застосування методів сенсорного аналізу. Організація проведення органолептичної оцінки. Застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки. Вивчення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів, зокрема харчових продуктів. Роль сенсорного аналізу у прогнозуванні якості продукції.

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

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

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

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

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

– лекції (тематичні, проблемні);



– практичні /семінарські заняття.

**Методи оцінювання:**

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

- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.57. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Ліпін М.В., доц., д-р. філос. наук, проф. кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

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

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

1. Курчаба Т. Соціологія: навч.-метод. посіб. / Тетяна Курчаба. – Львів: ПП Сорока Т. Б., 2015. – 183 с

2. Юрій М. Ф. Соціологія: підручник / М. Ф. Юрій. – Київ: Кондор, 2011. – 287 с.

3. Лукашевич М. П., Туленков М. В. Соціологія. Заг. курс: Підручник. К.: Каравела, 2014. – 324 с.

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

### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – комп'ютерне тестування, опитування, письмові контрольні роботи;

- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.58 Назва ТЕХНОЛОГІЯ ВИСОКОЇ КУХНІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр** VI – VIII.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.59. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027

**Семестр.** VII - VIII

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

**Результати навчання.** Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: чинне трудове законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії трудового права, складати проекти трудових договорів, колективних договорів, вирішувати колективні та індивідуальні трудові спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання матеріальної та дисциплінарної відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням законодавства про працю. Повинні вміти: орієнтуватися у чинному трудовому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

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

**Зміст.** Предмет, метод та система трудового права. Основні принципи трудового права. Джерела трудового права. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії та компенсації. Дисципліна на праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових право відносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

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

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

2. Трудове право України : підруч. / [За заг. ред. М. І. Іншина, В. Л.

Костюка]. К. :ЮрінкомІнтер, 2018. – 600 с.

3. Бойко М. Д. Трудове право України :навч. посібник. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. К. : ЦУЛ, 2018. – 392 с.

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

- лекції – оглядова, тематична;
- практичні заняття – семінарські, практичні.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль – тестування, усне, письмове опитування, комплексна контрольна робота тощо;
- підсумковий контроль – екзамен.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.60. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр** II – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Тесленко Н.О., канд. філол. наук, доц. кафедри сучасних європейських мов, заст.декана факультету міжнародної торгівлі і права.

**Результати навчання.** Підвищення рівня комунікативної культури у сфері професійного спілкування в його усній і писемній формах; вироблення навичок практичного володіння мовою в різних видах мовленнєвої діяльності, зумовленої професійними потребами.

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

**Зміст.** Українська мова □ національна мова українського народу, державна мова України. Культура ділового мовлення. Мова професійного спілкування як функціональний різновид української літературної мови. Лексика і фразеологія української мови в професійному спілкуванні. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Ділова кореспонденція. Етикет службового листування. Українська термінологія в професійному спілкуванні. Проблеми перекладу і редагування наукових текстів. Усне ділове спілкування. Риторика і мистецтво презентації.

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

1. Гопанчук І.Г. Українська мова у діловому спілкуванні: навч. посібн. для вищ. навч. закл./ І.Г. Гопанчук, С.Ю. Шашенко. – К. : КНТЕУ, 2020. – 170 с.

2. Середницька А. Я. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. / А. Я. Середницька, З. Й. Куньч. – К.: «Знання», 2015. – 215 с.

3. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення: підручник / С. В. Шевчук. – К.: Алерта, 2019. – 307 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, евристичні, проблемні, дискусійні, інтерактивні методи та технології викладання.

**Методи оцінювання.**

– поточний контроль – усне і фронтальне опитування, тестування, контрольна робота, перевірка індивідуальних творчих завдань, презентацій.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.61. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, доц., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Результати навчання.** Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції.

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

1. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. – Львів: Вид-во НУ „Львівська політехніка”, 2009. – 232 с.

2. The Hotel Distribution report 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>

3. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.62. Назва. ФОТОЖУРНАЛІСТИКА ТА ФОТОГРАФІКА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Брюханова Г.В., канд. пед. наук, доцент кафедри журналістики та реклами.

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

**Зміст.** Фотожурналістика у сучасних засоах масової інформації. Жанри фотожурналістика: типологічні ознаки, особливості образотворчих та виразних засобів. Фотографічні жанри та їх використання у фотожурналістиці. Фото пейзажів. Види зйомок. Технічна база сучасної цифрової фотографії. Макрозйомка. Студійна зйомка. Засоби корекції кольору і тону.

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

1. Брюханова Г.В. Комп'ютерні дизайн-технології: навчал.посібник / Г.В. Брюханова. – К.: Центр учбової літератури, 2018. -180 с.

2. Stephen Few Information Dashbord Design / Elorado Hills, CAAnalytics Press - 216 -260 p.

3. Edvard R. Tufte. Beautiful Evidence/Cheshire/CT: Press - 216 -208 p.

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

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.63. Назва. ФРАНЧАЙЗИНГ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Мельник В.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економіки та фінансів підприємства.

**Результати навчання.** Формування спеціальних теоретичних знань з питань функціонування та фінансування франчайзингу, специфікою використання франчайзингу в різних галузях підприємницької діяльності.

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

**Зміст.** Концепція франчайзингу як особливої форми організації бізнесу. Договірні відносини у сфері франчайзингу. Особливості використання франчайзингу в різних галузях підприємницької діяльності. Механізм створення бізнесу на основі франчайзингу. Франчайзингова стратегія та бізнес-план. Безпека франчайзингу та оцінка пов'язаних з ним ризиків. Оцінка економічної ефективності придбання та використання франшизи.

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

1. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес: підруч. для студентів ВНЗ / І. М. Грищенко. - Київ : Грамота, 2016. – 519 с.

2. Рокоча В. В. Геоeкономіка та глобальні стратегії українського бізнесу (антикризовий аспект): навч. посіб. / В. В. Рокоча, Б. М. Одягайло, В. І. Терехов ; ВНЗ Ун-т економіки та права "КРОК". - Київ : Ун-т економіки та права "КРОК", 2017. - 350 с.

3. Кузьмін О.Є. Франчайзинг: навч. посіб. / О. Є. Кузьмін, Т. В. Мирончук, І. З. Салата, Л. В. Марчук ; за ред. О. Є. Кузьміна ; М-во освіти і науки України. — Київ: Знання, 2011. - 268с

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції (оглядові / тематичні / проблемні); семінарські, практичні заняття (презентація, дискусія, «мозкова атака», вирішення ситуаційних і розрахунково-аналітичних задач), тематичні конференції та виставки.

#### **Методи оцінювання:**

– поточний контроль – усне опитування, письмове опитування, дискусії, ситуаційні завдання, перевірка підготовленого есе, розрахунково-аналітична робота над проектом з розробкою рекомендацій;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.64. НАЗВА. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2023/2024.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гамова І. В., к.е.н., доц. 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. Гороховський О. М. Фактчек як тренд розслідувань: можливості та перспективи: практичний посібник. Дніпро: ЛІРА, 2017. 133 с.
3. Золотухін Д. Ю. Біла книга спеціальних інформаційних операцій проти України 2014 – 2018. К., 2018. 384 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.

#### **4.65. Назва. КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ**

**Тип.** За вибором.



**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко А.А., проф., д-р. філос. наук, в.о. зав. кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Формування системи знань та практичних навичок щодо розвитку критичного мислення, оволодіння навичками логічного аналізу, теоретичними та практичними засадами культури мислення особистості, які відповідають сучасним викликам та запитам, що постають у юридичній практиці, набуття здатності здійснювати аналіз суспільних процесів у контексті аналізованої проблеми і демонструвати власне бачення шляхів її розв'язання.

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

**Зміст.** Предмет і завдання дисципліни «Критичне мислення». Форми мислення та його різновиди. Сутність та складові критичного мислення. Комунікативні та психологічні аспекти критичного мислення. Мовна картина світу в системі критичного аналізу. Семантика. Критичний аналіз тексту. Логічне знання як процес становлення критичного мислення. Закони та правила формальної логіки в системі мислення. Аргументація в системі логічного мислення. Доведення, спростування та критика.

Аналітична філософія. Система аналітичного мислення та її складові. Міркування та судження в системі аналітичного мислення. Практичні засади формування аналітичного мислення. Вирішення задач та кейсів, спрямованих на розвиток аналітичного, логічного та критичного мислення.

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

1. Конверський А.Є. Критичне мислення. Підручник. Друге видання. К.: Центр учбової літератури, 2020. 368 с.
2. Кріс Гріффітс, Меліна Кості Посібник з креативного мислення. – Вид.: Фабула. - 2020.- 288 с.
3. Логіка : підручник / [О. М. Юркевич, С. В. Качурова, О. П. Невельська-Гордєєва та ін.] ; за заг. ред. О. Г. Данильяна. – Харків : Право, 2022. – 220 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові / тематичні); семінарські /практичні заняття, вирішення логічних та аналітичних задач, тренувальні вправи для розвитку критичного мислення.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне / письмове опитування, розв'язання логічних задач, кейсів, ситуаційних завдань, тестування тощо);

- підсумковий контроль (екзамен)

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.66. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2024/2025.

**Семестр.** III – IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Костюк Ю. В., старший 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. 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

2. 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.

3. Безпека інформаційних систем: навч. посіб. / В. І. Пашорін, Ю. В. Костюк. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. – 376 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.

**4.67. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою. Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанних технологій в межах наступних тем:

Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Фінанси. Облік і аудит. Банки і банківська діяльність. Міжнародний бізнес. Засоби ділового спілкування.

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Ресторани, їх діяльність та персонал. Типи обслуговування у закладах харчування. Меню, його роль та принципи планування. Організація кухні, персонал кухні. Методи приготування їжі. Рецептура приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

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

1. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 456 с.
2. Мойсієнко О.Б. English of Hospitality Industry / О.Б. Мойсієнко, В.А. Семідоцька. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 256 с.
3. Iwonna Dubicka. Business Partner / Iwonna Dubicka, Margaret O'Keeffe, Bob Dignen, Mike Hogan, Lizzie Wright. – Pearson, 2018. – 160 p.

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

**Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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