

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

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології та бізнес»
Освітній ступінь	«магістр»

Київ 2024

3. Освітня програма.

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

Гарант освітньої програми – Кравченко М.Ф., проф. д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет, факультет технологій та бізнесу, кафедра ресторанних і крафтових технологій, кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва міждисциплінарної освітньої програми	«Ресторанні технології та бізнес»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії міждисциплінарної освітньої програми	До 01 липня 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису міждисциплінарної освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета міждисциплінарної освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчової продукції, управління проектами і впровадження виробничих, організаційних, маркетингових технологій в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.	
3 - Характеристика міждисциплінарної освітньої програми	
Предметна область	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання</i> - формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

	<p><i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація міждисциплінарної освітньої програми	Міждисциплінарна освітня програма з академічною орієнтацією
Основний фокус міждисциплінарної освітньої програми	<p>Освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань стосовно ефективної підприємницької діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, впровадження інноваційних ресторанних технологій. Фокусування освітніх траєкторій на оволодінні теоретичними знаннями та практичними навичками для розроблення нових форматів та концепцій закладів ресторанного бізнесу, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій, вирішення професійних та наукових завдань з можливістю набуття необхідних підприємницьких та дослідницьких навиків в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної міждисциплінарної освітньо-наукової програми на 3-му рівні вищої освіти.</p> <p>Ключові слова: економічний аналіз, імітаційне моделювання, методи менеджменту, дерево рішень, виробництво, харчові продукти, інноваційні ресторани технології, ресторанный креатив, ресторанный бізнес</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців для ресторанного бізнесу. Поглиблене вивчення фундаментальних та прикладних наукових основ ресторанного бізнесу і інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження якісної і безпечної ресторанної продукції.</p> <p>Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів; встановлювати цінності, бачення, місію та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізувати відповідні стратегії та плани; аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію</p> <p>Інтерактивні лабораторні заняття, проведення майстер-класів із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу. Практична підготовка у сфері ресторанного бізнесу в Україні та закордоном з отриманням сертифікатів.</p> <p>Можливість демонструвати практичні навички на міжнародних конкурсах та олімпіадах з ресторанних технологій.</p>

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність в ресторанному бізнесі, усіх форм власності, відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010. 1315 Ресторатор Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т.і.) Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т.п.) 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства та інших місцях розміщення: Головний кулінар, головний технолог, завідувач виробництва. начальник виробництва 2320. Викладачі середніх навчальних закладів 2310.2 Інші викладачі університетів та інших навчальних закладів 2351.1. Наукові співробітники (методи навчання) 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання 2419.1 Наукові співробітники (інноваційні ресторани технології, бізнес, маркетинг, ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва) 2482. Професіонали в галузі ресторанної справи 2481. Професіонали з контролю над якістю. 2482.2. Фахівець із ресторанної справи <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки.</i>
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку.
Оцінювання	Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу за невизначеності умов і вимог.</i>
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті ЗК6. <i>Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети, спілкуватися з експертами інших галузей знань, діяти на основі етичних міркувань</i>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з

	<p>урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК7. Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>СК8. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізувати відповідні стратегії та плани, зокрема у сфері ресторанних технологій та бізнесу.</p> <p>СК9. Здатність до управління організацією та її розвитком, зокрема відповідно до трендів ресторанного бізнесу.</p> <p>СК10. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарії менеджменту у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів.</p> <p>СК11. Здатність аналізувати і структурувати проблеми організації, приймати ефективні рішення та забезпечувати їх реалізацію.</p> <p>СК12. Здатність розробляти проекти нових або реконструкція, модернізація, перепрофілювання закладів ресторанного господарства</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>РН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у <i>сфері ресторанних технологій та бізнесу</i>.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в <i>сфері ресторанних технологій та бізнесу</i>, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку у <i>сфері ресторанних технологій та бізнесу</i>.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко-та довгострокову перспективу,</p>

	<p>аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. <i>Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї.</i></p> <p>PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>.</p> <p>PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері <i>ресторанних технологій та бізнесу</i>, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті <i>управлінських, технологічних та організаційних рішень</i> у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p><i>PH12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти</i></p> <p><i>PH13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок</i></p> <p><i>PH14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.</i></p>
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Професорсько-викладацький склад, що здійснює підготовку магістрів за міждисциплінарною освітньою програмою «Ресторанні технології та бізнес» повинен мати фахові знання та професійні навички у сфері ресторанних технологій та бізнесу.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного бізнесу.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Загальні наукові та спеціальні джерела інформації, навчально-методична та монографічна література, інформаційні ресурси системи дистанційного навчання та мережі Інтернет

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та університетами України про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів про міжнародну академічну мобільність між ДТЕУ та закладами вищої освіти країн-партнерів; за рахунок укладання договорів про подвійне дипломування, про тривалі міжнародні проекти, які передбачають навчання студентів, видачу подвійного диплому тощо.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче B1.

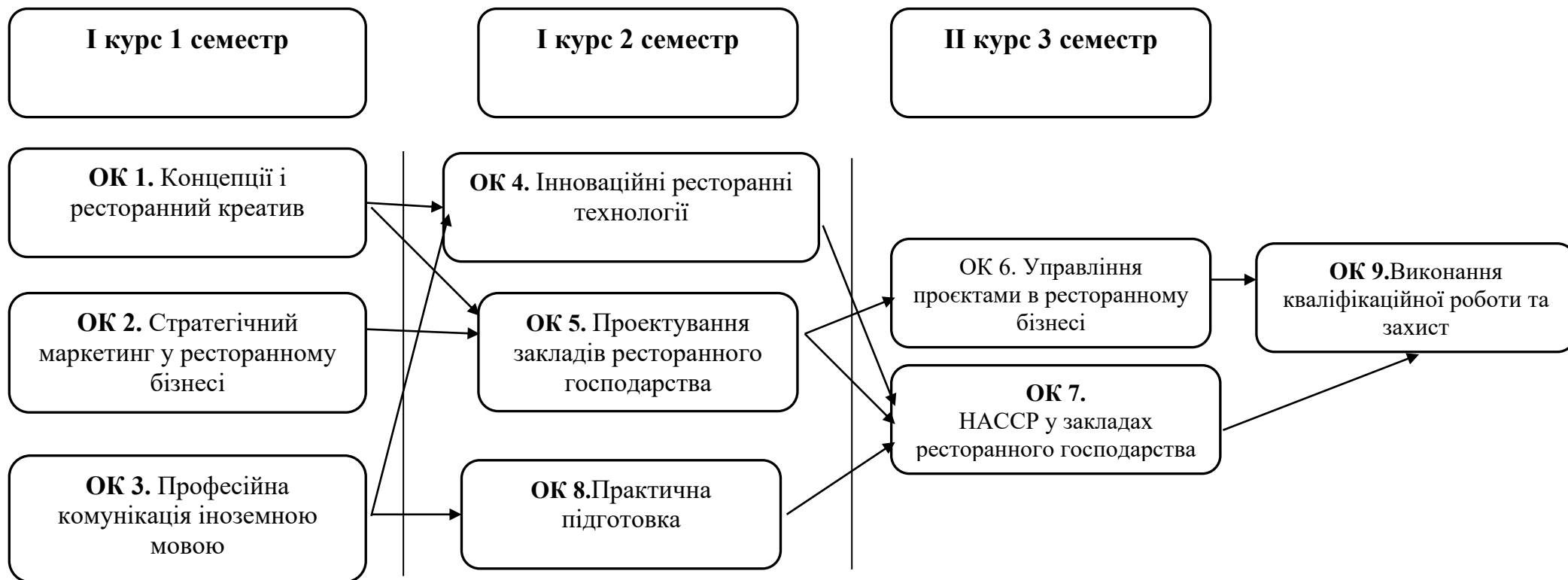
2. Перелік компонент міждисциплінарної освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1.	Концепції і ресторанный креатив	6
ОК 2.	Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі	6
ОК 3.	Професійна комунікація іноземною мовою	6
ОК 4.	Інноваційні ресторанны технології	7,5
ОК 5.	Проектування закладів ресторанного господарства	7,5
ОК 6.	Управління проектами в ресторанному бізнесі	6
ОК 7.	НАССР в закладах ресторанного господарства	6
ОК 8.	Практична підготовка	9
ОК 9.	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66
Вибіркові компоненти ОП		
ВК1	Аудит інвестиційних проектів	6
ВК2	Безпека життя	6
ВК3	Бізнес-інжиніринг	6
ВК4	Ділові переговори	6
ВК5	Договірне право	6
ВК6	Інструментальні методи дослідження	6
ВК7	Інтелектуальна власність	6
ВК8	Інформаційні війни	6
ВК9	Консьюмерське право	6
ВК10	Методологія і організація наукових досліджень	6
ВК11	Міжнародне технічне регулювання	6
ВК12	Оздоровче харчування	6
ВК13	Ораторське мистецтво	6
ВК14	Основи кібербезпеки	6
ВК15	Оцінка бізнесу та майна підприємства	6
ВК16	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК17	Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності	6
ВК18	Психологія бізнесу	6
ВК19	Ресторанна справа	6
ВК20	Стартап-менеджмент у ресторанному бізнесі	6
ВК21	Технології крафтових виробництв	6
ВК22	Технологія високої кухні	6
ВК23	Технологія спеціальних харчових продуктів	6
ВК24	Управління Лакшері сервісом	6
ВК25	Управління корпораціями у ресторанному бізнесі	6
ВК26	Хімія смаку, запаху, кольору	6
ВК27	HR-менеджмент готелів та ресторанів	6
Загальний обсяг вибірових компонент:		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

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

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

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9
ЗК 1			•				•	•	•
ЗК 2			•	•	•	•		•	•
ЗК 3	•	•		•				•	•
ЗК 4	•	•	•			•		•	
ЗК 5		•					•	•	
ЗК 6	•	•	•					•	
СК 1	•			•			•	•	•
СК 2	•		•	•			•		•
СК 3	•			•				•	•
СК 4		•		•		•			•
СК 5		•	•	•					•
СК 6				•			•	•	
СК 7	•				•	•			•
СК 8	•	•				•		•	
СК 9	•	•				•			
СК 10	•	•				•	•	•	•
СК 11	•	•				•		•	
СК 12				•	•	•	•		•

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковими компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25	БК 26	БК 27	
ЗК 1			•								•						•									•		
ЗК 2			•			•				•														•				
ЗК 3	•		•																		•				•			
ЗК 4			•										•		•					•	•					•		
ЗК 5					•				•			•			•				•		•							
ЗК 6				•	•				•				•				•		•						•	•		•
СК 1						•				•											•	•		•			•	
СК 2			•			•				•	•										•		•	•				
СК 3					•		•		•								•											
СК 4	•		•								•						•				•		•		•			•
СК 5				•			•						•						•		•							
СК 6						•	•			•	•	•								•			•	•			•	•
СК 7	•		•								•						•		•		•					•		
СК 8	•		•			•											•		•		•					•		•
СК 9			•	•	•						•				•		•		•		•				•	•		•
СК 10			•				•		•				•		•		•		•		•					•		
СК 11	•		•	•	•								•				•		•		•							
СК 12	•	•	•				•				•								•		•	•						

**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
PH1	•		•	•					•
PH2		•				•		•	
PH3	•			•			•	•	•
PH4	•			•					•
PH5	•	•		•		•	•	•	
PH6		•			•	•		•	
PH7	•		•	•					•
PH8			•	•					•
PH9			•	•					
PH10			•	•			•		
PH11				•		•	•		
PH12	•		•	•					
PH13		•		•		•			•
PH14	•	•			•	•			•

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

Компоненти Програмні результати навчання	Компоненти																												
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26	ВК 27		
PH1							•				•						•												
PH2	•		•								•				•	•	•												
PH3						•				•				•										•			•		
PH4								•		•	•																		
PH5			•								•						•				•				•	•		•	
PH6	•		•												•	•	•				•		•			•		•	
PH7												•							•		•	•	•						
PH8							•		•		•						•	•				•							
PH9				•			•		•				•		•		•	•											
PH10						•				•											•	•	•				•		
PH11		•	•								•						•												
PH12				•	•								•			•		•											
PH13	•		•	•	•		•		•						•		•												
PH14	•	•							•		•				•		•	•			•					•			

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Федорова Д.В., проф., д-р. техн. наук, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», 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. Опанування студентами сучасних бізнес-практик щодо розроблення та просування бізнес-ідеї та бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу; розуміння ролі складових, які формують концепцію закладу ресторанного бізнесу та їх взаємодію; реалізація теоретичних знань та практичних навичок з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції та розвитку авангардних технологій сервісу, діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи, спрямованої на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів з використанням нетрадиційних інгредієнтів, інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну.

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

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

Механізми формування смакових відчуттів при споживанні харчової продукції, нейрогастрономічні ефекти. Тезаурус смаків. Гармонійне

поєднання основних видів сировини та харчових продуктів. Базові правила смакової комбінаторики в ресторанних технологіях. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Ексклюзивні технології виробництва та сервісу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Karen Page. Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs. New York: Little, Brown and Company, 2017. - 464 p.
2. Cuisine Foundations: The Chefs of Le Cordon Bleu. – Paris: Delmar Cengage Learning; 2018. - 554 p.
3. Ники Сегнит. Тезаурус вкусов. - New York: Little, Brown and Company, 2016. - 532 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I.

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

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній

площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Пасик-Косарева Н.О., викл. кафедри іноземної філології та перекладу; Строкань Н.О., ст. викл. кафедри іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у

відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

3. Simon Sweeney. English for Business Communication. Cambridge University Press, 2013. - 175 p.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);

- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

4.4. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій

(стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка))

Результати навчання. Формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння інноваційними способами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо використання дієтичних і харчових добавок при конструюванні інноваційних харчових продуктів, а також щодо розроблення та застосування інноваційних технологій молекулярної гастрономії.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Технології ресторанної продукції», «Ресторанні технології»

Зміст. Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Конструювання нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Молекулярні технології, як складова інноваційного процесу в ресторанному бізнесі. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : навч. посібн. // В.А. Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.

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

3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. -772 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання із використанням інноваційних технологій (тематичні/оглядові лекції, лекції з використанням проблемних ситуацій, лабораторні/презентаційні/заняття, майстер-класи).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – підготовка і захист презентацій на задану тему, тестування;

- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025.

Семестр. II.

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

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток наступних компетенцій: опанування нормативних і теоретичних основ сфери проектування, формування умінь щодо практичних методів проектування закладів ресторанного господарства (ЗРГ), опанування підходів використання новітніх досягнень у розробленні проектної документації при будівництві, реконструкції і створенні нових ЗРГ, а також розвиток навичок роботи зі спеціальною, нормативною та довідниковою літературою; навичок розроблення техніко-економічного обґрунтування проекту і нормативної документації; моделювання схем технологічних процесів та прийняття конструкторських рішень.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Громадське будівництво».

Зміст. Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи підбору і розміщення технологічного устаткування у виробничих приміщеннях. Компонувальні та планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Основні напрями будівництва нових та реконструкції існуючих закладів ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Павловський С.М., Бабков А.В. Основи автоматизованого проектування: лабораторні роботи в середовищі AutoCAD (навчальний посібник) – Одеса.: Гельветика, 2022. – 598 с.
2. Ковешніков В.С. Ковешнікова О.В. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів (навчальний посібник) – К.: Ліра-К, 2019. – 288 с.
3. Гончар Л. О. Технологічне проектування : навч. посіб. - Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. - 92 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, виконання індивідуальних завдань).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Бойко М. Г., проф., д-р екон. наук, зав. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (Business Projects, Університет Центрального Ланкашира, Англія)

Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління проектами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Батенко Л.П. Управління проектами : навч. посіб. / Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : Київ : Центр учб. літ., 2017. — 466 с.
2. Петренко Н. Управління проектами : навч. посібн. / Н. Петренко, Л. Кустріч, М.Гоменюк. – Київ : Центр учб. літ., 2017. – 244 с.

3. Batchelor M. Project Management Secrets / M. Batchelor. – Harper Collins., 2016. – 128 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. НАССР В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю 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. «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. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 р., № 1602-VII. Остання редакція від 04.04.2018 р.

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. АУДИТ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЄКТІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

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

Зміст. Змістові характеристики аудиту інвестиційних проєктів. Нормативно-правове регулювання аудиту інвестиційних проєктів. Інформаційно-аналітичне забезпечення аудиту інвестиційних проєктів. Організація аудиту інвестиційних проєктів. Оцінка ризиків при аудиті інвестиційних проєктів. Аудит на передінвестиційній стадії реалізації проєкту. Аудит на стадії інвестування та експлуатації проєкта. Аудит ліквідаційної стадії інвестиційного проєкту. Внутрішній аудит

інвестиційних проєктів. Податковий аудит інвестиційних проєктів в системі управління суб'єкта господарювання. Узагальнення та реалізація результатів аудиту інвестиційних проєктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр I-III.

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

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

Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Економіка підприємства», «Менеджмент», «Маркетинг».

Зміст. Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу. Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу. Генерування бізнес-ідеї. Мистецтво презентації бізнес-ідеї. Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони. Формування (дизайн) бізнес-моделі конкретного бізнесу. Сутність, зміст та концептуальні засади класифікації бізнес-процесів. Створення (дизайн) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами підприємства. Методика оцінювання ефективності бізнес-процесів. Стратегія та реалізація бізнес проекту. Система збалансованих показників ефективності бізнес-проекту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/заходи.

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

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

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; усне, письмове опитування; презентація проекту, ситуаційного завдання);
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ДІЛОВІ ПЕРЕГОВОРИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

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

Зміст. Сутність та значення процесу організації та проведення ділових переговорів в умовах розвитку споживчого ринку України. Порядок організації ділових переговорів. Процес проведення ділових переговорів. Вербальні комунікації під час переговорів. Невербальні комунікації під час переговорів. Технологічні досягнення в методах роботи з партнерами. Особливості здійснення переговорів з партнерами із зарубіжних країн.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

- лекції (оглядова, тематична, проблемна);

– семінарські та практичні заняття (презентація, дискусія, модерація, моделювання ситуацій, методи кейс-стаді, «мозкова атака», робота в малих групах).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.12. Назва. ДОГОВІРНЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Місце договору у механізмі правового регулювання господарських відносин. Правові вимоги до форми та змісту договору. Порядок та особливості укладення договорів залежно від їх виду. Порядок зміни та розірвання договору. Недійсність договорів. Забезпечення виконання господарських договірних зобов'язань. Досудове врегулювання договірних спорів. Правова природа договорів поставки, міни (бартеру). Договір контрактації сільськогосподарської продукції. Договір енергопостачання. Правова характеристика біржових договорів. Правова природа договору оренди. Договір лізингу. Порядок укладення та виконання договорів перевезення вантажів. Правова природа договору підяду. Договір на створення і передачу науково-технічної продукції.

Банківські договори. Договір на проведення аудиту та надання інших аудиторських послуг. Договір страхування у сфері господарювання. Агентський договір (договір комерційного посередництва). Договір комерційної концесії (договір франчайзингу). Концесійний договір. Зовнішньоекономічний договір (контракт).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Цивільне право (частина особлива). Курс лекцій : навч. посіб. / за ред. І. Спасибо-Фатєєвої. Харків : ЕКУС, 2022. 640 с.

2. Цивільне та господарське право в тестових завданнях (практичний курс): навчально-практичний посібник / за заг. ред. В.А. Омельчук. Київ: Алерта, 2022. 192 с.

3. Договірне право України. Навчальний посібник для підготовки до іспитів. /за ред Інна Тетарчук, Т. Дяків. К.: Центр учбової літератури, 2021. - 192 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

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

Результати навчання. Після вивчення дисципліни «Інструментальні методи дослідження» студенти повинні

знати:

- основні інструментальні методи дослідження товарів (фотометричні, електрохімічні, хроматографічні, спектральні);
- загальні фізико-хімічні закономірності, що лежать в основі дослідження якості товарів та їх аналізу;
- призначення та принципи роботи сучасного аналітичного обладнання для дослідження якості сировини та готової продукції;
- практичні напрямки застосування інструментальних методів аналізу.

вміти:

- користуватись аналітичним обладнанням для визначення якості сировини та готової продукції (рефрактометрами, спектрофотометрами, фотоколориметрами, кондуктометрами, поляриметрами, рН-метрами, йонометрами, флуоресцентними спектрометрами, хроматографами);
- проводити математичну та комп'ютерну обробку результатів досліджень.

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

Зміст. Предмет, значення та завдання дисципліни. Теоретичні основи інструментальних методів дослідження. Фотометричні методи дослідження. Електрохімічні методи дослідження. Хроматографічні методи дослідження. Спектральні методи дослідження. Сучасні інструментальні методи визначення якості харчових продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Габ А.І. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу: навч. посіб. / А.І. Габ, Д.Б. Шахнін, В.В. Малишев. – К: Університет «Україна», 2018. – 396 с.
2. Слободнюк Р.Є. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції: навч. посіб. / Р.Є. Слободнюк, А.Б. Горальчук. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. – 336 с.
3. Семенишин Д.І. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу: навч. посіб. / Д.І. Семенишин, М.М. Ларук. – Л.: Львівська політехніка, 2018. – 148 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції та лабораторні заняття. Методи викладання – вивчення нового матеріалу, закріплення завдань, контроль і оцінка знань студентів.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольна робота, самостійна робота, наукові доповіді на лекції-конференції;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ВІЙНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I-III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Гороховський О. М. Фактчек як тренд розслідувань: можливості та перспективи: практичний посібник. Дніпро: ЛІРА, 2017. - 133 с.

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

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

Результати навчання. Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: основні поняття та складові системи споживчого права; загальне та спеціальне законодавство України в сфері захисту прав споживачів; історичні передумови розвитку консумерського руху у світі та його вплив на розвиток споживчого законодавства в Україні; основоположні принципи діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження; права та

обов'язки споживачів; способи захисту прав споживачів; особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

права УКУ). Львів. Юридична клініка Школи права Українського католицького університету, 2020. - 128с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Методологія та організація наукових досліджень / Медвідь В., Данько Ю., Коблянська І. – К.: Університетська книга, 2020. – 219 с.

2. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. для самост. вивч. дисц. для студ. спец. 8.091711 «Технологія харчування» / К.В. Свідло. – Х. : ХТЕІ, 2009. – 100 с.

3. Крушельницька О.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / О.В. Крушельницька. – Київ : Кондор, 2009. – 206 с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. МІЖНАРОДНЕ ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мережка Н.В., проф., д-р. тех. наук, зав. кафедри товарознавства та митної справи.

Результати навчання. Формування системи знань щодо ролі системи технічного регулювання в умовах глобалізації економічних процесів, характеристики міжнародних угод, законодавчого і нормативно-правового забезпечення міжнародного технічного регулювання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Стандартизація, метрологія та управління якістю», «Оцінка відповідності».

Зміст. Система міжнародного технічного регулювання в умовах глобалізації економічних процесів. Складові міжнародного технічного регулювання: стандартизація, метрологія, оцінка відповідності та акредитація, ринковий нагляд. Концепція розвитку системи технічного регулювання в Україні.

Зовнішні та внутрішні чинники впливу на систему технічного регулювання. Законодавчо-нормативне забезпечення системи технічного регулювання. Міжнародні організації та угоди у сфері міжнародного технічного регулювання.

Європейська модель розвитку системи технічного регулювання – правила, принцип створення єдиного ринку. Вимоги ЄС до експортерів та імпортерів товарів. Основні регуляторні аспекти функціонування спільного ринку Європейського Союзу. Системи ЄС щодо оповіщення про

небезпечні товари RAPEX, RASSF. Міжнародні глобальні стандарти щодо безпеки та якості товарів. Стандарти BRC, IFS, GlobalGap, стандарти комісії Codex Alimentarius.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. International Standard Organization. URL : <https://www.iso.org/>
2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/124-19>
3. Угода Світової організації торгівлі про технічні бар'єри в торгівлі : Затверджена Рішенням Ради ЄС. URL : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/981_008

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Федорова Д.В., проф., докт. техн. наук, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словацька Республіка), Університеті прикладних наук (University of Applied Sciences ISMA, International Science Group), Рига, Латвія, 2021р. «Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education»), науково-педагогічне стажування на тему: «Вивчення європейського досвіду реалізації освітніх програм і наукових проектів у сфері харчових технологій і нутриціології в умовах сучасної вищої школи», Університет Гельсінки, Гельсінки, Фінляндія, 2023р., успішно завершила навчання з двох освітніх модулів «Харчова епідеміологія», «Харчування і суспільство» освітньої програми другого рівня вищої освіти «Харчування людини та харчова поведінка» Університету Гельсінки, Фінляндія, 2023р.).

Результати навчання. Опанування студентами теоретичних знань і сучасних практик нутриціології, сучасних рекомендацій щодо

оздоровчого харчування населення та споживання основних і біологічно активних нутрієнтів, їх фізіологічні функції і спрямована біологічна дія в організмі людини, наукового обґрунтування вибору харчових продуктів, використання дієтичних добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними характеристиками, наукових принципів складання і характеристики основних лікувальних дієт, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при розробленні індивідуальних раціонів оздоровчого харчування населення, раціонів харчування у медичних закладах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія», «Технології ресторанної продукції».

Зміст. Теорії харчування людини. Альтернативні види харчування та його психосоціальні аспекти. Вода і мінеральні води в оздоровчому харчуванні. Загальні принципи оздоровчого харчування, складання індивідуальних раціонів харчування. Харчові механізми регулювання кислотно-лужної рівноваги в організмі людини. Аліментарна корекція дисбіотичних станів в організмі людини. Корекція харчування при аліментарно-дефіцитних станах. Харчування осіб похилого віку. Харчування при хронічних захворюваннях органів травлення. Харчування при захворюваннях печінки, жовчовивідних шляхів та підшлункової залози. Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи. Харчування при захворюваннях нирок. Харчування при захворюваннях на цукровий діабет, ожиріння, метаболічний синдром. Організація харчування хворих у медичних закладах США, Німеччини, Великобританії та інших країн.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Оздоровче харчування: навч. посіб. / за ред. докт. мед. наук, проф. П.О. Карпенка. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2019. - 627 с.
2. Langley-Evans, S. C. (2021). Nutrition, health and disease: a lifespan approach / Simon Langley-Evans. (Third edition). Wiley Blackwell.
3. Gerten et al. (2020). Feeding ten billion people is possible within four terrestrial planetary boundaries. Nature Sustainability, 3, 200-208.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування; перевірка підготовленої презентації, індивідуального творчого завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Білавич Г. Основи ораторського мистецтва : навч. посіб. Івано-Франківськ : Відкриття, 2020. – 211 с.
2. Спанатій Л. С. Риторика : навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. Суми : СумДПУ, 2020. – 360 с.
3. Теслюк В. М. Основи красномовства : навч. посіб. Київ : Ліра К, 2020. – 524 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. ОСНОВИ КІБЕРБЕЗПЕКИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр I-III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА.

Тип: за вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2025.

Семестр. II, III.

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

Результати навчання. Знання правової бази експертної оцінки бізнесу та

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

- лекції (оглядова / тематична / проблемна /;
- семінарські / практичні / дискусія / модерація / метод кейс-стаді / робота в малих групах / інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування; контрольні роботи; усне / письмове опитування; перевірка індивідуальних завдань, винесених на самостійне опрацювання / задач / есе тощо;
- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, науковий ступінь, посада. Компанець К.А., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опануванні ними сучасних методів впливу на неї.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Психологія», «Готельна справа», «Управління дистрибуцією послуг».

Зміст. Концепція дисципліни «Поведінка споживачів послуг гостинності» орієнтована на управлінські процеси сфери гостинності і ґрунтується на теоретичних знаннях особливостей формування основних моделей споживчої поведінки. Теоретичні та методологічні положення Поведінки споживачів послуг гостинності розширюють і доповнюють основні засади управління підприємствами й організаціями сфер гостинності знаннями про особливості споживчої поведінки, притаманні представникам різних цільових сегментів і тим самим дає можливість отримати студентам знання і навички практичного застосування сучасних концепцій впливу на споживчу поведінку у майбутній професійній діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Іваненко Л.М. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Л.М. Іваненко, О.Ю. Боєнко. – Вінниця : [б. в.], 2016. - 256 с.
2. Vinnie Jauhari Hospitality Marketing and Consumer Behavior: Creating Memorable Experiences / Vinnie Jauhari. – Apple Academic Press, Incorporated, 2017, 325 p.
3. Journal of Economic Behavior & Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.journals.elsevier.com/journal-of-economic-behavior-and-organization>.

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

- лекції (тематичні, проблемні, конференції);
- лабораторні заняття (дискусія, імітація, робота у малих групах, виконання індивідуальних лабораторних досліджень).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мельниченко Р.В., канд. юрид. наук., зав. кафедри правового забезпечення безпеки бізнесу.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Кримінальне право», «Адміністративне право і процес», «Цивільне право», «Господарське право»

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Правове забезпечення охоронної діяльності та безпеки: хрестоматія / укладачі: Чайковський В.А., Кузнецов В.В., Сийплові М.В. ; за заг. ред. В.В. Гелетея. К. : . 2018. – 573 с.

2. Організаційно-правові засади безпеки підприємницької діяльності (в таблицях і схемах) : навчальний посібник / Крегул Ю.І., Банк Р.О. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 216 с.

3. Правове забезпечення безпеки суб'єктів господарської діяльності в Україні : навчальний посібник / В. В. Сергієнко, А. С. Пешкова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. – 140 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні), семінарські/практичні заняття (презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (усне/ письмове опитування, тестування, перевірка підготовленого тощо);

– підсумковий контроль (екзамен усний).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. II, III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Kirchler, E., Hoelzl E. Economic Psychology. An introduction. Cambridge University Press, 2020. – 394 с.

2. Орбан-Лембрик Л.Е. Психологія управління: посібник. Київ: Академ. вид., 2019. - 568 с.

3. Корольчук М. С. Теорія і практика професійного психологічного відбору: Навчальний посібник для слухачів та студентів вищ. навч. закладів. / М. С. Корольчук, В. М. Крайнюк. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 536 с.

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

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

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

Методи оцінювання.

– поточний контроль (тестування усне, письмове опитування; перевірка підготовленого есе, огляду, звіту, презентації, ситуаційні завдання);

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Прага, Mendelova univerzita v Brne, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University of Ostrava, EUROPEAN UNION; Bar course «Trends of the bar industry»), Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Прага, Mendelova univerzita v Brne, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University of Ostrava, EUROPEAN UNION; International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен).

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Концепції і ресторанний креатив», «Проектування закладів ресторанного господарства», «НАССР у закладах ресторанного господарства».

Зміст. Загальна характеристика видів харчування як передумова для формування меню закладів ресторанного бізнесу у відповідності з концептом розміщення. Технологія напівфабрикатів із сировини рослинного походження, із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів, із гідробіонтів тощо. Технологія супів, соусів, страв з овочів, плодів, грибів, з крупів, бобових, макаронних виробів тощо. Технологія напоїв. Технологія борошняних кулінарних,

кондитерських та булочних виробів, солодких страв та десертної продукції.

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, класифікація послуг. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Організація планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства. Меню закладів ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів і прийомів, у закладах ресторанного господарства при готелі, у спеціалізованих ресторанах і закладах швидкого обслуговування, на транспорті.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. – Центр учбової літератури – 2021 р. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – Центр учбової літератури – 2021 р. – 342 с.
3. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. – 506 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).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.27. Назва. СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

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

Результати навчання. Результатом вивчення є набуття певних компетентностей, а саме майбутні фахівці мають знати правові засади функціонування стартапів у ресторанному бізнесі, процедуру їх створення та джерела фінансування; повинні вміти генерувати успішні бізнес-ідеї з урахуванням особливостей ресторанного бізнесу; вміти обирати оптимальну бізнес-модель стартапу, формувати команду однодумців та

успішно управляти її розвитком, презентувати стартап перед стейкхолдерами; мають отримати практичні навички з розробки бізнес-плану стартапу у ресторанному бізнесі.

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

Зміст. Сутність стартапінгу в ресторанному бізнесі. Організаційно-правові засади стартапінгу. Процедура створення та стадії розвитку стартапу. Бізнес-моделі стартапу. Стейкхолдери стартапу. Формування команди стартапу та управління її розвитком. Організація робочого простору стартапу. Управління часом в стартапі. Технології стартап менеджменту. Презентація стартапу. Digital-технології стартапінгу в ресторанному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Хаустов М. М. Стартапи: створення та масштабування : підручник. Харків : ФОП Лібуркіна Л. М., 2023. - 224 с.

2. Менеджмент стартап-проектів : підручник / О. А. Гавриш, В. В. Дергачова, М. О. Кравченко та ін.; Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2019. – 337 с.

3. Сазерленд Дж. Scrum: Навчись робити вдвічі більше за менший час: навч. посіб. / Сазерленд Джефф. – Харків: КСД, 2018. – 224 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, комп'ютерне тестування, індивідуальні завдання, кейс, практичні роботи);

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ ВИСОКОЇ КУХНІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Марцин Т.О., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Німецько-український тренінговий центр гостинності (м. Київ), Certificat de Participation. Certificate of Attendance Demonstration Le Cordon Bleu).

Результати навчання. Опанування студентами теоретичних знань і сучасного практичного досвіду розвитку ресторанних технологій та створення страв високої кухні: виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, квіткові

гастрономії, шоколадного та кулінарного мистецтва, особливостей авторської та ф'южн кухні, здатність розробляти авторські технології приготування страв поєднуючи нетрадиційні гастрономічні елементи із різних кулінарних традицій, формування стандартів Luxury Service в готельному і ресторанному бізнесі.

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

Зміст. Особливості технології страв високої кухні. Haute cuisine (висока кухня). Міжнародні кулінарні рейтинги. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Кулінарна смакова комбінаторика страв високої кухні. Кулінарна ароматична комбінаторика страв високої кухні. Харчові афродизіаки у високій кухні. Особливості технології страв авторської та ф'южн кухні. Асортимент і технології ексклюзивних ресторанных десертів. Особливості дизайну ресторанных страв. Міжнародні кулінарні конкурси. Особливості сервісу високої кухні. Luxury Service: сутність та структура факторів якості. Luxury Service: структура і створення стандартів. Персонал у Luxury Service і норми професійного спілкування.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Food Design Thinking Diy: The creative process to design food products, food services, food events, and dishes. Paperback – January 25, 2021. – 284 p.
2. The Art and Science of Foodpairing /Bernard Lahousse, Johan Langenbick, Peter Coucquyt. –Mitchell Beazley, 2020. – 384 p.
3. Сегніт Н. Тезаурус смаків. Словник сполучення смаків. London: John Lanchester, Pan Macmillan, 2018. – 512 с. – Режим доступу: <https://www.litmir.ru/>

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування; перевірка підготовленої презентації, індивідуального творчого завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанных і крафтових технологій

(стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

Результати навчання. Формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо способів обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Федорова Д.В., проф., докт. техн. наук, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словачка Республіка), 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»), науково-педагогічне стажування на тему: «Вивчення європейського досвіду реалізації освітніх програм і наукових проектів у сфері харчових технологій і нутриціології в умовах сучасної вищої школи», Університет Гельсінки, Гельсінки, Фінляндія, 2023р., успішно завершила навчання з двох освітніх модулів «Харчова епідеміологія», «Харчування і суспільство» освітньої програми другого рівня вищої освіти «Харчування людини та харчова поведінка» Університету Гельсінки, Фінляндія, 2023).

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку технологій спеціальних харчових продуктів; оволодіння методами та методологією проведення наукових досліджень, науково-практичних і методологічних підходів з питань конструювання спеціальних харчових продуктів; вміння науково обґрунтувати використання дієтичних добавок; опанувати теоретичні та практичні навички та вміння їх реалізовувати при конструюванні харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Товарознавство».

Зміст. Сучасний стан, нормативна база, проблеми і перспективи створення спеціальних харчових продуктів – продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок. Біологічно активні компоненти і технологія їх використання у виробництві спеціальних харчових продуктів. Методологічні принципи

проектування спеціальних харчових продуктів із заданим комплексом показників якості. Технології харчових продуктів для осіб із ферментопатіями, із порушеним вуглеводно-ліпідним обміном, мікроелементозами, вітамінодефіцитним станом. Технології харчових продуктів для спортсменів; продуктів із антиоксидантними властивостями.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. М.І. Пересічного. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с.
2. Langley-Evans, S. C. (2021). Nutrition, health and disease : a lifespan approach / Simon Langley-Evans. (Third edition). Wiley Blackwell.
3. Gerten et al. (2020). Feeding ten billion people is possible within four terrestrial planetary boundaries. Nature Sustainability, 3, 200-208.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. УПРАВЛІННЯ ЛАКШЕРІ СЕРВІСОМ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних-процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Івентивний менеджмент».

Зміст. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі. Іманентні характеристики Luxury сервісу в готелях. Філософія розкоші в готельному бізнесі. Моделі бізнесу

LRNs. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Сервісні процеси Luxury готелів. Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері. Портфель послуг для luxury сегментів. Організація консьєрж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьєрж-сервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Безпека та security сервіс. Функції система безпеки та служби security сервісу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
2. Аналіз світового ринку Luxury готелів [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/request-sample/>
3. Danziger, P. N. Let them eat cake: Marketing luxury to the masses – As well as the classes. New York, NY: Kaplan Publishing, 2017.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Охріменко А.Г., доц., д-р. екон. наук, проф. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (стажування Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iasi, Румунія, 2017).

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і

процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

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

Зміст. Генеза управління корпораціями в ресторанному бізнесі. Імплементация моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в ресторанний бізнес. Управління капіталом корпорацій в ресторанному бізнесі. Публічне розміщення акцій (ІРО) як джерело формування коштів корпорацій. Дивідендна політика корпорацій в ресторанному бізнесі. Управління корпораціями в ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом. Основні види інтегрованих корпоративних утворень в ресторанному бізнесі. Особливості процесу глобалізації ресторанного бізнесу. Чинники зовнішнього середовища корпорацій в ресторанному бізнесі з позицій циклічності та криз розвитку економічних систем. Концепція збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій ресторанного бізнесу. Рейтингові оцінки управління корпораціями в ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide). Соціальна відповідальність та корпоративна культура в ресторанному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Скібіцька Л.І. Стратегічне управління корпораціями : Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2016.- 480 с
2. Бондар-Підгурська О.В., Глебова А.О. Ділове адміністрування (Корпоративне управління) : Навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2015. – 448 с.
3. Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології : колективна монографія / За заг. ред. : К.С. Шапошникова та ін. – Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2015. – 536 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. Назва. ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

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

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

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

Зміст. Смак, запах і колір харчових продуктів як важливі складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Хімія смакових сполук. Хімія сполук запаху. Хімія барвних сполук. Методи дослідження смакових, запахових і барвних речовин.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.34. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2024/2025, 2025/2026.

Семестр. I – III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Босовська М.В., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет (м. Братислава, Словаччина).

Результати навчання. Формування у студентів знань, вмінь, професійного світогляду у сфері HR-менеджменту готелів і ресторанів та здатності організовувати та мотивувати персонал досягати спільної мети, працювати в команді, розвивати системне управлінське мислення з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці у сфері гостинності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Стратегічний маркетинг в готельному і ресторанному бізнесі», «Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

Зміст. Теоретичні засади HR-менеджменту. Персонал у системі HR-менеджменту у сфері гостинності. Організування діяльності та функції служб HR-менеджменту. HR-політика та HR-стратегія. Планування персоналу у сфері гостинності. Наймання та адаптація персоналу у сфері гостинності. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Кадрова логістика персоналу у сфері гостинності. Розвиток фахових компетентностей персоналу у сфері гостинності. Організаційна поведінка та командний HR-менеджмент у сфері гостинності. Результативність HR-менеджменту у сфері гостинності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. –К.:Ліра-К, 2017. - 336 с.
2. Пушкар З.М., Пушкар Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник, - Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. –210с.
3. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017 – Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.