

**Київський національний торговельно-економічний університет
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Технологія і організація ресторанного бізнесу»
Освітній ступінь	«бакалавр»

Завідувач випускової кафедри	_____	М.Ф. Кравченко
Керівник групи забезпечення	_____	Н.В. Пригульська
Гарант освітньої програми	_____	В.А. Гніщевич

Київ 2019

ВСТУП

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – це система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти.

Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

Кредит ЄКТС – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання.

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни, проходження виробничої практики та атестації за умови позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС.

Ключовими документами ЄКТС є каталог дисципліни (інформаційний пакет), апікаційна форма, угода про навчання, академічна довідка, додаток до диплома про вищу освіту європейського зразка.

Оцінювання результатів навчання студентів передбачає проведення таких контрольних заходів: вхідний, поточний та підсумковий контроль, атестація. Результати навчання студентів у КНТЕУ оцінюються за 100-бальною шкалою, де 60–100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС, 0–59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС. Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних закладах освіти, для цього використовується довідник з розподілу оцінок КНТЕУ.

Довідник з розподілу оцінок КНТЕУ

Бали КНТЕУ	Відсоток балів відносно загальної кількості одержаних прохідних балів	Кумулятивний відсоток отриманих прохідних балів
90–100	20	20
82–89	10	30
75–81	20	50
69–74	10	60
60–68	40	100

1. Загальна інформація.

1.1. Назва та адреса.

Київський національний торговельно-економічний університет.

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156;

телефон (044) 513-33-48, (044) 531-47-41;

факс (044) 544-39-74.

Електронна пошта knute@knute.edu.ua

Офіційний сайт <https://knute.edu.ua/>

1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус).

Київський національний торговельно-економічний університет – один із найавторитетніших закладів вищої освіти України. Його історія бере початок з 1946 р. Указом Президента України у 2000 р. університету надано статус національного. У 2006 р. КНТЕУ приєднався до Великої хартії університетів.

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти, у 2018 р. – лідер за кількістю поданих заяв вступниками. За результатами вступної кампанії-2018, до КНТЕУ було подано 28 126 заяв. За популярністю серед вступників університет посідає: перше місце – серед економічних ЗВО країни, третє – серед столичних закладів вищої освіти. КНТЕУ входить до п'ятірки найпопулярніших ЗВО країни, підтверджуючи позиції лідера національної освіти, визнання та прихильність майбутніх студентів.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 9 коледжів і 2 вищих комерційних училища, розташованих у 10 містах: Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі в м. Києві функціонують 6 факультетів: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та банківської справи; обліку, аудиту та інформаційних систем; ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; торгівлі та маркетингу.

В університеті навчається близько 35 тис. студентів за 21 бакалаврськими та 17 магістерськими спеціальностями, 51 бакалаврськими (з них 2 англійською мовою викладання) та 50 магістерськими (з них 10 англійською мовою викладання) освітньо-професійними програмами.

КНТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку й оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права,

туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології та ІТ-галузі: кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

В університеті створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методика для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: діє 15 освітньо-наукових програм підготовки докторів філософії, працюють 7 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських та кандидатських дисертацій за 12 спеціальностями.

КНТЕУ має потужний науково-педагогічний колектив, здатний успішно вирішувати поставлені завдання, творчо працює над розв'язанням актуальних наукових проблем. Результати досліджень публікуються в наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науково-практичному журналі «Товари і ринки».

Частка викладачів з науковими ступенями доктора та кандидата наук становить 81 відсоток. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробці стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до комісій МОН України, інших міністерств і відомств.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Лабораторія дистанційного навчання, Центр розвитку кар'єри, Центр трансферу технологій, Центр педагогічних та психологічних досліджень, Вища школа педагогічної майстерності, Центр укладання договорів, Навчально-виробниче об'єднання, Центр бізнес-тренінгу, Науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

Вперше серед ЗВО України Система управління якістю КНТЕУ сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

Функціонують стандарти вищої освіти КНТЕУ як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Однією із вагомих переваг КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 50 комп'ютерних кабінетів. Функціонує бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів. Для студентства створені сприятливі соціально-побутові умови: 6 гуртожитків, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, медпункт, пральня та інші побутові пункти. До послуг студентів спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс тощо та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну співдружність та співпрацю у сфері підготовки спеціалістів за усіма спеціальностями, зокрема з Міністерством економічного розвитку і торгівлі України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою, Національним банком України та іншими органами виконавчої влади, провідними комерційними банками, торговельними та готельно-ресторанними мережами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими організаціями й установами.

Встановлені та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти щодо інтеграції вищої освіти, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки спеціалістів, студенти проходять практику у шести зарубіжних країнах.

Університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародної асоціації товарознавства, інновацій та сталого розвитку, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники та науковці, бізнесмени.

1.3. Академічні органи.

**Мазаракі
Анатолій
Антонович** Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки та лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій.

**Притульська
Наталія
Володимирівна** Перший проректор з науково-педагогічної роботи, доктор технічних наук, професор.

**Шаповал
Світлана
Леонідівна** Проректор з науково-педагогічної роботи, кандидат технічних наук, доцент.

**Мельниченко
Світлана
Володимирівна** Проректор з наукової роботи, доктор економічних наук, професор.

**Сай
Валерій
Миколайович** Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, кандидат економічних наук, доцент, дипломатичний радник I класу.

**Вовк
Галина
Миколаївна** Проректор з адміністративно-господарської роботи.

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Шифр та найменування	Освітній ступінь «бакалавр»	Освітній ступінь «магістр»
----------------------	-----------------------------	----------------------------

галузі знань	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація	
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	—	—	
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	051 Економіка	Цифрова економіка (Digital economics)	
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка	
		International economics - англійська		International economics - англійська	
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу	
		Економіка торгівлі		Фінансовий менеджмент	
		Економіка галузевих ринків		Financial management - англійська	
053 Психологія	Практична психологія	053 Психологія	Психологія		
054 Соціологія	Соціологія економічної діяльності	—	—		
06 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама	
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування в міжнародному бізнесі	
		Фінансовий контроль та аудит		Облік і податковий консалтинг	
		Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий контроль та аудит	
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні та муніципальні фінанси	Податкова справа	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Фінансова аналітика
					Державні та муніципальні фінанси
					Міжнародні фінанси
Банківська справа					
Управління	Управління	Управління	Державний аудит		

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		державними фінансовими ресурсами		Фінансове посередництво
	Фінансове посередництво		Financial intermediation - англomовна	
	Страховання		Страховання	
	Корпоративні фінанси		Фінансове брокерство	
073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності	
	Management of foreign economic activities - англomовна		Management of foreign economic activities - англomовна	
	Управління бізнесом		Управління бізнесом	
	Торговельний менеджмент (Trade management)		Торговельний менеджмент	
			Trade management - англomовна	
	Менеджмент персоналу (HR management)		Менеджмент персоналу (HR management)	
	Промисловий менеджмент (Industrial management)		Готельний і ресторанний менеджмент	
	Готельний і ресторанний менеджмент		Hotel and Restaurant management - англomовна	
	Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно-рекреаційний менеджмент	
			Tourist and resort-recreational management - англomовна	
	Управління в сфері економічної конкуренції		Управління в сфері економічної конкуренції	
075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг менеджмент (Marketing	

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
			Рекламний бізнес	
076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Оптова і роздрібна торгівля Товарознавство і комерційна логістика Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі Митна справа Логістична діяльність Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	076 Підприємство, торгівля та біржова діяльність	Організація оптової та роздрібною торгівлі	
			Товарознавство і комерційна логістика	
			Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі	
			Митна справа	
			Customs - англійська	
			Логістика та управління ланцюгами постачання	
			Категорійний менеджмент у ритейлі (Cat Management)	
08Право	081 Право	081 Право	Комерційне право	
			Фінансове право	
			Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності	
			Цивільне право і процес	
12Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення (Software Engineering)	
	122 Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	
	124 Системний аналіз	Інформаційні технології та бізнес-аналітика (Data	–	–

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь «бакалавр»		Освітній ступінь «магістр»	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
		Science)		
	125 Кібербезпека	Безпека інформаційних і комунікаційних систем в економіці	—	—
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Технологія та організація ресторанного бізнесу	181 Харчові технології	Ресторанні технології та бізнес
				Інноваційні технології в ресторанному бізнесі
				Крафтові технології
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельний девелопмент
				Міжнародний готельний бізнес
				International hotel business - англomовна
				Лакшері менеджмент (Luxury management)
	242 Туризм	Міжнародний туризм	242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
				Економіка і організація туризму
				Міжнародний івент-менеджмент в туризмі
28 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		Міжнародна торгівля		
		Міжнародний маркетинг		
	293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.

Інформація щодо умов прийому на навчання за освітнім ступенем «бакалавр» та «магістр» розміщена на сайті Київського національного торговельно-економічного університету:

<https://knute.edu.ua/file/MTk=/9d458f13097f28af96cc48f2d7e0d679.pdf>

1.7. Механізми для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).

Механізми для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», [Положень «Про організацію освітнього процесу студентів»](#), [«Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ»](#) та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

- каталог курсу;
- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, що є компонентами освітньої програми.

1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС(інституційна кредитна рамка).

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом.

КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проектів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління у КНТЕУ визначені у положеннях:

- [Про організацію освітнього процесу студентів](#);
- [Про дистанційне навчання у КНТЕУ](#);
- [Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ](#);
- [Про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ](#);
- [Про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ](#);

- Про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- [Про проведення практики студентів у КНТЕУ](#);
- [Про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів](#);
- [Про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ](#);
- [Про випускний кваліфікаційний проект \(роботу\)](#);
- [Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ](#);
- [Про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ](#);
- [Про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ](#);
- [Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ](#).

2. Ресурси та послуги.

2.1. Відділ обліку студентів.

У відділі обліку студентів університету зберігаються особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті. Основними завданнями працівників відділу обліку студентів є:

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
- 2) зберігання документів у належному стані;
- 3) надання інформації за письмовими запитами будь-яких інстанцій;
- 4) надання студентам інформації;
- 5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
- 6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;
- 7) оформлення особових карточок форми П-2;
- 8) прийом студентів пільгової категорії.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

На території студентського містечка є чотири гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та парк «Кіото». Ще один гуртожиток розташований за адресою: вул. Лобачевського, 23 (за 20 хвилин від головного навчального корпусу).

У гуртожитках є кімнати на 3, 4, 5, 6 ліжко-місць, кухні на кожному поверсі, санвузли, а також централізована пральня.

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків згідно зі списком, сформованим приймальною комісією і переданим до дирекції студмістечка. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, в якому встановлені права і обов'язки мешканців та відповідальність обох сторін.

Адреси гуртожитків:

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-05, (044) 531-49-67;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-48-91, 519-37-41, 513-11-82;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-28, 513-13-32;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-47-62, 531-47-99.
- № 6 – вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 574-15-46, 574-16-83

2.3. Харчування.

В університеті працюють п'ять сучасних їдалень: у корпусах Б, Д, Е, Л та Н (вул. Чигоріна 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (у корпусі Б) представлені страви італійської кухні.

Середня вартість сніданку в їдальні університету становить від 25 до 35 грн; обіду – від 35 до 45 грн; вечері – від 25 до 35 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (більше 60 видів), гарніри (більше 40 видів), холодні страви (більше 50 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (більше 90 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

2.4. Вартість проживання.

Вартість проживання у гуртожитках КНТЕУ встановлюється у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

2.5. Фінансова підтримка для студентів.

2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів.

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного бюджету, за результатами семестрового контролю на підставі рейтингу успішності призначається академічна стипендія.

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до КНТЕУ.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі студентам університету можуть призначатися іменні академічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Київського міського голови тощо.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися цінними подарунками та грошовими преміями.

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особами без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України, постанов та розпоряджень Кабінету Міністрів України. Студентам-іноземцям, які вступили до КНТЕУ на навчання відповідно до міжнародних договорів, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між університетом та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам тощо) призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про розміри стипендій у державних та комунальних навчальних закладах, наукових установах» від 28 грудня 2016 р. № 1047.

2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасникам бойових дій та їх дітям, внутрішньо переміщеним особам тощо), надаються пільги з оплати за проживання у гуртожитках.

2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування.

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років

залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги.

На території студентського містечка функціонує медичний пункт, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, проводять санітарно-просвітницьку роботу.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховиками України.

2.7. Страхування.

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

Іноземці та особи без громадянства можуть звернутися по медичну допомогу, в тому числі екстрену, до будь-якого державного або комунального закладу охорони здоров'я.

Оплата вартості медичної допомоги, в тому числі екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності в них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

У разі необхідності університет сприяє оформленню медичного полісу з надання медичної допомоги.

2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.

В університеті створені сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Забезпечено доступ студентів з особливими потребами, зокрема тих, які пересуваються на візках, до приміщень університету, гуртожитків:

- навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;

- у навчальному корпусі Д, актовій залі Конгрес-центру (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;
- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;
- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. Університет забезпечує надання соціальних пільг окремим категоріям студентів, які гарантовані державою.

2.9. Навчальне обладнання.

Бібліотека КНТЕУ є науковим, інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – активне сприяння розробці та впровадженню перспективних навчальних технологій, створення умов для ефективної наукової роботи та організації навчального процесу. Ректорат університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для навчального процесу і наукових досліджень у сфері економіки торгівлі, економіки й фінансів, менеджменту та бізнесу тощо. Це один з основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який становить 1 млн 244 тис. примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду документів бібліотеки – понад 6000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн – понад 100 назв.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу. Встановлено 90 комп'ютерів та 3 потужні сервери, створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації фондів документів, електронних каталогів, виставок документів. Працює вільний Wi-Fi доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет.

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, SMART-бібліотека, коворкінг-центр “KNUTENUB”, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури, МБА, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

Усі процеси роботи в бібліотеці автоматизовані: комплектування фонду документів, наукова обробка документів, видача документів користувачам, пошук наявності документів в електронних каталогах тощо (АБІС«УФД/Бібліотека»). Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

В університеті відкрито SMART-бібліотеку. Це відкритий простір, зонований для читання, проведення лекцій, майстер-класів, презентацій і зручної роботи відвідувачів з комп'ютерами, шоломами віртуальної реальності та власними гаджетами, а також для відпочинку та інтелектуальних настільних ігор.

SMART-бібліотека пропонує різні напрямки діяльності для проведення навчання та має усі технічні можливості для креативного проведення часу молоді. Тут можна прийти почитати книжку, попрацювати на комп'ютері або зі своїм гаджетом, провести конференцію або лекцію, використовуючи SMART-WALL або плазмову панель, зануритися у віртуальну реальність за допомогою спеціальних VR-окулярів. Використання технологій віртуальної реальності допоможе студентам пристосовуватись до процесів, моделей і теорій, які постійно ускладнюються, та оперувати великою кількістю інформації й новими способами її подання. Власне, саме поняття smart має на увазі більш швидку відповідь на вимоги економіки і світу.

SMART-бібліотека – це простір для спілкування, де можна обмінюватися ідеями, здобувати та поширювати нові знання. Новий зал бібліотеки з його комфортабельними зонами для індивідуальної і спільної роботи, з наданням доступу до різних джерел інформації, облаштований новітнім обладнанням, буде включено в активне життя університету.

В КНТЕУ відкрили сучасний коворкінг-центр “KNUTENHUB”. У ньому студенти та викладачі зможуть проводити лекції або практичні заняття, а також відпочивати у вільний час. Користування ресурсами центру є безкоштовним для студентів та працівників вишу.

Новостворений коворкінг об'єднує 6 різних зон - 3 робочі зони, залу відпочинку, конференц-залу та зону для переговорів. Наприклад, локація для зустрічей дозволяє проводити презентації, лекції та майстер-класи для 70 учасників. Вона облаштована проектором, аудіосистемою та фліпчартом. Еко-зона призначена для відпочинку, читання книжок, роботи з планшетами та ноутбуками.

Коворкінг-центр містить усе необхідне для комфортної роботи, а також сприяє неформальному спілкуванню та відпочинку.

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги щодо напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє

використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних документів навчально-пізнавального значення на різних носіях (CD та DVD-дисках, відеокасетах тощо). Формується повнотекстова база даних електронних навчальних посібників і програм, методичних вказівок та праць викладачів КНТЕУ. Також у мультимедійній бібліотеці відкрито вільний доступ до веб-сайтів вітчизняних і зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України й зарубіжних країн та міжнародних проєктів. Мультимедійна бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами, що під'єднані до мережі Інтернет.

Мультимедійна бібліотека надає можливість переглянути документи в електронному повнотекстовому вигляді та скопіювати (в разі потреби). Також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації. Обладнана 20 комп'ютерами, пристроями для зчитування CD- та DVD-ROM, а також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації.

Мультимедійна бібліотека, крім повнотекстових баз даних з Інтернету, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695 примірників. Документи на змінних носіях – 6166 примірників. Мультимедійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та текстових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних документів:

- АБІС«УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- Російська наукова електронна бібліотека (e-library.ru).
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України –база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).
- «Товарний монітор»– тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів): «Вісник КНТЕУ», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право».

- Фонд аудіо-відео-фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) надає повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних). Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять у бібліотеці. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну адресу можна здійснювати з мобільних пристроїв (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатку з використанням QR-коду. Веб-сайт надає бібліотеці можливість охопити значну кількість користувачів, ефективно з ними комунікувати позитивний імідж.

Формування інформаційної культури користувачів бібліотеки (науковців, викладачів, аспірантів, студентів тощо) – важлива частина роботи бібліотеки. Діяльність бібліотеки спрямована на забезпечення загальнодоступності та оперативності отримання інформації. Для студентів перших курсів організовуються заняття з основ бібліотечно-бібліографічних знань у вигляді лекцій, практичної роботи та екскурсій по бібліотеці. Велика увага приділяється вмінню здійснювати пошук документів в електронному каталозі бібліотеки.

Впровадження нових технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що впливає на якість навчального процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) з метою поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів, багатоаспектний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, вдосконалення організації і нормування праці, сучасні дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – один місяць;
- абонемент навчальної літератури:
професорсько-викладацький склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – семестр;
- абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць
(з можливістю продовження терміну користування);

- абонемент художньої літератури: усі читачі – 21 день.
- Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00–17:45.
 Завідувач бібліотеки КНТЕУ – Л.С. Шестопалова.
 Заступник завідувача бібліотеки КНТЕУ – В.Г. Зубарева.

Матеріально-технічна база. Для потреб навчального процесу всі кафедри забезпечено необхідною комп'ютерною технікою, парк якої нараховує більше 2000 ПК, функціонують: 44 комп'ютерні класи, 10 інтерактивних комплексів, 45 мультимедійних проекторів, 6 мультимедійних трибун, 42 персональних мультимедійних комплектів та 6 пересувних мультимедійних засобів, обладнано 40 великих лекційних аудиторій технічними засобами для презентацій, 10 аудиторій – великими світлодіодними екранами, а це 60 одиниць комп'ютерної техніки: «Самотур», «3D Studio max», «Fidelio».

Отримано безкоштовно підписку на MSOffice 365 – 1 000 000 ліцензій.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами.

Згідно з програмами міжнародного співробітництва кращі студенти Київського національного торговельно-економічного університету зі знанням іноземних мов та за рейтингом КНТЕУ мають змогу здобувати освіту за кордоном відповідно до індикації та умов, викладених у таблиці.

Програми навчання Центру європейської освіти КНТЕУ

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
Університет Клермон-Овернь (<i>Université Clermont-Auvergne</i>) Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція	Licence (бакалавр)	• Менеджмент	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 2–3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	• Операційний менеджмент • Менеджмент малих і середніх підприємств	2 роки			– Знання французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
Вища паризька	Master (магістр)	• Менеджмент	2 роки	Очна	Англійська,	– Знання мови – рівень B2,

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
школа комерції (ESCPEurope) Париж, Франція					французька	– диплом бакалавра
Університет Парі Ест Кретеї (Université Paris-Est Creteil) Інститут адміністрування підприємств Густава Ейфеля Париж, Франція	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління підприємствами • Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1 рік	Очна	Французька	– Знання французької мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
		<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний менеджмент 			Англійська	– Знання англійської мови – рівень B2, – щонайменше 3 роки, – навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту 				– Знання англійської мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра
	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент організацій • Маркетинг • Фінанси • Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1–2 роки	Французька		– Знання французької мови – рівень B2/C1, – диплом бакалавра	
Бізнес-школа «Audencia» Нант, Франція	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	1,5 року	Очна	Французька, англійська	– Знання мови – рівень B2, – диплом бакалавра
Університет Гренобль Альпи (Université Grenoble)	Licence (бакалавр)	<ul style="list-style-type: none"> • Економіка і управління 	1 рік	Дистанційна	Французька, англійська	– Знання французької, англійської мов – рівень B1–B2,

ЗВО–партнер, країна	Освітній ступінь	Спеціальність	Термін навчання	Форма навчання	Мова програми	Вимоги
<i>Alpes</i>) Економічний факультет Гренобль, Франція						– щонайменше 3 роки навчання у КНТЕУ
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Фінанси • Маркетинг 	2 роки	Очна	Французька	<ul style="list-style-type: none"> – Знання французької мови, – рівень B2–C1, – диплом бакалавра
Університет Центрального Ланкаширу (<i>University of Central Lancashire</i>) Престон, Великобританія	<i>Школа мов, літератури та міжнародних досліджень</i>		Тематичні тижні на вибір (липень–серпень)	Очна	Англійська	– Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	Літня школа з вивчення англійської мови					
	<i>Бізнес-школа Ланкаширу (з 2016 р.)</i>		1 рік			
	Master (магістр)	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний бізнес та менеджмент • Фінанси та інвестиції • Маркетинг 				

2.11. Обов'язкові та вибіркові «вікна мобільності».

«Вікно мобільності» (ВМ) – це період, передбачений для міжнародної мобільності студентів. Обов'язкові ВМ обмежені термінами початку та закінчення семестру (за семестрової мобільності) або навчального року при річній або кількарічній (магістеріум) мобільності. Вибіркові ВМ мають місце при транскордонному (дистанційному) навчанні, коли періоди такого навчання визначаються закордонним партнером залежно від різних факторів.

2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього).

На сьогодні всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному вищій-партнері.

2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі.

Університетом укладені договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в межах яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів

Франція	Університет Клермон-Овернь
	Бізнес-школа «Ауденсія»
	Університет Гренобль Альпи
	Університет Парі-Ест Кретей
	Вища паризька школа комерції (ESCP)
	Федерація «Обмін Франція-Україна»
	Університетське агентство Франкофонії – AUF
Великобританія	Університет Центрального Ланкаширу
Польща	Краківський економічний університет
	Познанський університет економіки і бізнесу
	Вроцлавський економічний університет
	Щецинський університет
Німеччина	Університет Хоенхайм
	Бамбергський університет
	Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Болгарія	Варненський економічний університет
	Софійський університет ім. Святого Климента Охридського
	Греція

У рамках реалізації Проекту Erasmus+ №574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-SBHE-SP «Стимулювання інтернаціоналізації досліджень шляхом запровадження системи забезпечення якості третього рівня вищої освіти у відповідності до європейських вимог» СЗQA було створено Консорціум за участі таких структур:

Вірменія	Фонд «Французький Університет Вірменії»
	Міністерство освіти та науки Республіки Вірменія
	Фонд «Національний центр забезпечення якості професійної освіти»
	Державна академія мистецтв Вірменії
	Єреванський державний університет
Франція	Вища Рада з оцінки наукових досліджень та вищої освіти
	Університет Клермон-Ферран 1
	Університет Жана Мулена Ліон 3
Казахстан	Незалежне агентство забезпечення якості освіти Казахстану
	Гуманітарно-Юридичний Університет Казахстану (КАЗГЮУ ім. М.С. Нарикбаєва)

	Південно-Казахстанський Державний Університет ім. М.Ауезова
	Міністерство освіти та науки Казахстану
Монголія	Міністерство освіти та науки Монголії
	Національна Рада Монголії з акредитації освіти
	Національний Університет Монголії
	Університет Отгонтэнгэр
Польща	Університет ім. Яна Кохановського в м.Кельце
Іспанія	Університет Алькали
Україна	Київський національний торговельно-економічний університет
	Міністерство освіти та науки України
	Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Університет Парі-Ест Кретей
Університет Центрального Ланкаширу
Краківський економічний університет
Щецинський університет
Бамбергський університет
Університет прикладних наук Вюрцбург-Швайнфурт
Варненський економічний університет
Софійський університет ім. Святого Климента Охридського
Університет Західної Аттики
Європейський університет у Республіці Македонія

2.14. Мовні курси.

Центр європейської освіти КНТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, яка створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 (відповідно до Рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам).

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники

КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники Центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів B1–B2, мають можливість здавати екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELTA, DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими ЗВО – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатися до Центру європейської освіти – навчальний корпус Д, кімната 229, тел. (044) 531-48-36.

2.15. Можливості для проходження практики.

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування університет встановлює різні форми співробітництва з організаціями, профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог передбачених Положенням про проведення практики студентів, Порядком організації практики студентів за кордоном та Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітнім ступенем «бакалавр», «молодший бакалавр».

Київський національний торговельно-економічний університет підтримує партнерські відносини більш ніж з **350 стейкхолдерами**. Партнерами університету є органи державної та місцевої влади, організації, відомства, служби, на базі яких проходить практика студентів з подальшим працевлаштуванням, переважна кількість з них є **партнерами освітніх програм, а саме:** Міністерство економічного розвитку та торгівлі України; Міністерство соціальної політики України; Міністерство закордонних справ України; Міністерство інфраструктури України; Міністерство фінансів України, Державна фіскальна служба та її структурні підрозділи; Державна казначейська служба України; Рахункова палата України; Пенсійний фонд України; Державна аудиторська служба України; Національний банк України; Національна комісія з державного регулювання у сфері ринків фінансових послуг України; Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку України; Державна інспекція України з питань

захисту прав споживачів; Вищий Господарський Суд України; апеляційні суди України; Антимонопольний комітет України; Департамент кіберполіції Національної поліції України; Національне агентство України з питань державної служби; Головне територіальне управління юстиції у місті Києві; Національна академія наук України; Національна академія державного управління при Президентові України; Союз промисловців та підприємців України; Українська спілка підприємців малих; середніх та приватизованих підприємств; профільні комітети Верховної Ради України; Інститут психології НАПН України; Незалежна асоціація банків України; Українська спілка автомобільного транспорту та логістики; Асоціація «УКРЗОВНШТРАНС»; Громадська спілка «Український кулінарний союз» та інші.

Також університет має угоди про партнерство з комерційними компаніями, такими як: Microsoft Україна, «EPAMSystems Україна», групою компаній «BGSSolutions», ТОВ «БЕЙКЕР ТІЛЛІ Україна», ТОВ «Ернст енд Янг», ТОВ «Консалтингова компанія «Голден Траст», ТОВ «Грант Торнтон Легіс», ТОВ «КрестонДжі Сі Джі Аудит», ТОВ «ТВІГА ГРУПА Україна», ТОВ «АСНільсен Юкрейн», ТОВ «ХЕДХАНТЕР», ТОВ «Прем'єр Інтернешнл», ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», «Президент-готель», ТОВ «ІНТЕР-ГОТЕЛЬ», ТОВ «11 MIRRORC ОТЕЛЬ», заміським клубом «Трипільське сонце», ТОВ «Інтерн» (готель «Опера»), ТОВ «ЮКА» (готель «Хрещатик»), ТОВ «ДБІ Хотелз енд резортс (готель «Romada Encore Kiev»), ПрАТ «Нові Інжинірингові Технології» (готель «Хаятт Рідженсі Київ»), ТОВ «Гранд менеджмент» (готель «Фермонт»), ТОВ «ХОТЕЛ ПРОПЕРТІ» (готель «Либідь»), ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент», ТОВ «Трепел профешнл груп», ТОВ «Музенідіс Тревел Україна», ТОВ «Корал тревел», ТОВ «Джоін Ап», «TUI», ТОВ «Мережа Козирна Карта» ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ПАТ «Універмаг «Дитячий світ», ТОВ «Лореаль Україна», ТОВ «Укртекстиль», ТОВ «Сільпо-фуд», ТОВ «Епіцентр-К», ТОВ «Рітейл тренд» (Фуршет), ТОВ «ЕКО», ТОВ «ДЦ Україна», ТОВ «ДТЕК», ПрАТ «Філіп Морріс Україна», ПАТ «Райффайзен Банк Аваль», ПАТ «ОТП БАНК», ПАТ «Кредобанк», ПАТ «Креді Агріколь Банк», ПАТ «Перший Український Міжнародний Банк», АТ «Ощадбанк», ПАТ «Укрсоцбанк», АТ КБ «ПриватБанк» ін.

Така кількість партнерів значно розширила можливості для походження практики здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів.

На базі кафедри технології і організації ресторанного господарства проводяться сертифікатні курси з дисциплін «Технологія ресторанної продукції», «Етнічна кулінарія», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Барна справа». Студенти мають змогу пройти практику за

кордоном: Італія (безкоштовні курси з італійської мови), Болгарія, Словаччина, Туреччина тощо.

2.16. Навчання на робочому місці.

Університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти компаній, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку.

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер КНТЕУ, дні факультетів, дні донора, чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВК КНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті діє культурно-мистецький центр, в якому функціонують творчі аматорські колективи: Народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «Atlibitum» та ін.

Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивний майданчик, дві сучасні ігрові зали, тренажерні зали, зала боксу та боротьби, зали для фітнесу. Працюють спортивні секції з футболу (чоловічого та жіночого), волейболу (чоловічого та жіночого), баскетболу, бадмінтону, загальної фізичної підготовки, легкої атлетики, настільного тенісу, атлетичної гімнастики, аеробіки, фітнесу, боді-фітнесу, дзюдо-самбо, боксу, фізичної реабілітації.

2.18. Студентські організації.

Громадське життя в університеті насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;
- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;
- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий клуб», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламист», клуб «ТРОС» – Творче Рекламне Об'єднання Студентів, «Лука Пачоллі», «Аудиторська

студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка конsumerистів «ОСА». Також студенти беруть участь у роботі юридичної клініки «Центр правового захисту», всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19», на сайті університету (<http://www.knute.edu.ua>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Facebook» (<https://www.facebook.com/knuteofficial/>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_news/), Telegramканалі КНТЕУ (<https://t.me/knute>), офіційній сторінці КНТЕУ в соціальній мережі «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та студентському телебаченні «КНТЕУ-TV».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – Гніцевич В.А., докт. техн. наук, проф.

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Технологія і організація ресторанного бізнесу»
Офіційна назва освітньої програми	«Технологія і організація ресторанного бізнесу»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, Країна – Україна Період акредитації 2016-2019
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	<p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи</p> <p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра Київський національний торговельно-економічний університет приймає на перший курс (зі скороченим терміном навчання) або на другий курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) осіб, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра, за умови вступу на споріднені спеціальності, які визначаються відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 червня 2007 року № 839 "Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста".</p> <p>Особа може вступати до Київського національного торговельно- економічного університету для здобуття ступеня бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткового вступного випробування (з української мови), згідно затвердженої програми, з урахуванням середнього бала згідно з додатком до диплома молодшого спеціаліста.</p>
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса	https://knteu.kiev.ua

постійного розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації виробничо-технологічної та сервісної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Технологія і організація ресторанного бізнесу» Обсяг обов'язкових компонент складає 75,0% від загального обсягу ОПП. Обсяг вибіркових компонент становить 25,0%
Орієнтація освітньої програми	Академічна, професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм Ключові слова: технологія, організація, виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанний бізнес
Особливості програми	Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог) Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні і т. ін.; ресторатор) Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи) Фахівці із харчових технологій Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
Оцінювання	Письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист

	кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, культури</p> <p>ЗК 2. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах</p> <p>ЗК 4. Уміння працювати автономно, у колективі та команді, в міжнародному середовищі</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 7. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості</p> <p>ЗК 8. Креативність, здатність до системного мислення.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесів виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами.</p> <p>ФК 4. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми.</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих ресторанних технологій.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати та діагностувати технологічний процес виробництва продукції та її реалізації і складати необхідну нормативну документацію</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для</p>

	<p>розроблення нормативної документації.</p> <p>ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ФК 12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач, пов'язаних з технологією харчової продукції та організацією її реалізації у ресторанному бізнесі завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК 14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання</p> <p>ПРН 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.</p> <p>ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції та організації її реалізації у закладах ресторанного господарства, в тому числі за допомогою технічних засобів і систем керування.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій харчових продуктів, корегувати і розробляти та/або впроваджувати новітні технології продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p> <p>ПРН 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p> <p>ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання закладів ресторанного господарства. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва</p>

	<p>підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, вмінні обґрунтовувати дизайнерські рішення будівель та приміщень.</p> <p>ПРН 8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.</p> <p>ПРН 9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств ресторанного господарства, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.</p> <p>ПРН 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, охорони праці, проводити виробничі інструктажі з працівниками.</p> <p>ПРН 12. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства, в тому числі у готельних та курортних комплексах; принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН 13. Уміння аналізувати ціноутворюючі фактори; уміння аналізувати та планувати обсяг виробництва; корегувати обсяги надання послуг (виробництва продукції), сезонні ціни на продукцію і /або послуги;</p> <p>ПРН 14. Уміння аналізувати організаційно-технічний рівень виробництва на основі атестації робочих місць; уміння обґрунтовувати можливості економії ресурсів; уміння визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності закладів ресторанного господарства, використовуючи нормативно-технічну документацію.</p> <p>ПРН 15. Уміння проводити маркетингові дослідження; визначати ринкові можливості розвитку закладів ресторанного господарства; уміння підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 16. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

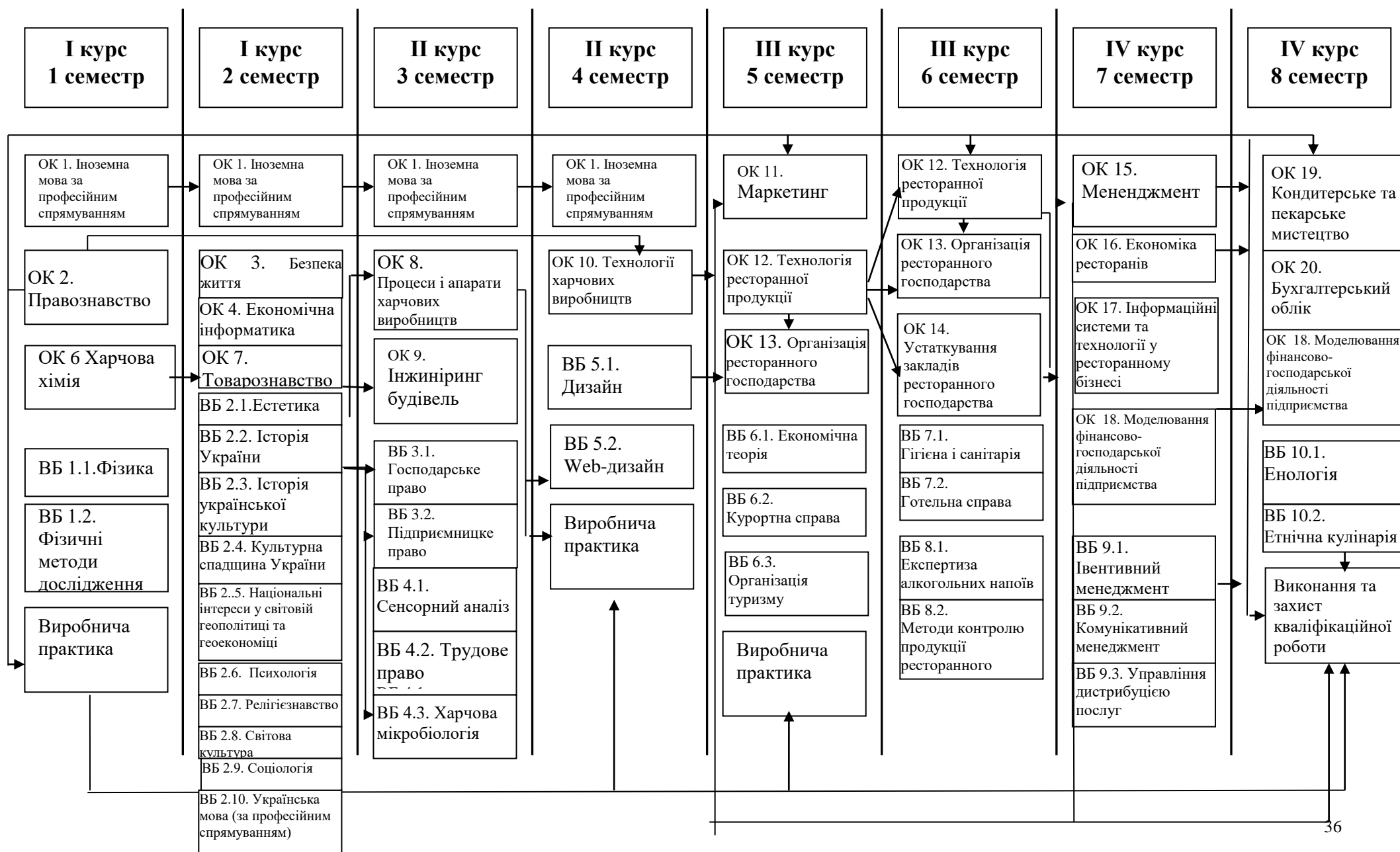
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзаме́н, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Е/п
ОК 2.	Правознавство	6	Е/п
ОК 3.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 4.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 5.	Філософія	6	Е/п
ОК 6.	Харчова хімія	6	Е/п
ОК 7.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 8.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Е/п
ОК 9.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 10.	Технології харчових виробництв	6	Е/п
ОК 11.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 12.	Технології ресторанної продукції	12	Е/п
ОК 13.	Організація ресторанного господарства	12	Е/п
ОК 14.	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Е/п
ОК 15.	Менеджмент	6	Е/п
ОК 16.	Економіка ресторанів	6	Е/п
ОК 17.	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 18.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	9	Е/п
ОК 19.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Е/п
ОК 20.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
	Фізичне виховання		Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		153	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Фізика	6	Е/п
ВБ 1.2.	Фізичні методи дослідження	6	Е/п
ВБ 2.1.	Естетика	6	Е/п
ВБ 2.2.	Історія України	6	Е/п
ВБ 2.3.	Історія української культури	6	Е/п

ВБ 2.4.	Культурна спадщина України		
ВБ 2.5.	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоekonomіці	6	Е/п
ВБ 2.6.	Психологія	6	Е/п
ВБ 2.7.	Релігієзнавство	6	Е/п
ВБ 2.8.	Світова культура	6	Е/п
ВБ 2.9.	Соціологія	6	Е/п
ВБ 2.10.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6	Е/п
ВБ 3.1.	Господарське право	6	Е/п
ВБ 3.2.	Підприємницьке право	6	Е/п
ВБ 4.1.	Сенсорний аналіз	6	Е/п
ВБ 4.2.	Трудове право	6	Е/п
ВБ 4.3.	Харчова мікробіологія	6	Е/п
ВБ 5.1.	Дизайн	6	Е/п
ВБ 5.2.	Web-дизайн і Web програмування	6	Е/п
ВБ 6.1.	Економічна теорія	6	Е/п
ВБ 6.2.	Курортна справа	6	Е/п
ВБ 6.3.	Організація туризму	6	Е/п
ВБ 7.1.	Гігієна і санітарія	6	Е/п
ВБ 7.2.	Готельна справа	6	Е/п
ВБ 8.1.	Експертиза алкогольних напоїв	6	Е/п
ВБ 8.2.	Методи контролю продукції ресторанного господарства	6	Е/п
ВБ 9.1.	Івентивний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.2.	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.3.	Управління дистрибуцією послуг		
ВБ 10.1.	Енологія	6	Е/п
ВБ 10.2.	Етнічна кулінарія	6	Е/п
Загальний обсяг вибіркового компонент:		60	
Практична підготовка			
Виробнича практика 1,2,3		18	
Атестація			
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		9	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології спеціалізації «Технологія і організація ресторанного бізнесу» проводиться у формі виконання та захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр, спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Технологія і організація ресторанного бізнесу».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5	ВБ 2.6	ВБ 2.7	ВБ 2.8	ВБ 2.9	ВБ 2.10	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 4.3.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 6.3.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 9.3.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.							
ЗК 1		•			•																																																					
ЗК 2					•																																																					
ЗК 3	•			•													•					•	•																																			
ЗК 4	•				•																																																					
ЗК 5																																																										
ЗК 6	•																																																									
ЗК 7									•																																																	
ЗК 8																								•	•	•	•	•	•	•	•															•	•											
ФК 1					•	•	•															•	•	•																																		
ФК 2					•	•				•										•			•	•	•	•	•	•								•																						
ФК 3																•		•					•	•	•	•	•										•																					
ФК 4																•							•	•	•	•	•																															
ФК 5										•		•	•	•							•		•	•	•											•																						
ФК 6												•				•		•																																								
ФК 7										•		•									•		•	•													•																					
ФК 8										•	•	•								•			•	•																																		
ФК 9		•											•																																													
ФК 10					•																																																					
ФК 11			•							•		•								•																																						
ФК 12																					•		•	•	•																																	
ФК 13	•									•		•																																														
ФК 14																•				•																																						
ФК 15										•		•								•																																						

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 4.3.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 6.3.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 9.3.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.									
ПРН 1			•		•	•															•	•																	•																					
ПРН 2						•				•		•									•																																							
ПРН 3			•					•				•	•					•			•																																	•	•					
ПРН 4										•		•	•							•																																•	•							
ПРН 5							•																												•																									
ПРН 6							•									•		•																																										
ПРН 7								•	•					•																								•																						
ПРН 8																																																												
ПРН 9											•																																																	
ПРН 10											•					•																																												
ПРН 11			•											•																																														
ПРН 12	•																																																											
ПРН 13											•					•																																												
ПРН 14												•	•			•					•																																							
ПРН 15											•		•																																															
ПРН 16	•																						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•																											

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020, 2020/2021.

Семестр. I - IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц, канд. філолог. наук кафедри сучасних європейських мов, доц., Тонконог І.В., ст. викл. кафедри сучасних європейських мов, Галаган В.Я., ст. викл. кафедри сучасних європейських мов.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння іноземною мовою B₁+

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Галаган В. Я. Німецька мова ресторанної справи. Deutsch in der Gastronomie : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. Я. Галаган. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 335 с.

2. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 456 с.

3. Строкань Н.О. Wirtschaftsdeutsch / Н. О. Строкань. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 211 с.

4. John Cousins. Food and Beverage Service/ John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes. – Hodder Education, an Hachette UK Company, 2017. – 467 p.

5. Virginia Evans. Career Paths: Food Service Industries / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. – Express Publishing, 2014. – 42 p.

6. Virginia Evans. Career Paths: Cooking / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. – Express Publishing, 2014. – 120 p.

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

4.2. Назва. ХАРЧОВА ХІМІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Пасальський Б.К., доц, канд. хім. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю; Чикун Н.Ю., старш. викл. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю.

Результати навчання. Надання студентам знань з органічних та неорганічних речовин, що входять до складу харчової сировини та продуктів; з основних хімічних перетворень, що відбуваються при зберіганні харчової сировини та продуктів.

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

Зміст. Хімія харчових речовин. Білкові речовини. Харчові вуглеводи. Оксигеновмісні органічні сполуки харчових продуктів. Харчові кислоти. Ліпіди. Гетероциклічні сполуки як складові частини амінокислот, вітамінів, харчових добавок. Вітаміни, ферменти, мінеральні речовини, їх роль у харчуванні. Вода у харчових продуктах. Водні розчини. Поняття про харчові добавки та забруднювачі продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів. навч. посібн. / Б.К. Пасальський. – К.: КНТЕУ, 2000.
2. Малиновський В.В. Неорганічна хімія. навч. посібн. / В.В. Малиновський, А.Г. Нагорний. – К.: КНТЕУ, 2006.
3. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та

матеріалів. навч. посібн. – К.: КНТЕУ, 2005.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мушенко В.В., доц, д-р. юр. наук, доц. кафедри загальноправових дисциплін; Сухацький Р.П., доц, канд. іст. наук, доц. кафедри загальноправових дисциплін

Результати навчання. Формулювання правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого регулювання відносин між громадянами і державою.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з дисципліни «Право» повної загальної середньої освіти.

Зміст. Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізації права. Поняття законності і право- порядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові угоди (правочини). Представництво у цивільному праві. Зобов'язальне право. Шлюбно-сімейне законодавство. Поняття та виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Адміністративний примус та адміністративна відповідальність. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кунченко-Харченко В.І. Правознавство : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю.Ю. Трубін. – Київ : Кондор, 2011. – 474 с.
2. Основи правознавства України : навч. посіб. / за ред. Ю.І. Крегула. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 215 с.

3. Залипецький М.Т. Правознавство / М.Т. Залипецький, В.Т. Машика. – Ужгород : Т.: Ліра, 2013. – 185 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична/ проблемна/), семінарські, практичні заняття (тренінг/ презентація / дискусія/ комунікативний метод/ імітація), самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, письмові роботи, ситуаційні завдання.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ФІЗИКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Форостяна Н.П., доц, канд. пед. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методик, приладів у практичній роботі, при вивченні дисциплін: «Теплотехніка», «Електротехніка», «Процеси і апарати», «Технологічне обладнання»; при виконанні наукових досліджень та написанні курсових робіт.

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

Зміст. Механіка та моделювання систем досліджень. Механічні та інструментальні методи дослідження харчової сировини та напівфабрикатів. Реологія, реологічні моделі. Новітні методи дослідження реологічних властивостей з використанням БМВК «МИГ – 1.3». Молекулярна фізика та термодинаміка, методологія досліджень молекулярних систем. Електрика і магнетизм Застосування електротехнологій в харчовій промисловості. Побудова і розшифрування діелькограм харчової сировини. Коливання та хвилі. Методологія дослідження структури речовини звуковими коливаннями різної частоти. Оптика та оптичні методи дослідження розчинів. Квантова фізика, Атомна фізика та їх роль у харчовій nanoінженерії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок : підручник для студ. вищ. техн. навч. закл. / А.М. Король, М.В. Андріяшик. – Київ : Центр навч. літ. ; Інкос, 2006. – 259 с.
2. Найденко В.І. Фізика та методи дослідження сировини і матеріалів : навч. посіб. / В.І. Найденко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 235 с.
3. Павлюк В.А., Курс фізики. Учебное пособие для товароведов и экспертов/В.А.Павлюк; Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац. торг.-эконом у-та. – Харьков, 2014, - 222 с.
4. Кучерук І.М. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ. вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
5. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальний посібник. – Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. – 140с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – усне опитування, комп'ютерне тестування, захист лабораторних робіт, письмовий колоквиум;
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Форостяна Н.П., доц, канд. пед. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методів і методик досліджень сировини, матеріалів, товарів при виконанні наукових досліджень, написанні курсових та магістерських робіт.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з фізики, математики та хімії рівня повної загальної середньої освіти.

Зміст. Моделювання та принципи його використання в науково-дослідних роботах; структурно-механічні (реологічні) властивості товарів та методи їх дослідження; молекулярні методи дослідження

в'язкоплинних, в'язкопружних систем, електротехнології в товарознавстві; дієлькометричні методи дослідження сировини та матеріалів; оптичні прилади для дослідження структурних властивостей сировини і матеріалів, спектральний, рентгеноструктурний аналіз сировини. Поведінка сировини під дією іонізуючого випромінювання. Дозиметрія та контроль радіоактивності товарів. Використання БМВК «МИГ 1,3» для дослідження фізичних властивостей сировини та матеріалів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальний посібник. / В.Є. Бахрушин. – Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. – 140с.
2. Кучерук І.М. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ. вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. Т.2. Електрика і магнетизм / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
3. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок: Підручник для студентів вищих технічних навч.зак. / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
4. Павлюк В.А., Курс фізики. Учебное пособие для товароведов и экспертов/В.А.Павлюк; Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац. торг.-эконом у-та. – Харьков, 2014, -222с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020, 2020/2021.

Семестр. I–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Короп М.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. кафедри фізичної культури, Чайченко Н.Л., доц. кафедри фізичної культури, М'ясоєденков К.О., старш. викл. кафедри

фізичної культури, Яценко О.В., старш. викл. по кафедрі фізичної культури.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Довгань Н.Ю. Рухливі ігри : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 156 с.
2. Довгань Н.Ю. Фітнес : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 380 с.
3. Довгань Н.Ю. Фізичне самовдосконалення студентів: навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, Л.Б. Биковська, Н.Л. Чайченко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 372 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін

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

ризикую виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Філософія, фізика, хімія, соціологія, психологія, екологія, економіка, менеджмент, правознавство, трудове право.

Зміст. Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001, 18002 та настановою МОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності : підручник / Є.П. Желібо, В.В. Зацарний. – Київ : Каравела, 2012.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності: Підручник. / О.І. Запорожець, Б.Д. Халмурадов, В.І. Применко – К.: «Центр учбової літератури», 2013 р. – 448с.
3. Бедрій Я.І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Я.І. Бедрій. – Київ : Кондор, 2012. – 286 с.
4. Гандзюк М.П. Основи охорони праці. Підручник. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський. — К.: Каравела, 2012. — 384 с.
5. Ткачук К.Н. Основи охорони праці: Підручник. 3-є видання, доповнене та перероблене. / К.Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний та ін. За ред. К. Н. Ткачука. – К.: Основа, 2011. – 448 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль: (тести, опитування, реферативна робота, звіту, задач, ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палагута К.О., доц., к.е.н., доцент кафедри програмної інженерії та інформаційних систем.

Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання економічних задач.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інформатика».

Зміст. Загальні відомості про інформацію, інформаційні системи та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Текстовий редактор MS Word. Технологія створення, редагування презентацій за допомогою програми MS PowerPoint. Основи роботи у середовищі табличного процесора MS Excel. Створення, редагування та форматування

електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування і форматування графіків та діаграм. Засоби обробки електронних таблиць як баз даних. Створення зведених таблиць, пошук рішення, підбір параметра. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Створення, редагування та використання запитів, звітів та екранних форм у базі даних MS Access. Основи побудови комп'ютерних мереж. Базові комунікаційні технології. Безпека програм і даних.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Завадський І. О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І. О. Завадський, А. П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2011. — 271 с.
2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.П. Мельникова. — Київ : Центр учбової літератури, 2010. — 424с.
3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Гарр Рейнольдс. — Вильямс, 2014. — 320 с.
4. Форкун Ю.В. Інформатика: навч. посіб. / Ю. В. Форкун, Н. А. Длугунович. — Львів : Новий Світ, 2012. — 464 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Вивчення дисципліни проводиться шляхом лекційних (аудиторних) та лабораторних занять (в комп'ютерному класі на ПК), що забезпечують закріплення теоретичних знань, сприяють засвоєнню практичних навичок.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Дончевська Р.С., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю

Результати навчання. Формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту та споживних властивостей харчових продуктів, оцінки якості харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання в закладах

ресторанного господарства, формування якості та мінімізації ризиків безпечності харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

Після вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості;
- чинники формування безпечності та якості харчових продуктів;
- класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства;
- вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що використовуються в закладах ресторанного господарства;
- методи оцінки якості харчових продуктів;
- нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів;
- чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів;
- дефекти харчових продуктів та непродовольчих товарів, причини їх виникнення та заходи попередження;
- втрати харчових продуктів під час зберігання;

вміти:

- оцінювати безпечність та якість товарів, як сировини для виробництва харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів для закладів ресторанного господарства;
- оцінювати безпечність, якість та споживні властивості харчових продуктів;
- користуватися нормативною документацією на харчові продукти та методи дослідження їх якості;
- визначати оптимальні умови зберігання харчових.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Хімія», «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Безпека життєдіяльності».

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

індуїстського, аюрведичного, кошерного, халяльного, дитячого, оздоровчого та дієтичного харчування.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Расітюк. – Київ : Центр навч. літ., 2009. – 378 с.
2. Мережко Н.В. Непродовольчі товари: підручник / Мережко Н.В. [та ін.]. – К. : КНТЕУ, 2017. – 267 с.
3. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Опорний конспект лекцій. / Н.Я. Орлова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 57 с.
4. International Standard Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/>
5. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ЕСТЕТИКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Разіцький В.Й., канд. іст. наук, доцент, доцент кафедри філософських і соціальних наук.

Результати навчання. Виховання культурно розвинутого студентства, розкриття сутності законів краси і гармонії, щоб майбутні фахівці не мислили стереотипами, а могли гідно спілкуватися на мистецькі теми, сформували розуміння якості та відчуття довершеності, отримали мотивацію до поглиблення знань і професійних якостей.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історії української культури», «Історія України».

Зміст. Проблемне поле естетики як науки та навчальної дисципліни. Історія становлення та розвитку естетичної думки. Основні естетичні категорії. Естетична свідомість та її структура. Естетика літератури. Мистецтво як засіб естетичного розвитку. Естетика в житті людини і суспільства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гуцаленко Л. В. Державний фінансовий контроль: навч. Посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Л. В. Гуцаленко, В. А. Дерій, М. М. Коцупатрій. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 424 с.

2. Левчук Л. Т., Панченко В. І., Оніщенко О. І., Кучерюк Д. Ю. Естетика: Підручник / За заг. ред. Л. Т. Левчука. – 3-тє вид., допов. і переробл. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 520 с.

3. Прилуцька А. Є. Культурологія (культурологія, етика, естетика) : навч. посіб. / [А. Є. Прилуцька, Є. М. Корабльова]. – Харків : Торсінг плюс, 2009. – 288 с.

4. Естетика : Навч. посіб. / В. О. Лозовий, М.П. Колесніков, О.В. Колеснікова. – К. : Юрінком Інтер, 2005. – 208 с.

5. Кормич Л. І., Багацький В. В. Естетика. – Харків : Одиссей, 2004. – 304 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – усне опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук., доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

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

Зміст. Давня історія України. Київська Русь. Теорії походження Київської Русі. Чинники формування Давньоруської держави. Українські землі у XIV – першій половині XVII ст. Формування шляхетського стану. Козацька доба в історії українського народу. Основні теорії виникнення козацтва. Українські землі в геополітичних інтересах Речі Посполитої, Росії, Кримського ханства та Османської імперії. Руйнація автономних структур Гетьманщини і Запорізької Січі. Українські землі під владою Російської та Австро-Угорської імперій. Розвиток капіталізму в промисловості й сільському господарстві, його економічні й соціальні наслідки. Українська революція 1917-1921 рр. Боротьба більшовиків за встановлення радянської влади в Україні. Війна радянської Росії проти УНР. Україна в період становлення тоталітарного режиму. Політичні репресії: національне підґрунтя, складові та механізм реалізації. Україна у Другій світовій війні та першому повоєнному десятиріччі. Українські землі в геополітичних інтересах інших держав напередодні Другої світової війни. Міжнародне становище України. Політика «холодної війни». Україна в 1960-1980-х рр. Становлення та розвиток незалежної України. Реорганізація системи органів державної влади та управління. Процеси дерадянізації та люстрації влади в незалежній Україні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бадах Ю.Г. Історія України: Практикум. Навч. посіб. / Ю.Г. Бадах. – К.: КНТЕУ. 2011. – 407 с.
2. Історія української культури: навчальний посібник / Є.В. Перегуда, В.Ф. Панібудьласка, А.В. Тороп, В.П. Макогон, П.О. Дьомкін та ін. – К.: КНУБА, 2011. – 152 с.
3. Історія України: підручник для студ. неістор. спец. ВНЗ / [О.М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.]; за заг. ред. М. І. Бушина, О.І. Гуржія – Черкаси: ЧДТУ, 2016. – 644 с.

4. Україна у Великій війні 1939-1945: науково-популярне видання. – К.: Емма, 2014. – 264 с.
5. Чухліб Т. Секрети українського полівасалітету. Хмельницький-Дорошенко-Мазепа / Т. Чухліб. – К.: Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2011. – 327 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Литвин Н.М., доц., канд. істор. наук., доцент кафедри філософських та соціальних наук.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Необхідні знання української історії.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Висоцький О. Ю. Історія української культури: Навчальний посібник / О. Ю. Висоцький. – Дніпропетровськ: НМетАУ, 2009. – 130 с.

2. Закович М. Українська та зарубіжна культура / М. Закович. – К. : Знання, 2009. – 584 с.
3. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
4. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.
5. Режко В.А. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / В. А. Режко, В. А. Кушнерук, І.В. Чорний, В. А. Греченко. – К. : Літера, 2010. – 480 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням новітніх інтерактивних засобів, круглі столи, конкурси, творчі вечори, олімпіади.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кизименко І.О., доц., канд. іст. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування системи знань про національну історико-культурну спадщину України, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурну спадщину України.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Необхідні знання української історії та світової культури.

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

процеси в Україні (1922-1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
2. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.
3. Режко В.А. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / В. А. Режко, В. А. Кушнерук, І.В. Чорний, В. А. Греченко. – К. : Літера, 2010. – 480 с.
4. Герман Л. Искусство украинских шестидесятников / Л. Герман, О. Балашова. – К.: Основи, 2015. – 384 с.
5. Історія української літератури: в 12 т. Т.1.-Т.4. – К.: Наукова думка, 2014.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Губицький Л.В., доц., канд. іст. наук, доц. кафедри філософських та соціальних наук

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія української культури», «Філософія».

Зміст. Предмет, об'єкт та завдання дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». Методологічна основа дисципліни. Періодизація і структура дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці Російської Федерації. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці України. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Південного Кавказу. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах держав Центральної Азії. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії. Геополітичні та геоекономічні інтереси у відносинах близькосхідних держав. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Латинської Америки, США і Канади. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці держав Африки. Геополітичні та геоекономічні інтереси в зовнішній політиці Австралії та Нової Зеландії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Базив Д.П. Геополитическая стратегия Украины. – К.: Институт государства и права Украины, 2000. – 191 с.
2. Дергачев В. А. Геоэкономика Украины: (теоретические и прикладные основы). — Одесса: ИПРЭЭИ НАНУ, 2002. — 244 с.
3. Дергачев В.А. Геоэкономика. – К.: Вира-Р, 2002. – 510 с.
4. Дорошко М.С. Геополітичне середовище та геополітична орієнтація країн СНД. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 204 с.
5. Мадіссон В.В. Сучасна українська геополітика. – К.: Либідь, 2003. – 174 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шевченко В.Є., доц., канд. психол. наук, доц. по кафедрі психології; Старик В.А., доц., канд. психол. наук, доц. кафедри психології

Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студент має **знати:** актуальність, головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основні закономірності функціонування та властивості психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості; психологічні особливості спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі;

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Біологія».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методики. – К.: Ніка-Центр, 2015. – 320 с.
2. Корольчук М.С., Криворучко П.П. Історія психологія. – К. : Ніка-Центр, 2012. 247 с.
3. Скуловатова О.В. Політична психологія. – К. : Київ. Нац.. торг-екон. ун-т, 2013. 280 с.
4. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 652 с.

5. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2014.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання.Українська.

4.16. Назва. РЕЛІГІЄЗНАВСТВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Губицький Л.В., канд. іст. наук, доц., доцент кафедри філософських і соціальних наук.

Результати навчання. Формування розуміння та усвідомлення сутності релігійних течій та проблем сучасного релігійного життя.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Людина і світ».

Зміст. Релігія як феномен духовної культури. Ранні форми релігії. Національні релігії світу. Походження та сутність християнства. Православ'я. Католицизм. Протестантизм. Буддизм, іслам. Нетрадиційні релігії та культури. Релігійне життя сучасної України. Біблія як священна книга і як культурно-історичний феномен.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Релігієзнавство: Навчальний посібник. 2-ге вид. / За ред. Мозгового Л. І., Бучми О. В. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 264 с.
2. Борозенець Т.А., Гаврилюк Т.В. Б 83 Релігієзнавство: навч. посіб. / Т.А. Борозенець, Т.В. Гаврилюк // За ред. І.Ф.Надольного. – К., 2013. – 185 с.
3. Докаш В. Релігієзнавство : Навчальний посібник / За ред. В. Докаша, Г. Коцур та ін. – Чернівці : Рута, 2009. – 288 с.
4. Лубський В. Релігієзнавство: Підручник. / В.Лубський, В.Теремко. – К. : Академвидав, 2011. – 432 с.
5. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та практичних занять з навчальної дисципліни “Релігієзнавство»/ уклад.:

О. М. Юркевич, С. В. Качурова. – Х.: Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2014. – 37 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – усне опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. СВІТОВА КУЛЬТУРА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кизименко І.О., к.і.н., доцент., професор кафедри філософських і соціальних наук.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з культурології, історії України, історії української культури.

Зміст. Виникнення культури та мистецтва в первісному суспільстві. .
Культура і мистецтво Стародавнього Світу. Антична культура та мистецтво. Арабська культура та мистецтво. Середньовічна культура. Культура та мистецтво доби Відродження. Західноєвропейська культура та мистецтво XVII-XVIII ст. Західноєвропейська культура та мистецтво XIX ст. Провідні тенденції та особливості розвитку культури XX – початку XXI століття.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Латигіна Н.А. Іслам: шлях крізь століття : монографія / Н.А. Латигіна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 360 с.
2. Культурологія : теорія та історія культури : навч. посіб. / за ред. І. І. Тюрменко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 170 с.
3. Шейко В. М. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – 2-ге вид. – К. : Знання, 2010. – 271 с.
4. Шейко В. М. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, Л. Г. Тишевська. – К. : Кондор, 2010. – 360 с.
5. Виткалов В. Українська культура в добу глобалізації / В. Виткалов, О. Граб. – К. : Вища шк., 2010.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. СОЦІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ліпін М.В., доц., канд. філос. наук, доцент кафедри філософських та соціальних наук.

Результати навчання. Формування компетенцій щодо розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу соціальних явищ і процесів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Релігієзнавство».

Зміст. Сутність і теорія соціологічної науки. Методологічні основи соціології. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура, соціологічний аналіз. Соціальна стратифікація, її динаміка. Особистість у системі соціальних зв'язків. Соціальні інститути та процеси. Базисні компоненти соціального життя. Соціологія економічного життя, соціологія молоді, соціологія сім'ї, соціологія праці. Соціологія особистості. Соціальна діяльність та поведінка особи. Методологія та техніка соціологічних досліджень.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лукашевич М.П., Туленков М.В. Соціологія: Базовий курс. Підручник. – К.: Каравела, 2011, - 458 с.
2. Сірий Є.В. Соціологія: загальна теорія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії : навч. посіб. / Є.В. Сірий. – К.: Атіка, 2009, - 492с.
3. Танчин І.З. Соціологія: Навч. посіб – 3-тє вид., перероб. ідоп. – К.: Знання, 2008. – 351 с.
4. Кузьменко Т.М. Соціологія: Навчальний посібник / Кузьменко Т.М. – К.: ЦУЛ, 2010. – 320 с.
5. Черниш Н.Й. Соціологія: Підручник за рейтинго-модульною системою навчання / 5 – те вид., перероб. і доп. / Н.Й. Черниш. – К.: Знання, 2009. – 486 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шашенко С.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. кафедри сучасних європейських мов

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гопанчук І.Г. Українська мова у діловому спілкуванні: навч. посібн. для вищ. навч. закл./ І.Г. Гопанчук, С.Ю. Шатенко. – К. : КНТЕУ, 2017. – 170 с.
2. Мацюк З. Українська мова професійного спілкування: навч. посіб./ З. Мацюк, М. Станкевич. – К : Каравела, 2014. – 352 с.
3. Погиба Л. Г. Українська мова фахового спрямування: підручник./ Л.Г. Погиба, Т.О. Гребіниченко, Л.М. Голіченко–Київ: Кондор, 2014. – 352 с.
4. Середницька А. Я. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. / А. Я. Середницька, З. Й. Куньч. – К.: «Знання», 2015. – 215 с.
5. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення./ С. В. Шевчук. – К.: Алерта, 2015. – 307 с.

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Набуття у сфері теорії і практики умінь основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища математика», «Фізика», «Прикладна механіка», «Інженерна графіка», «Теплотехніка».

Зміст. Основні положення і наукові основи дисципліни. Основи гідравліки. Гідромеханічні процеси. Механічні процеси. Теплові процеси. Масообмінні процеси.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 240 с.
2. Черевко О.І. Процеси та апарати харчових виробництв : підручник / О.І. Черевко та ін. – Х. : ХДАТО, 2002. – 417 с.
3. Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник./ А.М. Поперечний. – Харків: 2007. — 304 с.
4. Процеси і апарати харчових виробництв : Підручник / за ред. проф. І. Ф. Малевича. – К. : НУХТ, 2003. – 400 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шаповал С.Л., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін (стажування: Wyzsza Szkola hotelarstwa I Gastronomii w Poznaniu Certyfikat uczestnictwa w Ogolnopolskiej Konferencji Naukowej z udziałem gości zagranicznych “Wybrane aspekty turystyki i rekreacji”, Poznan, Hotelski edukativni centar; Hotel education center Certificate of attendance hotelski Edukativni Centar, Budva, Montenegro; Wyzsza Szkola hotelarstwa I Gastronomii w Poznaniu Certyfikat uczestnictwa w Miedzynarodowej Konferencji Naukowej z udziałem gości zagranicznych «Turystyka, hotelarstwo, gastronomia w teorii i praktyce», Poznan;), Мазур Л.М., канд. архітектури, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту підприємств готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. “Прикладна механіка”, “Теплотехніка”, “Технологія продукції ресторанного господарства”, “Організація ресторанного господарства”, “Устаткування закладів ресторанного господарства”.

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 360 с.
2. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Практикум : навч. посіб. / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 580 с.
3. Мазаракі А. А. HoReCa. Том.1. Готелі. /Навч. Посіб. у 3т. / А. А.

Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін., за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.

4. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.

5. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: Курс лекцій – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, графічні роботи;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тищенко Ю.В., доц., канд. юр. наук, доцент кафедри міжнародного приватного, комерційного та цивільного права.

Результати навчання. Підготовка студентів, в результаті якої вони повинні знати і вміти застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, правильно його тлумачити, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки та надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної та господарської відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Теоретичні основи господарського права. Правове становище суб'єктів господарювання. Правовий режим майна суб'єктів господарювання. Правові засоби державного регулювання економіки. Відповідальність в господарському праві. Господарські зобов'язання. Особливості правового регулювання господарсько-торговельної діяльності. Особливості правового регулювання комерційного посередництва у сфері господарювання. Особливості правового регулювання перевезення вантажів. Особливості правового регулювання капітального будівництва. Особливості правового регулювання інноваційної діяльності. Особливості правового

регулювання фінансової діяльності. Особливості правового регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Правовий режим іноземних інвестицій. Правовий режим спеціальних (вільних) економічних зон та спеціальний режим господарювання.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Щербина В. С. Господарське право : підручник / В. С. Щербина. – К. : Юрінком Інтер, 2013. – 636 с.
2. Лебідь В. І. Господарське право : навч. посіб. / В. І. Лебідь, Н. О. Можаровська, Л. Л. Нескороджена. – К. : Алерта, 2014. – 416 с.
3. Ніколаєва Л. В. Підприємницьке право. Практикум : навч. посіб. / Л. В. Ніколаєва, Н. А. Мазаракі, В. В. Орленко та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 168 с.
4. Сущук-Слюсаренко З. І. Господарське право : навч. посіб. / З. І. Сущук-Слюсаренко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 216 с.
5. Апаров А. М. Господарське право: загальна частина / А. М. Апаров, О. М. Онищенко. – К. : Істина, 2016. – 452 с.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Формування у студентів знань з питань підприємницького права та вміння правильно тлумачити зміст правових норм національного та міжнародного законодавства з цих питань. Опанування теоретичного і нормативного матеріалу, який

стосується всіх аспектів правового регулювання підприємницьких правовідносин, що надасть можливість майбутнім фахівцям успішно розв'язувати юридичні задачі та ситуації, що сприятиме у майбутньому їх грамотному та компетентному захисту порушених прав.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство»

Зміст. Правове регулювання підприємницької діяльності. Правовий статус суб'єктів підприємницької діяльності. Організація підприємницької діяльності. Припинення суб'єктів підприємницької діяльності. Загальні положення про договори в підприємницькій діяльності. Правова характеристика окремих видів господарських договорів. Захист прав та законних інтересів суб'єктів підприємницької діяльності. Відповідальність за правопорушення у сфері підприємницької діяльності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Господарське право : практикум / А. Г. Бобкова (кер. авт. кол.), Ю. О. Моїсєєв, Ю. М. Павлюченко та ін. ; за заг. ред. А. Г. Бобкової. – Харків : Право, 2018. – 592 с.

3. Господарське право: навчальний посібник / В.І. Лебідь, Н.О. Можаровська, Л.Л. Нескороджена. – К.: Алерта, 2014. – 416с.

4. Підприємницьке право: практикум: навч. посібник / Л.В. Ніколаєва, Н.А. Мазаракі, В.В.Орленко та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 168 с.

5. Апаров А.М., Онищенко О.М. Господарське право України. Підручники та навчальні посібники. Том 1: Загальна частина – К: Видавництво Істина, 2016. – 452 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 тощо);
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Формування системи знань про термінологію сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психофізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, що впливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методи сенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки; застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципи роботи сучасного обладнання.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз. Опорний конспект лекцій / О.В. Сидоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 48 с.
2. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sensorsexpo.com/>
3. Асоціація сомельє України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sommelier.ua/>

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андріїв В.В., доц., канд. юрид. наук, доц. кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права

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

Повинні вміти: орієнтуватися у чинному трудовому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Трудове право України : підруч. / [За заг. ред. М. І. Іншина, В. Л. Костюка]. - К. : Юрінком Інтер, 2017. - 600 с.
2. Грибан В. Г. Охорона праці : навч. посіб. / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко. - 2-ге вид. - К. : ЦУЛ, 2017. - 280 с.
3. Бойко М. Д. Трудове право України : навч. посіб. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. - К. : ЦУЛ, 2017. - 392 с.
4. Андріїв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. / В. М. Андріїв. - К. : Дакор, 2017. - 574 с.
5. Прилипко С. М. Трудове право : посіб. для підготовки до держ. іспиту / С. М. Прилипко, О. М. Ярошенко. - 3-тє вид., перероб. і доп. - Х. : Право, 2017. - 194 с.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. III.

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

Результати навчання. Формування системного підходу до пізнання

впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства, Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry», University of Presov, Merkur Academy of Professional Education, Kaluza, Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)), Ткаченко Л.В., ст. науковий співробітник, канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 516 с.
2. Домарецький В.А. Загальні технології харчових виробництв: підручник / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін. – К. : Ун-т «Україна», 2010. – 814 с.
3. Коваль О.А. Ковбасні виробни, натуральні продукти зі свинини, яловичини, баранини, напівфабрикати, консерви : навч. посіб. / О.А. Коваль (упоряд.). – К. : Основа, 2004. – 168 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська

4.28. Назва. ФІЛОСОФІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ліпін М.В., доц., канд. філол. наук, доц. кафедри філософських та соціальних наук

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та навички з психології, історії України, історії української культури.

Зміст. Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Горлач М. Основи філософських знань: Філософія, логіка, етика, естетика, релігієзнавство: Підручник / М. Горлач, В. Кремень, С. Ніколаєнко. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 1028 с.
2. Киричок О. Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів / О. Б. Киричок. – Полтава: РВВ ПДАА, 2010.– 381 с.
3. Кулагін Ю. І. Логіка : навч. посіб. / Ю. І. Кулагін, І. В. Войціцька – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 94 с.
4. Сидоренко О. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. – К. : Знання, 2010. – 414 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, колоквиуми, комп’ютерне тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. ДИЗАЙН.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазур Л.М., доц., канд. арх., доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Громадське будівництво», «Інженерна графіка».

Зміст. Дизайн як форма проектної творчості. Основи композиції. Ергономіка. Загальні відомості. Світло і колір у дизайні. Стиль в архітектурі і дизайні. Дизайн візуальної інформації. Основи ландшафтного дизайну. Дизайн у готельно-ресторанному господарстві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шумера С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер’єра : навч. посіб. / С.С. Шумера. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 215с.
2. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. Основи дизайну інтер’єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.
3. Кистлер М. Вы сможете рисовать через 30 дней: простая пошаговая система, проверенная практикой / М. Кистлер. ; пер. с англ. С. Филина. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. – 312 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, контрольні задачі;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. WEB-ДИЗАЙН І WEB-ПРОГРАМУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шклярський С.М., доц., к.е.н., доц. кафедри кібернетики та системного аналізу

Результати навчання. Після вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- фундаментальні засади і технології функціонування мережі Інтернет;
- принципи організації інформації в системі World Wide Web (WWW – Всесвітня павутина);
- типи Web-ресурсів, особливості їх створення та використання;
- основні принципи Web-дизайну;
- базові поняттями мови розмітки HTML;
- основи роботи з інструментальними засобами візуального Web-проекування;
- основні поняттями, що використовуються при побудови графіків для Web-додатків: вимоги, типи, формати графічних файлів та особливості їх використання, кольорові схеми;
- основи технології створення графічних та анімаційних додатків засобами CorelDraw та Adobe Flash.

Вміти: проектувати Web-орієнтовані додатки; застосовувати мову гіпертекстових розміток HTML; комплексно застосувати мову HTML та засоби візуального Web-проекування в середовищі Macromedia Dreamweaver; створювати графічні зображення для логотипів та банерів з урахуванням напрямків підготовки студентів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з дисциплін «Економічна інформатика», «Інформаційні системи і технології».

Зміст. Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture. [Текст] / Erl Thomas – Prentice Hall, 2014. – 473р.
2. Шклярський С. М. Прикладний інтернет для економістів [Текст] : навч. посіб / С. М. Шклярський. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 121с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, вебінари);
- лабораторні роботи (традиційні, робота в малих групах, дистанційні).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V-VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гніщевич В.А., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: University of Presov, Merkur Academy of Professional Education, Kaluza, Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)), Кочерга В.І., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства, Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Advanced Training Innovative Aspects in Food and Hospitality Industry Equipment Development under present Conditions, University of Presov, Merkur Academy of Professional Education, Kaluza, Пряшівський університет, м.Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)).

Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, вмінню діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Технології харчових виробництв».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку=Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНК ОС, 2007. – 382 с.
3. Технологія пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Асканія, 2008. – 736с.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ : Арій, 2005. – 680 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 – тестування, усне та письмове опитування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий – V, VI семестри;
захист курсової роботи у VI семестрі.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V–VI.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Кондор, 2012. – 557 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ : Центр навч. літ.; Інкос, 2010. – 279 с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – Київ : Ліра-К, 2010. – 388 с.
4. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. Назва. МАРКЕТИНГ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Полтавська О.В., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи економічної теорії», «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Основи підприємництва», «Економіка підприємства».

Зміст. Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних

послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч.-метод. посіб. /В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.
2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.
3. Маркетингова діяльність підприємств: сучасний зміст: монографія / за ред. Н.В. Карпенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 252 с.
4. Мельниченко С.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 343 с.
5. Ортинська В. В. Маркетингові дослідження: підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., допов. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 435 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.34. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Волошенюк В.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економічної теорії та конкурентної політики; Поліванов В.Є., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економічної теорії та конкурентної політики; Хрустальова

В.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економічної теорії та конкурентної політики; Штундер І.О., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри економічної теорії та конкурентної політики.

Результати навчання. Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Основи економіки».

Зміст. Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. - 608 с.
2. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268 с.

3. Тюхтенко Н.А., Синякова К.М. Макроекономіка: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. 2-ге вид., допов. та перероб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. - 352 с.
4. Соколов М. Економічна теорія: підручник / Микола Соколов, Микола Горлач, Володимир Гущенко, Микола Кримов, Марія Жилєнкова. - Київ: "Центр навчальної літератури", 2017. - 532 с.
5. Федоренко В. Г. Політична економія: підр., 2-е вид. / В. Г. Федоренко – К.: Алерта, 2015. – 487 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.35. Назва. КУРОРТНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гладкий О. В., проф., д-р. геогр. наук, проф. кафедри туризму та рекреації

Результати навчання. Формування системи знань щодо еволюції та організації курортології в Україні.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму».

Зміст. Курортологія, суть та її задачі. Предмет курортології, визначення основних її термінів. Санаторно-курортне обслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі. Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальні мінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії. Грязелікування (пилодотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія). Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління [Текст] : монографія / Н. І. Ведмідь ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 535 с.

2. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери [Текст] : монографія / В. В. Гуменюк ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 371 с.

3. Заваріка Г. М. Курортна справа: навчальний посібник / Г. М. Заваріка; Міністерство освіти і науки України. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 263 с.

4. Науково-методичні засади управління розвитком економіки курортно-рекреаційних підприємств, ринків, територій [Текст] : монографія / [Гудзь М. В. та ін ; за ред. проф. М. В. Гудзь] ; Бердян. держ. пед. ун-т. - Бердянськ : БДПУ, 2014. - 397 с.

5. Проектування курортів [Текст] : навч. посіб. / [А. А. Мазаракі та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі, д-ра екон. наук, проф., акад. НАПН України, заслуж. діяча науки і техніки України ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2014. - 303 с.

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

– лекції (тематичні, проблемні);

– практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

– поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.36. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, проф. по кафедрі туризму та рекреації (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет, м. Братислава, Словаччина)

Результати навчання. Здобуття знань та набуття компетенції щодо організації туристичних подорожей.

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

Зміст. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Туристична політика України на сучасному етапі. Умови та принципи створення та функціонування туристичного підприємства в Україні. Туристичні регіони та ресурси світу (України), вибір географії подорожей турфірмою. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Принципи формування програм перебування туристів. Туроперейтинг та агентський бізнес в туризмі. Організація обслуговування клієнтів. Організація транспортних подорожей та перевезень. Види туристичних формальностей та умови їх виконання. Технологія організації та умови здійснення туристичних подорожей. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Туристична інфраструктура як матеріально-технічна база обслуговування туристів (виставки, спеціальний туризм, туристична індустрія).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Організація туристичних подорожей : навч. посіб. / Г.І. Михайличенко, А.Ю. Єременко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 392 с.
2. Організація туризму : підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
3. Михайличенко Г.І. Практика організації туристичних подорожей : навч. посіб. / Г.І. Михайличенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.

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.

4.37. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів

ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

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

Зміст. Одним з визначальних факторів високоефективної і якісної роботи закладів ресторанного господарства є впровадження і використання сучасного торгово-технологічного устаткування. Можливості забезпечення підприємств харчування обладнанням в нашій країні практично не відрізняються від можливостей споживачів в будь-якій країні Європи. До послуг замовників подається обладнання як вітчизняних, так і зарубіжних виробників. До уваги споживачів пропонуються сотні торгових марок, тисячі моделей.

З огляду на вище зазначене в дисципліні розглядаються різні види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.

Приділена також значна увага розгляду систем автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства, як одному із потужних і дієвих засобів підвищення ефективності роботи об'єктів ресторанного бізнесу.

Заслуговує на увагу забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.

Після вивчення усіх видів устаткування розглянуто етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 639 с.
2. Черевко О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – Київ : Ліра-К, 2011. – 647 с.
3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства. Розділ І. Механічне устаткування : навч. посіб. / І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 215 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.38. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Карпенко П.О., проф., докт. мед. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства

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

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

Зміст. Основи гігієни і санітарії та державний санітарно-епідеміологічний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарно-епідеміологічного нагляду за закладами готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу. Санітарно-гігієнічна, ветеринарно-санітарна оцінка якості харчових продуктів та сировини. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Г. Б. Рудавська. Мікробіологія : навч. посібник / Г. Б. Рудавська, Б. О. Голуб, В. І. Мандрика. – К. : Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2010. – 296 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.39. Назва. ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VI.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, презентації;

– підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.40. Назва. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry», University of Presov, Merkur Academy of Professional Education, Kaluza, Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)), Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: формування систем знань щодо організаційних, нормативно-правових питань у галузі контролю якості продукції і ресторанних послуг та теоретичних основ органолептичних, вимірювальних, статистичних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

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

Зміст. Основні поняття, терміни та визначення, нормативне забезпечення у сфері контролю якості продукції та послуг ресторанного господарства. Вимірювальні методи контролю харчової продукції (оптичні, хроматографічні, електрохімічні, фізичні та хімічні методи визначення білків, жирів, вуглеводів тощо), загальні та спеціальні методи дослідження хімічного складу харчових продуктів.

Експрес-методи контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів. Контроль якості кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі міжнародних стандартів ISO, HACCP.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 24.01.2006 р.
2. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк та ін. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 185 с.
3. Мельник Ю.Ф. Основи управління безпечністю харчових продуктів : навч. посіб. / Ю.Ф. Мельник, В.М. Новиков, Л.О. Школьник. – Київ : Вид-во Союзу споживачів України, 2007. – 320 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.41. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гопкало Л.М., к.е.н., ст. викл. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму».

Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог готельних

підприємств. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Клапчук В.М. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 408 с.
2. Клапчук В.М. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.Й. Білоус. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 190 с.
3. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.42. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мельниченко С.В., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри готельно-ресторанного

бізнесу; Ведмідь Н.І., д-р екон. наук, проф. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет, м. Братислава, Словаччина); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Романчук Л.Д., асист. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Зміст. Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Кадрова політика і стратегії управління персоналом суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору персоналу. Оцінювання фахових компетентностей персоналу. Управління розвитком і рухом персоналу. Основи управління організаційною поведінкою. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.

2. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. / М.М. Левченко – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
3. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 2016. – 416 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Вид. 3 / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.
5. Основи менеджменту: підр. для студентів вищиннавч. закладів / кол. авторів за ред.. А.А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.43. Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

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

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

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

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

Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

– лекції;

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.44. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сененко І.А., канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Методи навчання. Українська.

4.45. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII, VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. наук, проф., зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка); Гніцевич В.А., проф., докт. техн. наук, проф. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка); Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедрі технології і організації ресторанного господарства

(стажування: bar course «Trends of the bar industry»), Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц., заст. декана ФРГТБ (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

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

Зміст. Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них. Технологія побудови економіко-математичної прогнозової моделі у вигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших. Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека / В.В. Вітлінський [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.
2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М.Малярець, Є. Ю. Місюра,В.В. Койбічук таін.– Харків: ХНЕУ ім.С.Кузнеця, 2016. –420с.
3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. – Київ : АТИКА, 2012. – 276 с.
4. Сергеева Л.Н. Нелинейнаяэкономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. – Запорожье : Полиграф, 2012. – 217 с.

5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Рєпіна, О.І. Олексик. – Київ : КНЕУ, 2013. – 316 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.46. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викл. кафедри готельно-ресторанного бізнесу (стажування: Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан)

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика eventmanagement / А. Шумович. – Дн.-ськ : Баланс Букс, 2016. – 189 с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.47. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

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

Рекомендовані джерела.

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія / О. П. Дубас. – К. : Генеза, 2013. – 256 с.
3. Жигайло Н. Комуникативний менеджмент. навч. посіб.// Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367с.
4. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. / Г.Л. Чайка. – К. : Знання, 2013. – 442 с.
5. Яшенкова О.В. Основи теорії мовної комунікації : навч.посібник / О.В.Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.48. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VII.

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

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

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

Зміст. Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Теоретичні засади, структура та завдання управління дистрибуцією послуг. Поняття системи дистрибуції, концепція організації системи дистрибуції. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (Booking.com), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS), Expedia, Google та TripAdvisor. Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb (AirBed&Breakfas), HomeAway, Amazon, Facebook і Ryanair. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Інструменти аналізу дистрибуції послуг. Управління асортиментом. Архітектура програм лояльності різних типів. Логістичне управління підприємствами готельного та ресторанного господарства. Менеджмент персоналу у системі дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу персоналу готелів і ресторанів. Професійні компетентності персоналу суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору, підбору та відбору персоналу. Методи мотивації. Оцінювання фахових компетентностей персоналу у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і ресторанів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабанова Л.В. Маркетинговий аудит системи збуту: навч. посібн./ Л.В. Балабанова, А.В. Балабаниць. – К.б ВД «Професіонал», 2004. – 224 с.
2. Крикавський Є.В. та ін. Маркетингова політика розподілу: навч. посіб. / Крикавський Є.В., Косар Н.С., Чубала А. – Львів: Вид-во НУ „Львівська політехніка”, 2009. – 232 с.
3. Апопій В.В. Комерційна діяльність: підруч.; 2-ге вид., перероб. та доп. / В.В. Апопій, С.Г. Бабенко, Я.А. Гончарук та ін.; за ред. В.В. Апопія. – К.: Знання, 2008. – 632 с.

4. The Hotel Distribution report 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelanalyst.co.uk/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/2016-NA-Hotel-Distribution-report-final-sample.pdf>
5. Detailed Guidance for Your Marketing Distribution Channels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketingmo.com/strategic-planning/how-to-develop-your-distribution-channels>.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.49. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен), Марцин Т.О., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, Пекарський майстер-клас «Christmas panettone»).

Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів; робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія», «Технології харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції».

Зміст. Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва La Cuisine de Paris, Le Cordon Bleu, Ecole de cuisine от Алена Дюкасса, Ferrandi, International Culinary School (Париж), Culinary Institute of America (CIA), San Diego Culinary Institute, New England Culinary Institute (NECI), The French Culinary Institute (FCI) та інші; основні напрями їх діяльності.

Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів та тістечок. Пекарське мистецтво.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми: Університетська книга, 2009. – 464с.
2. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. — 324 с.
3. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
4. Керли Уільям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.
5. Mark Tilling Mastering Chocolate: Squires Kitchen, 2016 – 190с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.50. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.

Тип.Обов'язкова.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сопко О.В., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри обліку та оподаткування.

Результати навчання. Набуття знань і навичок та розуміння сутності бухгалтерського обліку, історичних аспектів його становлення і розвитку; застосування принципів, на яких ґрунтується бухгалтерський облік; засвоєння сутності елементів методу бухгалтерського обліку (документування та інвентаризація; оцінювання та калькулювання; бухгалтерські рахунки та подвійний запис; бухгалтерський баланс та звітність); вміння відобразити в системі обліку основні господарські процеси: створення підприємства, постачання, виробництво, збут; дотримання процедури облікової реєстрації господарських процесів; знання сутності та вміння застосовувати основні принципи управлінського обліку; розуміння основ організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

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

Зміст. Методологія та організація бухгалтерського обліку, використання облікової інформації для економічного аналізу та прийняття управлінських рішень; розкриття сутності, функції та місця бухгалтерського обліку в системі господарського обліку і характеристику в історичній ретроспективі, в сучасній системі управління суб'єктом господарювання, та в системі економічних наук.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Закон України про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні від 16.07.1999 р., № 996-XIV / Відомості Верховної Ради (ВВР), 1999, N 40, ст.365. 73 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/996-14>
2. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності”: Затв. наказом Міністерства фінансів України від 07.02.2013 р. № 73 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>
3. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій: в ред. наказу Міністерства фінансів України № 1591 від 09.12.2011 р. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1557-11>
4. Сопко В.В. Бухгалтерський облік: Навч. посібник./ В.В. Сопко. 3-тє вид., перероб. і доп. — К.: КНЕУ, 2000. — 578 с.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.51. Назва. ЕНОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»), Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry», Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словатська Республіка)).

Результати навчання. Розвиток таких компетенцій: здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології білих, червоних, шампанських та ігристих вин, коньяку та засвоєння теоретичних і практичних знань щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання їжі, еногастрономічних традицій країн світу та набуттям практичних навичок вибору вина та інших напоїв до страв різних кухонь.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія».

Зміст. Основні поняття, визначення, терміни енології та еногастрономії. Загальна характеристика виноробної продукції. Особливості технології вин, які впливають на якісні та смакові властивості. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами. Особливості еногастрономічних традицій країн світу. Правила еногастрономічних поєднань та їх перспектива у сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Валуйко Г.Г. Технологические правила виноделия в 2 т. / Г.Г. Валуйко, В.А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – 488 с.
2. Катрин Кутан. Шампанське./ Кутан Катрин. Из-во: «Аркаїм», 2010. – 276 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.52. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2022/2023.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Марцин Т.О., канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, Пекарський майстер-клас «Christmas panettone»).

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

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

Зміст. Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних

традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу. Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архипов В.В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира / В.В. Архипов. – Київ : Центр навч. літ., 2016. – 233 с.
2. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу./ Ф. Вотт, А. Уїлкс – К: Країна мрій, 2008. – 96с.
3. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира/ Л.Е. Головки – Донецк: Сталкер, 2007. – 319 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва і адреса	3
1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.	6
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації	10
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)...	10
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).....	11
1.9. Механізми академічного управління	11
2. Ресурси та послуги	12
2.1. Студентський стіл відділу кадрів	12
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.....	12
2.3. Харчування	13
2.4. Вартість проживання.....	13
2.5. Фінансова підтримка для студентів.....	13
2.6. Медичні послуги.....	14
2.7. Страхування.	15
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.....	15
2.9. Навчальне обладнання	16
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	18
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	20
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього).....	20
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	20
2.14. Мовні курси.....	21
2.15. Можливості для проходження практики/стажування	21
2.16. Навчання на робочому місці.....	22
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	23
2.18. Студентські організації	23
3. Освітня програма	29
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	41