

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Факультет технологій та бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність	G 13 «Харчові технології»
Освітня програма	«Крафтові технології»
Освітній ступінь	«магістр»

Київ 2025

3. Освітня програма.

3.1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G 13 «Харчові технології» освітня програма «Крафтові технології».

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

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра ресторанних і крафтових технологій
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень вищої освіти Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Крафтові технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1295 від 22.10.2020 р.)
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 90 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2026 рік
Цикл/рівень вищої освіти	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра.
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю крафтової харчової продукції, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	
3 - ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Предметна область	
<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання</i> - формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.	

Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Орієнтація освітньої програми

Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька

Основний фокус освітньої програми

Спеціальна освіта у галузі виробництва крафтової харчової продукції, набуття теоретичних знань та практичних навичок, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань у діяльності суб'єктів харчової промисловості і ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на третьому рівні вищої освіти ступеня доктора філософії.

Ключові слова: крафт, локальна сировина, харчова продукція, крафтове виробництво, хіміко-технологічна система, крафтові технології, інжиніринг харчових технологій, проектування крафтових виробництв

Особливості програми

Поглиблене вивчення і знання фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері крафтових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів; практична підготовка у сфері крафтових технологій, проходження практики в Україні та за кордоном; інтерактивні виїзні лабораторні заняття, проведення майстер-класів з залученням провідних фахівців у виробництві крафтової продукції.

4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ

Придатність до працевлаштування

Працевлаштування на підприємствах, в установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 15 лютого 2019 року № 259 на посадах фахівців: директор виробництва, керівник мережі виробництв, керівник підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва, технічний керівник виробничих підрозділів, професіонали у сфері ефективної господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інноваційної діяльності, професіонали з управління проектами, професіонали з контролю якості.

Подальше навчання

Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.

5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Викладання та навчання

Збалансоване поєднання аудиторних занять (лекції-дискусії, лекції-презентації, семінарські заняття, лабораторні та практичні заняття в малих групах, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів), дистанційного навчання та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого, інтерактивного навчання та самонавчання, навчання через практичну підготовку.

Оцінювання

Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів у ДТЕУ» та передбачає проведення таких контрольних заходів: поточний та підсумковий контролю, атестація.

Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт.

Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100- баловою 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.

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

	та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
PH 7.	Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.
PH 8.	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
PH 9.	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, зокрема <i>крафтових харчових технологій</i> .
PH 10.	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
PH 11.	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
PH 12.	<i>Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (цехи, виробничі дільниці) з виробництва крафтової харчової продукції із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i>

8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-професійної програми «Крафтові технології» здійснюють науково-педагогічні працівники з науковим ступенем та/або вченим званням, які відповідають вимогам чинного законодавства України, мають достатній рівень наукової і професійної кваліфікації. До освітнього процесу також залучаються фахівці-практики і представник професійних об'єднань та іноземні партнери. Всі науково-педагогічні працівники кожні п'ять років проходять стажування / підвищення кваліфікації.

Матеріально-технічне забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». В університеті обладнані спеціалізовані технологічні лабораторії, сучасні комп'ютерні класи зі спеціалізованим програмним забезпеченням, функціонує Навчально-науковий центр бізнес-симуляції та працює Smart-бібліотека. Створенні всі умови для навчання осіб з інвалідністю. Наявна соціально-побутова інфраструктура ДТЕУ.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення

Для кожної освітньої програми в університеті розробляється Інформаційний пакет ЄКТС. Кожен студент через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» може переглянути та сформулювати власний індивідуальний план, переглянути навчальний план, здобуті бали за дисциплінами, розклад занять та комунікувати з учасниками освітнього процесу. Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання. В електронному репозитарію університету розміщено повнотекстовий доступ до наукової та навчальної літератури ДТЕУ, рукописи кваліфікаційних робіт та дисертацій на здобуття наукових ступенів. Для зручності здобувачів вищої освіти в університеті розроблений Каталог навчальних дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибіркові освітні компоненти.

9 – АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ

Національна кредитна мобільність

Національна кредитна мобільність здійснюється в межах укладених меморандумів про співпрацю між ДТЕУ та іншими закладами вищої освіти (наукових установах) України відповідно до законодавства.

Міжнародна кредитна мобільність
Університетом укладені договори про співробітництво між ДТЕУ та іноземними закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів за Міжнародними програмами і проектами в рамках програми Еразмус+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти
Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

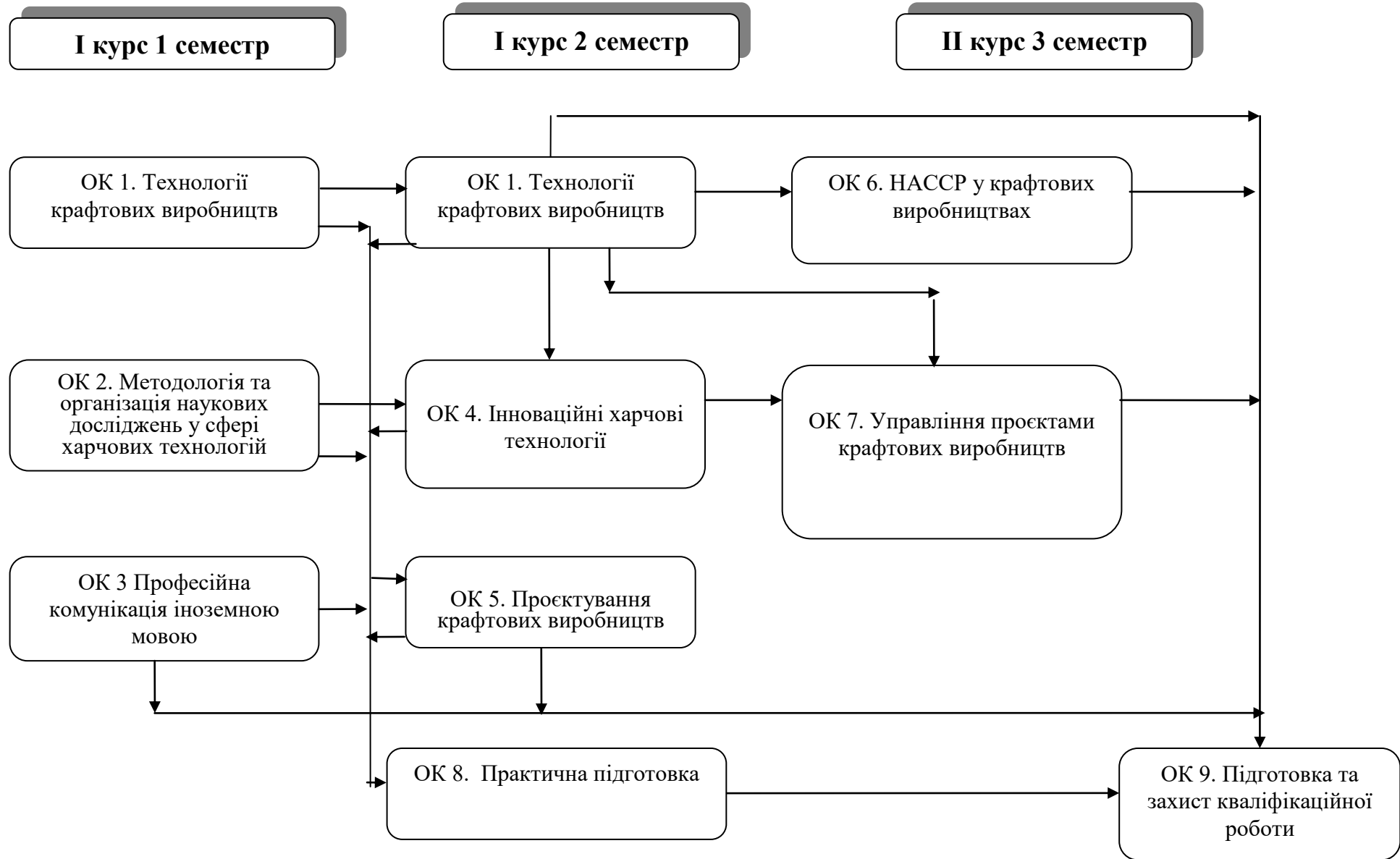
3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
	<i>Обов'язкові компоненти</i>		
ОК 1.	Технології крафтових виробництв	9	Екзамен
ОК 2.	Методологія та організація наукових досліджень у сфері харчових технологій	6	Екзамен
ОК 3.	Професійна комунікація іноземною мовою	6	Екзамен
ОК 4.	Інноваційні харчові технології	6	Екзамен
ОК 5.	Проектування крафтових виробництв	6	Екзамен
ОК 6.	НАССР у крафтових виробництвах	6	Екзамен
ОК 7.	Управління проектами крафтових виробництв	6	Екзамен
ОК 8.	Практична підготовка	9	Залік
ОК 9.	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12	Захист
	Загальний обсяг обов'язкових компонент:	66	
	<i>Вибіркові компоненти</i>		
ВК 1	Освітній компонент 1	6	Екзамен
ВК 2	Освітній компонент 2	6	Екзамен
ВК 3	Освітній компонент 3	6	Екзамен
ВК 4	Освітній компонент 4	6	Екзамен
	Загальний обсяг вибірових компонент:	24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90,0	

Здобувачі вищої освіти обирають вибіркові навчальні дисципліни через особистий кабінет порталу «МІА: Освіта». Опис навчальних дисциплін та їх пререквізити представлені в Каталозі навчальних дисциплін ДТЕУ .

3.2.2. Структурно-логічна схема ОП



3.3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

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

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

3.4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОBOB'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

3.5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ ОBOB'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти Програмні результати навчання	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9
PH1	x	x	x	x				x	x
PH2	x					x	x		x
PH3		x						x	x
PH4		x						x	x
PH5	x			x			x	x	x
PH6					x		x		x
PH7				x		x		x	x
PH8		x						x	x
PH9			x					x	x
PH10		x		x				x	x
PH11						x	x	x	x
PH 12					x				x

Додаток

Список рекомендованих вибіркового компонентів

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
BK 1	Концепції і ресторанный креатив	6
BK 2	Оздоровче харчування	6

ВК 3	Ораторське мистецтво	6
ВК 4	Психологія бізнесу	6
ВК 5	Стратегічний маркетинг крафтових виробництв	6
ВК 6	Управління бізнес-процесами	6

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I, II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності», 2019 р.; Mendel University (Брно, Чехія), Academy of Performing Arts (Прага, Чехія), Technical University (Острава, Чехія), тема: «Food technology», 2023 р.; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості». Інститут підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету, Україна, 2024 р.). Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка), 2019р.; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості». Інститут підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету, Україна, 2024 р.).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо здатності: відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема крафтових харчових технологій; обґрунтувати технологічні схеми виробництва певного виду крафтової харчової продукції, опанувати основи управління технологічними процесами, визначати харчову та енергетичну цінність продукції; уміння аналізувати технологічні регламенти виробництва крафтової харчової продукції, коригувати технологічні режими з метою підвищення ефективності виробництва та якості готової харчової продукції; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

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

Зміст. Поняття «крафт», «ремісницьке виробництво». Класифікація, асортимент та стратегії розвитку ринку крафтової харчової продукції.

Крафтові продукти світового рівня з географічними зазначеннями як гастрономічний фактор брендингу територій.

Сучасні підходи країн ЄС до вирішення актуальних екологічних проблем харчових систем та побудови адаптованих раціонів харчування. Потенціал включення нових харчових органічних продуктів та альтернативних джерел білка в адаптований «сталий раціон» для уповільнення змін клімату, зменшення навантаження на довкілля і здоров'я людей.

Особливості дії законів фундаментальних наук у крафтових харчових технологіях: принципи раціонального використання сировини, впровадження енергоефективних рішень, оптимізація технологічних процесів для мінімізації впливу на довкілля; політика zero-waste, мінімізація харчових втрат і способи раціонального використання вторинних продовольчих ресурсів.

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

Технічне забезпечення процесу виробництва крафтової харчової продукції. Характеристика устаткування, інвентарю та допоміжних матеріалів. Загальні правила експлуатації та технічні вимоги до безпеки роботи устаткування. Обґрунтування умов та термінів зберігання готової продукції.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг: навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін.; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді+, 2024. – 322 с.

3. Інноваційні промислові та крафтові технології для NoReCa: Навчальний посібник / О.А. Топчий, В.М. Пасічний, О.В. Грек, А.В. Тимчук, Р.М. Мукоїд. – К.: ВД «Дакор», 2024. – 372 с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гніцевич В.А., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності», 2019 р.; Mendel University (Брно, Чехія), Academy of Performing Arts (Прага, Чехія), Technical University (Острава, Чехія), тема: «Food technology», 2023 р.; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості», Україна, 2024 р.).

Результати навчання. Вміння відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Отримання навичок планування і виконання наукових досліджень у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. Набуття вміння застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти для розв'язання складних задач у харчових технологіях. Розуміння можливостей застосування різних методів обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій. Вміти здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Технології харчових продуктів», «Технології ресторанної продукції», «Інформаційні технології в ресторанному господарстві».

Зміст. Поняття науки і наукової діяльності. Організація науково-дослідної роботи в Україні. Основи методології наукової діяльності. Інформаційне

забезпечення наукової діяльності. Нормативна документація як джерело вторинної інформації у науковому дослідженні. Наукометричні міжнародні бази даних. Методологія дослідницької роботи в галузі харчових технологій. Характеристика загальних методів наукового дослідження. Особливості методів технологічних досліджень в галузі харчових технологій. Сутність, мета, функції наукового експерименту. Організація наукового експерименту в галузі харчових технологій. Статистичні методи обробки експериментальних даних. Захист інтелектуальної власності. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності. Методика підготовки і оформлення кваліфікаційних робіт

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник / Н.В. Рашкевич, Ю.А. Отрош. Харків, 2022. 291 с.
2. Данильян, О.Г. Методологія наукових досліджень : підручник / О.Г. Данильян, О.П. Дзьобань. – Харків : Право, 2023. – 368 с.
3. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг: навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін.; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді+, 2024. – 322 с.

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

- лекції (оглядова/ тематична/ проблемна/ лекція-консультація/ дуальна);
- семінарські/ практичні/ лабораторні заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ імітація/ моделювання ситуацій/ тренажерні завдання/ метод кейс-стаді, робота в малих групах/ інше).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (оцінювання участі у дискусії; усне/ письмове опитування; перевірка підготовленого есе/ дайджесту/ бібліографічного огляду/ наукової статті/ конспекту/ презентації/ розрахунково-аналітичної роботи тощо);
- підсумковий контроль (екзамен).

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. І.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Тонконог І.В., доцент, канд. пед. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу (стажування: міжнародна програма для науково-педагогічних працівників. Project jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Społecznego. Zasadnicze ukończenie kursu języka polskiego w ramach projektu «Podnoszenie kompetencji – process na całe życie», 2022 р.; міжнародне стажування «Publishing and project activity in the European Union countries: from theory to practice», Празький інститут підвищення кваліфікації, Чехія, 2023р.; Житомирський державний університет імені Івана Франка, кафедра слов'янської і германської філології за темою «Іноземна мова за професійним спрямуванням», 2024 р.).

Результати навчання. Формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності вільно володіти іноземною мовою для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Advanced business English : навч. посіб. / Л. А. Колот, Л. В. Кушмар ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Вид. 3-тє, допов. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. - 227 с. : табл. - Бібліогр.: с. 227.

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

3. Simon Sweeney. English for Business Communication. Cambridge University Press, 2018.174 p.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

4.4. Назва. ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Грабовська О.В., проф., д-р. техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Рига, Латвія, «Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education»; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості», Інститут підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету, Україна, 2024 р.; Міжнародне підвищення кваліфікації «Неформальна освіта та академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів в країнах європейського союзу та Україні», м. Люблін (Республіка Польща), 2025 р.).

Результати навчання. Формування у студентів системи знань щодо удосконалення існуючих та розроблення нових інноваційних технологій харчової продукції, зокрема крафтових технологій, з урахуванням енергоефективності, ресурсоощадності та покращення якісних показників харчової продукції. Вміння систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел, планувати і виконувати наукові дослідження для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Поглиблення теоретичних знань щодо інновацій у харчовому виробництві, вміння обирати і впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання з урахуванням світових тенденцій розвитку харчової науки.

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

Зміст. Інноваційні крафтові технології для спеціального дієтичного споживання. Методологія проектування харчових продуктів. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом. Інноваційні способи оброблення харчових продуктів у сучасному харчовому виробництві.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг: навчальний посібник / І. М. Дударев, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін.; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді+, 2024. – 322 с.

3. Інноваційні промислові та крафтові технології для NoReCa: Навчальний посібник / О.А. Топчий, В.М. Пасічний, О.В. Грек, А.В. Тимчук, Р.М. Мукоїд. – К.: ВД «Дакор», 2024. – 372 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття з використанням

інформаційних технологій, виїзні лабораторні заняття на базі діючих крафтових виробництв

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Криворучко М.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою (стажування: кафедра машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв Навчально-наукового інженерно-технічного інституту ім. акад. І. С. Гулого Національного університету харчових технологій, 2024 р.).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо знання законодавчої та нормативної бази проектування, вихідних даних і складу завдання на проектування; основ проектування крафтових виробництв для виконання функцій замовника; здатності сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (цехи, виробничі дільниці) з виробництва крафтової харчової продукції із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

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

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

Проектування крафтових сироварень. Крафтові підприємства з виробництва хлібобулочних виробів: проектування відділень замісу тіста, виготовлення виробів, розстоювання та випікання, оформлення та

зберігання. Проектування підприємств з крафтового виробництва борошняних кондитерських, цукрових виробів.

Особливості розроблення проектів з виробництва м'ясних делікатесів та крафтових ковбас, рибної продукції.

Проектування бродильних крафтових виробництв: міні-пивоварні, комплексів «мініпивоварня – ресторан»; особливості проектування технологічних бродильних та фільтрувальних ліній, встановлення СІР-установок та ємностей для доброжування. Проектування виробництва крафтових алкогольних напоїв.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

2. Технологічне проектування : практикум / Л. О. Гончар. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 92 с.

3. Климчук А. О., Левицька І. В., Тарасюк Г. М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, захист проекту;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. НАССР У КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка), 2019 р.; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості». Інститут підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету, Україна, 2024 р.; ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української асоціації якості», Аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO

22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) ISO 22000:2018], рішення №16 від 10.06.2022).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю крафтової харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції; набуття навичок з впровадження системи НАССР на крафтових підприємствах. Здобувачі навчаються приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, зокрема крафтових харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. Оволодівають умінням оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

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

Зміст. Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечності харчової продукції; пошук, оброблення та аналізу інформації з різних джерел щодо небезпечних чинників харчової продукції згідно системи НАССР; програми-передумови застосування НАССР на крафтових харчових підприємствах; базовий принцип систем управління безпечністю продукції: «від поля до столу» - «from farm to fork», потенціал використання органічних продуктів харчування та екологічних технологій; порядок розробки та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції згідно принципів НАССР; забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема крафтової харчової продукції, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі, зокрема впровадження НАССР для крафтових підприємств молоко-, м'ясо- та рибопереробної галузей, для крафтових виробництв хлібобулочних, борошняних кондитерських, цукрових і шоколадних виробів, крафтових алкогольних і безалкогольних підприємств; розробка плану НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для крафтової харчової продукції; формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) на крафтових підприємствах; соціальна та екологічна відповідальність галузі: стандарти безпечності та якості харчових продуктів, впровадження систем управління (Codex Alimentarius, НАССР, ISO); внутрішній аудит системи управління безпечністю харчової продукції, згідно соціально відповідальної та

свідомої діяльності, верифікація та управління документацією системи управління безпечністю харчової продукції на крафтових підприємствах.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с.

3. Шенаур О.В. Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / О.В. Шенаур – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі». – Рівне, 2023. – 94 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, захист індивідуальних проєктів.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ведмідь Н.І., проф., д-р екон. наук, проф. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, декан факультету технологій та бізнесу; Салімон О.М., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (стажування: University in Brno (м.Брно Чехія), Academy of Performing Arts in Prague (м.Прага), Technical University of Ostrava (м.Острава), Eastern European Center of the Fundamental Researchers, тема: «Project management in the service sector», 2023 р.)

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо здатності: застосування методів та інструментарію управління проєктами для розвитку крафтового виробництва через ініціацію підприємницьких ідей; приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері *крафтових*

харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків; впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. НоРеСа : підручник : Т. 5. Управління проєктами /А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. – 200 с.
2. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проєктами : навч. посіб. – Київ : Центр учб. літ., 2023. – 272 с.
3. Блага Н.В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. – 152 с.

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.8. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності», 2019 р.; Mendel University (Брно, Чехія), Academy of Performing Arts (Прага, Чехія), Technical University (Острава, Чехія), тема: «Food technology», 2023 р.; підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології харчової промисловості». Інститут підвищення кваліфікації Таврійського державного агротехнологічного університету, Україна, 2024 р.).

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

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

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

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

Зміст. Теорії харчування людини. Альтернативні види харчування та його психосоціальні аспекти. Вода і мінеральні води в оздоровчому харчуванні. Загальні принципи оздоровчого харчування, складання індивідуальних раціонів харчування. Харчові механізми регулювання кислотно-лужної

рівноваги в організмі людини. Аліментарна корекція дисбіотичних станів в організмі людини. Корекція харчування при аліментарно-дефіцитних станах. Харчування осіб похилого віку. Харчування при хронічних захворюваннях органів травлення. Харчування при захворюваннях печінки, жовчовивідних шляхів та підшлункової залози. Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи. Харчування при захворюваннях нирок. Харчування при захворюваннях на цукровий діабет, ожиріння, метаболічний синдром. Організація харчування хворих у медичних закладах США, Німеччини, Великобританії та інших країн.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Разіцький В.Й., доц., канд. іст. наук, доц. кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

Зміст. Ораторське мистецтво як навчальна дисципліна. Теорія мовлення – методологічна основа ораторського мистецтва. Красномовство. Основи ораторської майстерності. Оратор і аудиторія. Основні правила та вимоги

підготовки оратора до публічного виступу. Основи техніки мовлення. Фігури мовлення в ораторському мистецтві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. II, III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Овдiєнко І.М., доц., канд. психол. наук, доц. кафедри психології.

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

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

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

ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

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

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

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026. 2026/2027.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

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

Результати навчання. Засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу крафтових виробництв; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу крафтових виробництв; складових маркетингового середовища підприємств в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних

рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії крафтових виробництв; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку крафтових виробництв; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. НоReCa : підручник : Т. 5. Управління проектами /А. А. Мазаракі, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. 200 с.

2. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проектами : навч. посіб. Київ : Центр учб. літ., 2023. 272 с.

3. Блага Н.В. Управління проектами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування, диспут, вирішення практичних завдань;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.13. Назва. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.

Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо управління бізнес-процесами, методики його здійснення, ролі інформаційних технологій у процесі реінжинірингу, набуття практичних

вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

Вступ

1. Загальна інформація про університет

- 1.1. Назва та адреса
- 1.2. Опис закладу (тип і статус)
- 1.3. Адміністрація університету
- 1.4. Академічний календар
- 1.5. Перелік освітніх програм
- 1.6. Вимоги щодо умов прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації
- 1.7. Кредитна мобільність та попереднє навчання (неформальне та інформальне)
- 1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)
- 1.9. Механізми академічного управління

2. Загальна інформація для студентів

- 2.1. Відділ обліку студентів
- 2.2. Умови проживання
- 2.3. Харчування
- 2.4. Вартість проживання
- 2.5. Фінансова підтримка для студентів
 - 2.5.1. Стипендіальне забезпечення студентів
 - 2.5.2. Пільгова оплата за проживання у гуртожитках
 - 2.5.3. Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування
- 2.6. Медичні послуги
- 2.7. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами
- 2.8. Навчальне обладнання
- 2.9. Бібліотека
- 2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами
- 2.11. Заклади вищої освіти-партнери університету
- 2.12. Програми англійською мовою викладання
- 2.13. Мовні курси
- 2.14. Можливості для практичної підготовки
- 2.15. Дуальна форма освіти
- 2.16. Умови для творчого розвитку, занять спортом і відпочинку
- 2.17. Студентські організації

3. Освітня програма

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)