

**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» |
| Спеціалізація | «Ресторанні технології» |
| Освітній ступінь | «магістр» |

Київ 2025

3. Освітня програма.

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

Гарант освітньої програми – Грабовська О.В., проф., д-р. техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій.

| 1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ | |
|--|---|
| Повна назва ЗВО та структурного підрозділу | Державний торговельно-економічний університет, факультет технологій та бізнесу, кафедра ресторанних і крафтових технологій, кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу |
| Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Другий (магістерський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Магістр з ресторанних технологій |
| Галузь знань | <i>G «Інженерія, виробництво та будівництво»</i> |
| Спеціальність | <i>G 13 «Харчові технології»</i> |
| Назва освітньої програми | «Ресторанні технології» |
| Обмеження щодо форм навчання | Обмеження відсутні |
| Відповідність стандарту вищої освіти МОН України | Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 382 від 04.03.2020 р.) |
| Тип диплома 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 2025 рік |
| Цикл/рівень вищої освіти | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень |
| Передумови вступу на освітню програму | Для здобуття освітнього ступеня магістра приймаються особи, які здобули освітній ступінь бакалавра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста, освітній ступінь магістра |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До 01 липня 2025 року |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | https://knute.edu.ua |
| 2 – Мета освітньої програми | |
| Формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь та навичок для вирішення комплексних | |

завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчової та ресторанної продукції, управління проектами і впровадження виробничих, технологічних і організаційних інновацій в діяльності суб'єктів ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.

3 - ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предметна область

Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових і ресторанних технологій є: технологічні процеси і харчові продукти/ресторанна продукція.

Цілі навчання – 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.

Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.

Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпеності 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 програма з академічною орієнтацією

Основний фокус освітньої програми

Освітня програма спрямована на підготовку освітньо-професійних кадрів для вирішення професійних завдань у діяльності суб'єктів ресторанного господарства, впровадження сучасного устаткування та інноваційних ресторанних технологій. Фокусування освітніх траєкторій на оволодінні теоретичними знаннями та практичними навичками для розроблення нових форматів та концепцій закладів ресторанного господарства, забезпечення якості та безпеності харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій, вирішення професійних та наукових завдань з можливістю набуття необхідних підприємницьких та дослідницьких навиків в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору талановитої молоді для здобуття в рамках відповідної освітньо-наукової програми на 3–му рівні вищої освіти.

Ключові слова: виробництво, харчові продукти, інноваційні ресторани технології, проектування, аналіз, ресторанний креатив, ресторанне господарство.

Особливості програми

Багатопрофільна підготовка фахівців для ресторанного бізнесу. Поглиблене вивчення фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження якісної і безпечної ресторанної продукції.

Інтерактивні лабораторні заняття, проведення майстер-класів із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу. Практична підготовка у сфері ресторанного бізнесу в Україні та закордоном з отриманням сертифікатів.

Можливість демонструвати практичні навички на міжнародних конкурсах та олімпіадах з ресторанних технологій.

4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ

Придатність до працевлаштування

Професійна діяльність в ресторанному бізнесі, усіх форм власності, відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010(зі змінами, поточна редакція – від 13.12.2024 р.).

1210.1 Керуючий підприємством харчування;

1222.2 Начальник цеху, майстер виробництва, майстер цеху,

начальник (завідувач) виробничої лабораторії, начальник лабораторії з контролю виробництва;
 1225 Завідувач виробництва;
 1225 Завідувач підприємства громадського харчування;
 1225 Начальник (керуючий) їдальні;
 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування);
 1237.1 Головний кулінар, головний технолог, головний технолог проекту;
 1237.2 Начальник цеху дослідного виробництва;
 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);
 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.);
 1315 Ресторатор;
 2419.1 Наукові співробітники (інноваційні ресторани технології, раціоналізація виробництва)
 2471.1 Професіонал з контролю над якістю.
 2482.2 Фахівець із ресторанної справи.

Подальше навчання

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

5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Викладання та навчання

Лекції, лабораторні та практичні заняття у малих групах, дистанційні курси, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, навчання через практичну підготовку. Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних/семінарських занять та лабораторних робіт; консультацій з викладачами; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання або командного вирішення ситуаційних завдань, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді; майстер-класів, відкритих лекцій, тренінгів, ділових ігор з провідними фахівцями галузі; професійної та науково-дослідницької практик; виконання кваліфікаційної роботи. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним складом університету, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій. Навчальний процес для здобувачів в університеті може поєднуватись з практичним навчанням на робочому місці під час виїзних занять в закладах ресторанного господарства.

Оцінювання

Згідно Положення про організацію освітнього процесу студентів. Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ.

6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері *ресторанних технологій та бізнесу за невизначеності умов і вимог.*

Загальні компетентності (ЗК)

| | |
|-----|---|
| ЗК1 | Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел |
| ЗК2 | Здатність проводити дослідження на відповідному рівні |
| ЗК3 | Здатність генерувати нові ідеї (креативність) |
| ЗК4 | Здатність діяти соціально відповідально та свідомо |
| ЗК5 | Здатність працювати в міжнародному контексті |

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

| | |
|-----|--|
| СК1 | Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково- |
|-----|--|

| | |
|------|---|
| | обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій |
| СК2 | Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі |
| СК3 | Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій |
| СК4 | Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації |
| СК5 | Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів |
| СК6 | Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів 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 харчової продукції та /або заклади ресторанного господарства.</i> |
| СК 9 | <i>Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері ресторанних технологій.</i> |

7 - ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

| | |
|------|---|
| ПРН1 | Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> |
| ПРН2 | Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> , у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в дисциплінарних контекстах |
| ПРН3 | Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> |
| ПРН4 | Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> , використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних |
| ПРН5 | Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> |
| ПРН6 | Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко-та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки |
| ПРН7 | Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> , зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців |
| ПРН8 | Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових та <i>ресторанних технологій</i> , виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. |
| ПРН9 | Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері |

| | |
|--------|--|
| | харчових та <i>ресторанних</i> технологій |
| ПРН10 | Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових та <i>ресторанних</i> технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки |
| ПРН11 | Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів |
| РН 12. | <i>Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (цехи, виробничі ділянки) з виробництва ресторанної продукції із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i> |

8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

Професорсько-викладацький склад, що здійснює підготовку магістрів за освітньою програмою «Ресторанні технології» повинен мати фахові знання та професійні навички у сфері ресторанних технологій.

Матеріально-технічне забезпечення

Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного бізнесу.

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 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

Умови та особливості освітньої програми в контексті навчання іноземних громадян: знання української мови на рівні не нижче В1.

3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

3.2.1. Перелік компонент ОП

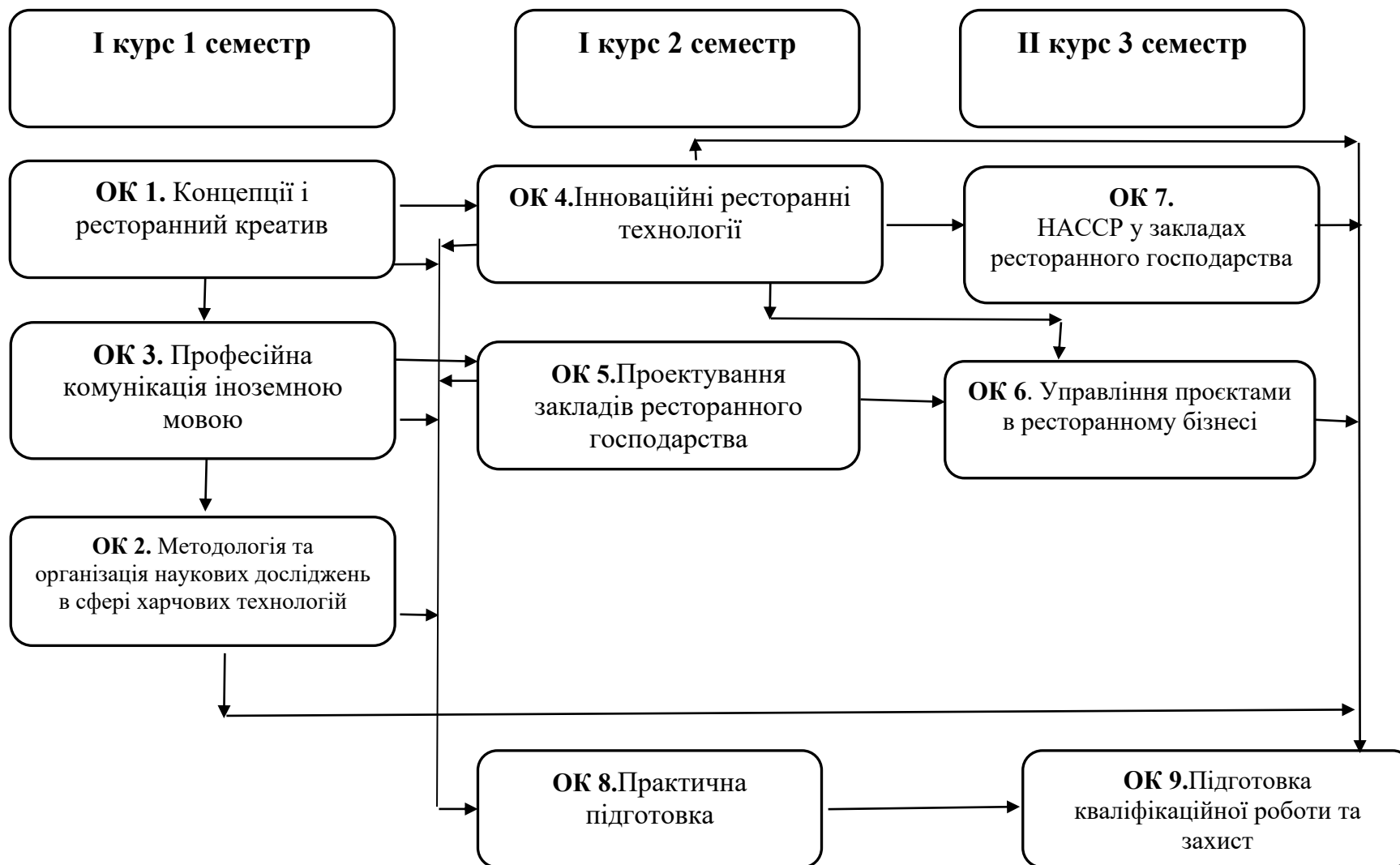
| Код | Освітні компоненти програми | Кредити ЄКТС | Форма контролю |
|--|--|--------------|----------------|
| Обов'язкові компоненти | | | |
| ОК 1. | Концепції і ресторанный креатив | 6 | Екзамен |
| ОК 2. | Методологія та організація наукових досліджень в сфері харчових технологій | 6 | Екзамен |
| ОК 3. | Професійна комунікація іноземною мовою | 6 | Екзамен |
| ОК 4. | Інноваційні ресторанны технології | 9 | Екзамен |
| ОК 5. | Проектування закладів ресторанного господарства | 6 | Екзамен |
| ОК 6. | Управління проектами в ресторанному бізнесі | 6 | Екзамен |
| ОК 7. | НАССР у закладах ресторанного господарства | 6 | Екзамен |
| ОК 8. | Практична підготовка | 9 | Залік |
| ОК 9. | Підготовка кваліфікаційної роботи та захист | 12 | Захист |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 66 | |
| Вибіркові компоненти | | | |
| ВК1 | Оздоровче харчування | 6 | Екзамен |
| ВК2 | Revenue менеджмент | 6 | Екзамен |
| ВК3 | Психологія бізнесу | 6 | Екзамен |
| ВК4 | Технології крафтових виробництв | 6 | Екзамен |
| ВК5 | Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі | 6 | Екзамен |
| ВК6 | HR-менеджмент готелів і ресторанів | 6 | Екзамен |
| Загальний обсяг вибірових компонент: | | 24 | |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ | | 90 | |

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.

3.3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної складної задачі або проблеми в економічній сфері, що потребує досліджень та/або інновацій і характеризується невизначеністю умов та вимог. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті або в репозиторії закладу вищої освіти /

3.2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



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

| Компоненти Компетентності | OK1 | OK2 | OK3 | OK4 | OK5 | OK6 | OK7 | OK8 | OK9 |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ЗК 1 | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| ЗК 2 | | • | | • | | | | • | • |
| ЗК 3 | • | | | • | | • | | • | • |
| ЗК 4 | | | | • | • | • | • | • | • |
| ЗК 5 | | | • | • | | | | • | • |
| СК 1 | | • | | • | | | | • | • |
| СК 2 | | • | | • | | | | • | • |
| СК 3 | | • | | | | | | • | • |
| СК 4 | • | | | | • | • | | | • |
| СК 5 | | • | • | • | | • | | • | • |
| СК 6 | | | | | | | • | | • |
| СК 7 | | | | • | | | | • | • |
| СК 8 | | | | | • | | | | • |
| СК 9 | • | | | | | • | | | • |

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

| | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 1 | • | • | • | • | | | | • | • |
| 2 | | | | | | • | • | | • |
| 3 | | • | | | | | | • | • |
| 4 | | • | | | | | | • | • |
| 5 | | | | • | | • | | • | • |
| 6 | • | | | | • | • | | | • |
| 7 | | | | • | | | | • | • |
| 8 | | • | | | | | | • | • |
| 9 | | | • | | | | | • | • |
| 10 | | • | | • | | | | • | • |
| 11 | | | | | | • | • | • | • |
| 12 | | | | | • | | | | • |

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

| Код | Освітні компоненти | Кредити ЄКТС |
|------------|--|---------------------|
| ВК1 | Оздоровче харчування | 6 |
| ВК2 | Revenue менеджмент | 6 |
| ВК3 | Психологія бізнесу | 6 |
| ВК4 | Технології крафтових виробництв | 6 |
| ВК5 | Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі | 6 |
| ВК6 | HR-менеджмент готелів і ресторанів | 6 |

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., д-р. техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Прага, Mendelova univerzita v Brne, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University of Ostrava, EUROPEAN UNION; Варшава, Вищий Семінаріум Університету Кардинала С. Вишинського).

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

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

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

Механізми формування смакових відчуттів при споживанні харчової продукції, нейрогастрономічні ефекти. Тезаурус смаків. Гармонійне поєднання основних видів сировини та харчових продуктів. Базові правила смакової комбінаторики в ресторанних технологіях. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Квіткова

гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Ексклюзивні технології виробництва та сервісу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.2. Назва. 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 застосовування 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. Данильян, О.Г. Методологія наукових досліджень : підручник / О.Г. Данильян, О.П. Дзьобань . Харків : Право, 2023. 368 с.
2. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник / Н.В. Рашкевич, Ю.А. Отрош. Харків, 2022. 291 с.
3. Медвідь В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / В. Медвідь, Ю. Данько, І. Коблянська. Київ : Університетська книга, 2020. 219 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. I.

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Аудиторна навчальна діяльність (практичні заняття), самостійна навчальна діяльність студентів. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний

методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, робота в міні-групах, моделювання ситуацій, рольова гра, комп'ютерні технології).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, українська.

4.4. Назва. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

1. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Посібник, К. Кондор 2025. 250 с.
2. Сучасні ресторани технології: посібник для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання

спеціальності 181 Харчові технології; уклад.: С. С. Андрєєва, Є. П. Пивоваров. Харків : ДБТУ, 2023. С.337

3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 373 с.

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

Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2025/2026.

Семестр. II.

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

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

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

Зміст. Організаційні принципи проектування закладів ресторанного господарства. Основи технологічного проектування закладів ресторанного

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

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

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

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

Зміст. Складові процесу обґрунтування проекту. Основні процеси планування проекту. Види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в ресторанному бізнесі. Складові процесу обґрунтування проекту:

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa : 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 (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, аналітичних завдань, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. НАССР В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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)).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів системи знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю харчової продукції, концепції НАССР; отримання

практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпеки харчової продукції; набуття навичок з розроблення плану НАССР та впровадження системи у закладах ресторанного господарства.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. 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.

4.9. Назва. REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кулик М.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародний сертифікат – «KIRKLAND RESEARCH PROGRAM», Університет імені Марії Склодовської Кюрі, Люблін, Польща, 2023).

Результати навчання. Формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.

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

Зміст. Концепція Revenue менеджменту як аналітичної технології управління доходами. Теоретичні та методологічні положення Revenue менеджменту як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збуту. Фактори, що впливають на ефективність методів Revenue менеджменту та забезпечують успішність функціонування готелю. Методи, техніки,

моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів готелю. Revenue менеджмент як система управління готелю з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa : 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. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2022). Revenue management for the hospitality industry. John Wiley & Sons.
3. Gallego, G., & Topaloglu, H. (2019). Revenue management and pricing analytics (Vol. 209). New York, NY: Springer.

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.

4.10. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. II, III.

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

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

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

Зміст. Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу. Психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи. Психологічні передумови формування ділової активності. Процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості

бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу. Основні напрями та підходи в оцінці професійних і ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу. Основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу. Роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.

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

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

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

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

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

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

Методи оцінювання.

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

– підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

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: Прага, Mendelova univerzita v Brne, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University of Ostrava, EUROPEAN UNION; Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала, м. Варшава, тема: «Академічна доброчесність: виклики сучасності»; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Пряшівський університет, м. Пряшів, Академія професійної освіти «Меркур» (Словацька Республіка)).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

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

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I – III.

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

Результати навчання. Засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з вико-

ристанням 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.

4.13. Назва. HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2025/2026, 2026/2027.

Семестр. I – III.

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

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. К.:Ліра-К, 2017. 336 с.
2. Пушкар З.М., Пушкар Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник, - Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. 210с.

3. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017. Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

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

Методи оцінювання:

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

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)