

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

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

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

<b>Галузь знань</b>	<b>G Інженерія, виробництво та будівництво</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>G 13 «Харчові технології»</b>
<b>Освітня програма</b>	<b>«Технологія та організація ресторанного господарства»</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>«бакалавр»</b>

**Київ 2025**

### 3. Освітня програма.

3.1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G 13 «Харчові технології», освітня програма «Технологія та організація ресторанного господарства».

Гарант освітньої програми – Гніщевич В.А., проф. д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій

<b>1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет, факультет технологій та бізнесу, кафедра ресторанних і крафтових технологій
<b>Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – бакалавр з технології та організації ресторанного господарства
<b>Галузь знань</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво
<b>Спеціальність</b>	G 13 Харчові технології
<b>Назва освітньої програми</b>	Технологія та організація ресторанного господарства
<b>Обмеження щодо форм навчання</b>	Обмеження відсутні
<b>Відповідність стандарту вищої освіти МОН України</b>	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1125 від 18.10.2018 р.)
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми 240 кредитів ЄКТС, Нормативний строк підготовки 3 роки 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна акредитація запланована на 2026 рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови вступу на освітню програму</b>	Наявність повної загальної середньої освіти
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knute.edu.ua">https://knute.edu.ua</a>
<b>2 – МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу.	
<b>3 - ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	
<b>Предметна область</b>	
<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.	

*Теоретичний зміст предметної області:* основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

*Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:* комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

*Інструменти та обладнання:* сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

### ***Орієнтація освітньої програми***

Академічна, професійна, прикладна

### ***Основний фокус освітньої програми***

Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного господарства, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного господарства; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм

Ключові слова: технологія, організація, виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанне господарство

### ***Особливості програми***

Багатопрофільна підготовка фахівців з управління технологічними процесами виробництва та якістю ресторанної продукції та надання послуг у сфері ресторанного господарства за результатами оволодіння технологічними, товарознавчими, організаційними, управлінськими, маркетинговими, економічними знаннями, навичками контролю санітарно-гігієнічних вимог у закладах HoReCa та поза їх межами. Інтердисциплінарні курси, що формують комплексні знання про створення та просування бізнес-проектів у ресторанному бізнесі. Проходження практичної підготовки та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.

## **4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ**

### ***Придатність до працевлаштування***

Випускники даної освітньо-професійної програми можуть працевлаштуватися на підприємствах, установах та організаціях або здійснювати підприємницьку діяльність. Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010:

▪ 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог)

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1315. Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор)</li> <li>▪ 2482. Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи).</li> <li>▪ 3570. Фахівці із харчових технологій</li> <li>▪ 3414. Фахівець із спеціалізованого обслуговування</li> </ul>	
<b>Подальше навчання</b>	
Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти	
<b>5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	
Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через практику.	
<b>Оцінювання</b>	
<p>Оцінювання результатів навчання студентів 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<b>6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	
Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
<b>Загальні компетентності (К)</b>	
<b>К 01</b>	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
<b>К 02</b>	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
<b>К 03</b>	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість
<b>К 04</b>	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
<b>К 05</b>	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
<b>К 06</b>	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
<b>К 07</b>	Здатність працювати в команді.
<b>К 08</b>	Здатність працювати автономно
<b>К 09</b>	Навички здійснення безпечної діяльності
<b>К 10</b>	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
<b>К 11</b>	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

<b>К 12</b>	Здатність спілкуватися іноземною мовою
<b>К 13</b>	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
<b>К 14</b>	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
<b>К14'</b>	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь яких інших проявів недоброчесності
<b><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності</i></b>	
<b>К 15</b>	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
<b>К 16</b>	Здатність управляти технологічними та сервісними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
<b>К 17</b>	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
<b>К 18</b>	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
<b>К 19</b>	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
<b>К 20</b>	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
<b>К 21</b>	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства.
<b>К 22</b>	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
<b>К 23</b>	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.
<b>К 24</b>	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
<b>К 25</b>	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
<b>К 26</b>	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
<b>К 27</b>	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
<b>К 28</b>	<i>Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва ресторанної продукції та обслуговування споживачів у закладах</i>

	<i>ресторанного господарства.</i>
<b>К 29</b>	<i>Здатність застосовувати маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.</i>
<b>7 - ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ</b>	
<b>ПР 01</b>	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових <i>та ресторанних</i> технологій.
<b>ПР 02</b>	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
<b>ПР 03</b>	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
<b>ПР 04</b>	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
<b>ПР 05</b>	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
<b>ПР 06</b>	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
<b>ПР 07</b>	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
<b>ПР 08</b>	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
<b>ПР 09</b>	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, <i>технологічних карток на продукцію ресторанного господарства</i>
<b>ПР 10</b>	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
<b>ПР 11</b>	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
<b>ПР 12</b>	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
<b>ПР 13</b>	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
<b>ПР 14</b>	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
<b>ПР 15</b>	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства
<b>ПР 16</b>	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та

	організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
<b>ПР 17</b>	Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
<b>ПР 18</b>	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
<b>ПР 19</b>	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
<b>ПР 20</b>	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
<b>ПР 21</b>	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій <i>та ресторанного сервісу</i> .
<b>ПР 22</b>	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
<b>ПР 23</b>	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності, <i>а також з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства</i> .
<b>ПР 24</b>	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
<b>ПР 25</b>	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
<b>ПР 26</b>	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
<b>ПР 27</b>	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
<b>ПР 28</b>	<i>Вміти застосовувати маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.</i>

## **8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ**

### ***Кадрове забезпечення***

Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають

### ***Матеріально-технічне забезпечення***

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». Для професійної підготовки використовуються спеціалізовані лабораторії. В університеті обладнані 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. Студент через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» має можливість сформувати власний індивідуальний план, ознайомитися з навчальним планом, здобути балами за дисциплінами, розкладом 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, рукописів 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

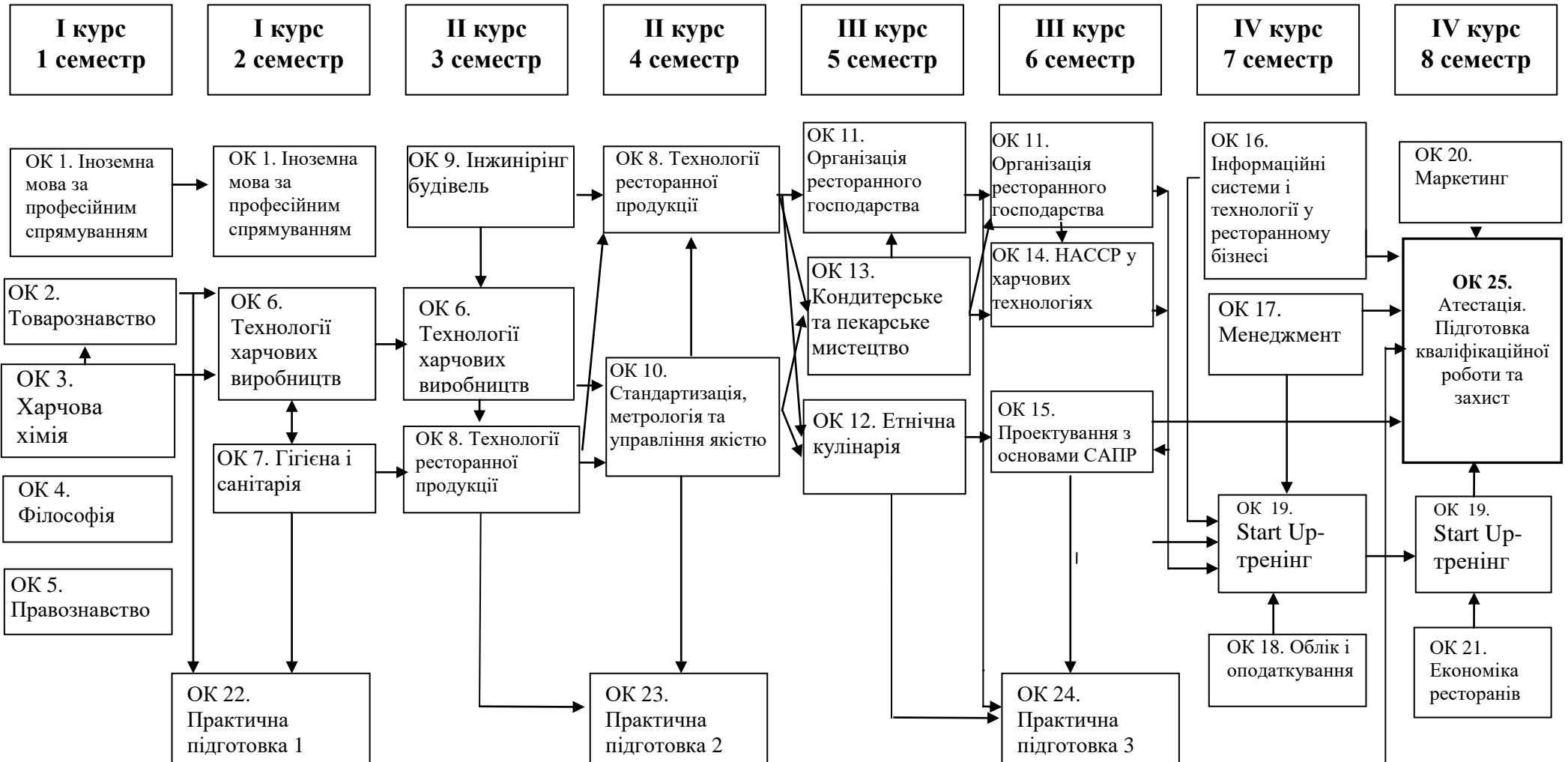
## 3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 3.2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Освітні компоненти програми	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	Екзамен
ОК 2	Товарознавство	6	Екзамен
ОК 3	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 4	Філософія	6	Екзамен
ОК 5	Правознавство	6	Екзамен
ОК 6	Технології харчових виробництв	12	Екзамен
ОК 7	Гігієна та санітарія	6	Екзамен
ОК 8	Технології ресторанної продукції	12	Екзамен
ОК 9	Інжиніринг будівель	6	Екзамен
ОК 10	Стандартизація, метрологія та управління якістю	6	Екзамен
ОК 11	Організація ресторанного господарства	12	Екзамен
ОК 12	Етнічна кулінарія	6	Екзамен
ОК 13	Кондитерське та пекарське мистецтво	6	Екзамен
ОК 14	НАССР у харчових технологіях	6	Екзамен
ОК 15	Проектування з основами САПР	6	Екзамен
ОК 16	Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 17	Менеджмент	6	Екзамен
ОК 18	Облік і оподаткування	6	Екзамен
ОК 19	StartUp-тренінг	9	Екзамен
ОК 20	Маркетинг	6	Екзамен
ОК 21	Економіка ресторанів	6	Екзамен
ОК 22	Практична підготовка 1	6	Залік
ОК 23	Практична підготовка 2	6	Залік
ОК 24	Практична підготовка 3	6	Залік
ОК 25	Атестація. Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	9	Захист
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
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
ВК 5	Освітній компонент 5	6	Екзамен
ВК 6	Освітній компонент 6	6	Екзамен
ВК 7	Освітній компонент 7	6	Екзамен
ВК 8	Освітній компонент 8	6	Екзамен
ВК 9	Освітній компонент 9	6	Екзамен
ВК 10	Освітній компонент 10	6	Екзамен
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>	<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

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

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

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

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

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

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

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

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1	Барна справа	6
ВК 2	Безпека життя	6
ВК 3	Психологія харчування	6
ВК 4	Друга іноземна мова	24
ВК 5	Енологія	6
ВК 6	Захист прав споживачів	6
ВК 7	Івентивний менеджмент	6
ВК 8	Іноземна мова спеціальності	6
ВК 9	Комунікативний менеджмент	6
ВК 10	Критичне мислення	6
ВК 11	Організація туризму	6
ВК 12	Психологія харчування	6
ВК 13	Сенсорний аналіз	6
ВК 14	Фуд-дизайн	6
ВК 15	Цільовий комунікативний курс англійської мови	6

#### **4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).**

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026

**Семестр.** I - II.

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

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

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

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

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

1. Iwona Dubicka. Marjorie Rosenberg. Business Partner B2, FT Publishing Financial Times. Pearson., 2024. p.160.
2. Строкань Н.О., Коваленко Л.В. Deutsch in Wirtschaft und Außenhandel: навч. посібник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. - 197 с.
3. Мойсієнко О.Б., Семідоцька В.А. English of Hospitality Industry: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 256 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

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

**4.2. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства і фармації.

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

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

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

Споживні властивості харчових продуктів для індуїстського, аюрведичного, кошерного, халяльного, дитячого, оздоровчого та дієтичного харчування. Принципи класифікації та формування асортименту, роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів

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

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

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

1. Товарознавство плодоовочевої продукції [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Пузік [та ін.] ; Нац. акад. аграр. наук України, Ін-т овочівництва і баштанництва, Держ. біотехнол. ун-т. - Вінниця : ТВОРИ, 2023. - 370 с.
2. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник / І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с.
3. Товарознавство. Продовольчі товари [Електронний ресурс] : навчальний посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. — Київ : Кондор, 2018 . — 730 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.3. Назва. ХАРЧОВА ХІМІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026

**Семестр.** I

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

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

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

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

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

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: Навч. пос.- Львів.: «Новий світ-2000», 2020. - 514с.

2. Харчова хімія: навчальний посібник / [В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко та ін.]. – Харків: Світ Книг, 2019 –504 с.

3. Петрова О. І., Стріха Л. О. Харчова Хімія : навч. посіб. – М. : Микол. аграр. нац. універ., 2019 - 57 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (тестування, усне опитування, перевірка виконаних ситуаційних вправ);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. ФІЛОСОФІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025 /2026

**Семестр.** I

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

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

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

**Зміст.** Філософія як світогляд і наука. Онтологія. Філософське вчення про буття. Діалектика. Філософська теорія розвитку. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Філософія науки і техніки. Філософія суспільства. Філософія цивілізації. Філософія культури. Філософія історії. Філософія економіки. Філософія політики та права. Філософія моралі. Філософія майбутнього.

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

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

2. Філософія: підручник для студентів і курсантів вищих закладів освіти III-IV рівнів акредитації / авт.кол.; за ред. О. В. Рябіної, Л. І. Юрченко. Х.: Видавництво Іванченка І.С., 2021. 286 с.

3. Філософія : підручник / В.С. Бліхар, М.М. Цимбалюк, Н. В. Гайворонюк, В. В. Левкулич, Б.Б. Шандра, В. Ю. Свищо. Вид. 2-ге, перероб. та доп. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2021. – 440 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.5. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** I.

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

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

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

**Зміст.** Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізація права. Поняття законності і правопорядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Конституційне право – провідна галузь національного права України. Органи державної влади і місцевого самоврядування. Поняття цивільного

права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові правочини. Представництво в цивільному праві. Зобов'язальне право. Основи сімейного права України. Поняття, зміст, виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку.

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

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

1. Правознавство: Підручник для студентів ВНЗ/ кол. авторів. Черкаси, 2019. - 686 с.

2. Основи правознавства України: навч. посіб. / за ред. проф. Ю. І. Крегула. К.: КНТЕУ, 2018. - 528 с.

3. Герц А.А. Правознавство : навч. посіб. / А.А. Герц, С.Й. Кравчук.– Київ : Кондор, 2018.– 278 с.

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

#### **Методи оцінювання.**

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

- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

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

**Семестр.** II - III.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Грабовська О.В., проф., докт. техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій.

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

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

**Зміст.** Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру білого; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, принципові схеми виробництва харчових продуктів. Вимоги до сировини і готової продукції. Екологічні вимоги до виробництва харчових продуктів. Організація охорони праці на підприємстві. Цивільний захист підприємства. Оцінка ризиків виникнення небезпек різного походження для працівників, а також майна підприємства (організації). Основні заходи і засоби захисту людей і навколишнього середовища у разі аварій, катастроф, стихійних лих, застосування засобів ураження.

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

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Частина 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангеева. – Київ: КНТЕУ, 2024. 395 с.
2. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручник. / О. В. Гайдук, Т. М. Герлянд, І. А. Дрозіч, Н. В.Кулалаєва, Г. М. Романова. Житомир : «Полісся», 2020. 514 с.
3. Енергоєфективні технології в харчовій промисловості: підручник./ В.П. Пустовойтенко, О.О. Серьогін, В.Б. Кисельов: «Олді+», 2022. 548 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

### **4.7. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026.

**Семестр.** II.

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

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоре-

тичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

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

**Зміст.** Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура. Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодекс Аліментаріус, основних концептуальних питань НАССР та HARPC, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства. Міжнародна класифікація сторонніх шкідливих чинників у продуктах харчування. Антиаліментарні чинники та шляхи їх усунення. Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до безпеки та якості продовольчої сировини і готової продукції у закладах ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

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

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Євлаш, М.П. Головка та ін. – Харків, ХДУХТ : Світ книг, 2020. – 246 с.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Харків, Вид-во «Університетська книга», 2023. – 399 с.
3. Заверуха Н.М. Гігієна санітарія: навч. посіб./– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 244 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.8. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** III-IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Гніщевич В.А., проф., докт. 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.** Дисципліна сприяє опануванню студентами теоретичних знань та практичних навичок, їх реалізації під час виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Формує здатність: розробляти та впроваджувати у виробництво технології харч

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

**Зміст.** Фізіологічні основи харчування. Терміни та визначення в ресторанному господарстві. Взаємозв'язок змісту дисципліни із Цілями сталого розвитку ООН та Європейським зеленим курсом. Впровадження енергоефективних і водозберігаючих рішень, оптимізація процесів для мінімізації впливу на довкілля при виробництві кулінарної продукції. Критерії якості продукції ресторанного господарства. Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів. Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія напівфабрикатів із гідробіонтів. Допоміжні напівфабрикати, смако- ароматичні інгредієнти. Технологія супів. Технологія соусів. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв і гарнірів, борошняних кулінарних виробів. Технологія страв з кисломолочних продуктів та яєць. Технологія кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини. Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія страв із гідробіонтів. Технологія холодних страв та закусок, напоїв. Технологія борошняних виробів.

еових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини, правил харчової комбінаторики, діагностувати та управляти технологічними процесами виробництва харчової та кулінарної продукції, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

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

1. Новікова О.В., Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ : Світ книги, 2019. – 679 с.
2. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2018. 506 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. – 200 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** III.

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

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

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

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

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

1. Реконструкція та ремонт будівель і споруд : навч. посіб. / В. В. Дарієнко, С. О. Джирма, І. О. Скриннік [та ін.]. Кропивницький : ЦНТУ, 2023. - 159 с.
2. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навчальний посібник / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова, А. М. Куц, І. Л. Корецька, А. О. Кузьмін. Херсон : Олді-плюс, 2019. - 488 с.
3. Шаповал С. Л. Інжиніринг будівель : практикум: навчальний посібник / С. Л. Шаповал, О. О. Палієнко, Н. М. Плешкань ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2018. - 231 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

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

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2026/2027.

**Семестр.** IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антюшко Д.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри товарознавства і фармації.

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

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

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

стандартизації. Мета національної стандартизації. Органи, служби стандартизації, їх завдання та функції.

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

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

1. Воробець М.М., Кондрачук І.В. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. - 104 с.
2. International Standard Organization. URL : [iso.org](http://iso.org)
3. Codex Alimentarius Commission. URL : [fao.org/fao-who-codexalimentarius](http://fao.org/fao-who-codexalimentarius)

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.11. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2027/2028.

**Семестр.** V–VI.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: Прага, Mendelova univerzita v Brne, Academy of Performing Arts in Prague, Technical University of Ostrava, EUROPEAN UNION).

**Результати навчання.** Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного

господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організовувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

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

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

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

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. – Центр учбової літератури – 2021 р. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – Центр учбової літератури – 2021 р. – 342 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич М.Н. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посіб. – Центр учбової літератури – 2021 р. – 304 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2027/2028.

**Семестр.** V

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Марцин Т.О., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: ресторан готелю «Raziotel Київ», Інститут продовольчих ресурсів НААН України, International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», Німецько-український тренінговий центр гостинності (м. Київ), Certificat de Participation. Certificate of Attendance Demonstration Le Cordon Bleu).

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

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

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

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

1. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / А.А. Мазаракі., М.Ф. Кравченко, Т.І. М.П. Демічковська та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі.– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 456 с
2. Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського Середньовіччя: навч. посіб. / Стефанія Демчук. – Іzhak, 2021, – 320 с. Вонг С., Тьюрас Д. Gastro Obscura.
3. Найдивовижніші смачні місця планети: навч. посіб. / Сесілі Вонг, Ділан Тьюрас; пер. з англ. Н. Гоїн. – КСД, 2023.– 416 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.13. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2027/2028.

**Семестр.** V.

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

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

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

**Зміст.** Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва, основні напрями їх діяльності. Взаємозв'язок із Цілями сталого розвитку ООН та Європейським зеленим курсом. Впровадження енергоефективних і водозберігаючих рішень, оптимізація процесів для мінімізації впливу на довкілля при виробництві кондитерських та пекарських виробів. Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Декорування тортів та тістечок. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики. Шоколадне мистецтво: техніки темперування шоколаду. Шоколадні цукерки: трюфельні, обливні (вулкан), корпусні. Загальні відомості про види тіста, способи його розпушування. Мистецтво створення виробів з тіста механічного способу розпушування: бісквітного, білково-збивного і мигдального; хімічного способу розпушування: пісочного, здобного та пряничного; фізичного методу розпушування: листкове, заварне, вафельне; біологічного методу розпушування: дріжджове тісто (хліб та хлібобулочні вироби).

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

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

2. Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є.Б., Кожанов Ю.Г. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устакунання. навч. посібн. Видавництво: Інкос, 2021. 350 с.

3. Lauren Finch, Rachel Finch. Finch Bakery. Dorling Kindersley, 2021. 224 p. **Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. НАССР У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2027/2028.

**Семестр.** VI.

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

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

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

**Зміст.** Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечності харчової продукції; теоретичні засади НАССР: належна виробнича практика GMP, належна гігієнічна практика GHP; базові програми забезпечення безпечності харчової продукції як передумови впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства; порядок розробки системи управління безпечністю харчової продукції згідно принципів НАССР; впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства; план

НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для харчової продукції у закладах ресторанного господарства; формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) у закладах ресторанного господарства; внутрішній аудит системи управління безпечністю харчової продукції, верифікація та управління документацією системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства.

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

1. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT).
2. А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.15. Назва. ПРОЄКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2027/2028.

**Семестр.** VI.

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

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

до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII.

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

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

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

**Зміст.** Інтернет-технології в управлінні організацією. Поняття інформаційних систем. Призначення і функції інформаційних систем в управлінні організацією. Інформаційні технології створення послуг

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

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

1. Бутенко Т.А., Сирий В.М. Інформаційні системи та технології : навчальний посібник. Харків: ХНАУ ім. В.В. Докучаєва, 2020. 207 с.
2. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник для студ. ВНЗ / М. М. Скопень та ін. ; за ред. д.т.н. проф. М. К. Сукача та к.е.н. доц. М. М. Скопеня. К.: Ліра-К, 2019. 764 с.
3. Скопень М. М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: Навч. посіб. К.: КОНДОР, 2017. 302 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Методи навчання та викладання.** Українська.

**4.17. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII.

**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; (стажування: Кошицький технічний університет, Словаччина); Романчук Л.Д., доц., канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу (стажування: Кошицький технічний університет, Словаччина).

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

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

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

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

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

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник /О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.-во: ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.

2. Менеджмент: навч. посібник для здобувачів вищої освіти / Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Львів, Видавництво «Новий Світ – 2000», 2020. – 356 с.

3. Страпчук С.І., Миколенко О.П. Менеджмент: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000», 2024. – 356 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.18 Назва. ОБЛІК І ОПОДАТКУВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII.

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

**Результати навчання.** Набуття знань і навичок розуміння сутності бухгалтерського обліку, історичних аспектів його становлення і розвитку; застосування принципів, на яких ґрунтується бухгалтерський облік; засвоєння сутності елементів методу бухгалтерського обліку; вміння відображати в системі обліку основні господарські процеси: створення підприємства, постачання, виробництво, збут; дотримання процедури облікової реєстрації господарських процесів; знання сутності та вміння застосовувати основні принципи управлінського обліку; розуміння основ організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

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

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

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

1. Ткаченко Н. Бухгалтерський облік: підручник/ Ткаченко Н. Київ: Алерта, 2020. - 192 с.
2. Плиса В.Й., Плиса З.П. Бухгалтерський облік: навч. посіб. Київ : Каравела, 2019. - 560 с.
3. Лишиленко О. Бухгалтерський облік: підручник/ Лишиленко О. – Київ: Центр навчальної літератури, 2017. - 670 с.

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.19 Назва. START UP-ТРЕНІНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII -VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Юдіна Т.І., проф., д-р техн. наук, проф. кафедри ресторанних і крафтових технологій; Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій; Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій.

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

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

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

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

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

**Food technology.** Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання.

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

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

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

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

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

1. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова – Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Атлант, 2019. – 376 с.
2. Основи бізнесу: навчальний посібник / Добрава Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М. О., 2018. – 305 с.
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.** Практичні заняття з використанням методів бізнес-симуляції та інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.20. Назва. МАРКЕТИНГ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VIII.

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

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

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

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

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

1. Забалдіна Ю.Б. Маркетинг в туризмі: Навч. посібник Ю.Б. Забалдіна - Київ : ДТЕУ, 2022. – 327 с.
2. Павлов К. В., Лялюк А. М., Павлова О. М. Маркетинг: теорія і практика: підручник. Луцьк : «Волиньполіграф», 2022. – 408 с.
3. Цвілій С. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілій, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 260 с.

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

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.21. Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Бовш Л.А., доц. канд. екон. наук, доц. кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

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

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

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

оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції.

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

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

1. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Київ: НУХТ, 2018. – 360 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. Брич, Г. Кушнірук, М. Рутинський, Н. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
3. Яркіна Н.М. Економіка підприємства: Навч. пос. / Н.М.Яркіна – Вид. 2-ге перероб. і доп. – К.: Вид-во «Ліра-К», 2017. – 596 с.

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

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

#### **Методи оцінювання:**

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

#### **Мова навчання та викладання.**

Українська.

### **4.22. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.**

**Тип.** Обов'язкова.

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

**Семестр.** I–IV.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Короп М.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. кафедри фізичної культури, спорту та реабілітації; Чайченко Н.Л., доц. кафедри фізичної культури, спорту та реабілітації; Яценко О.В., старш. викл. кафедри фізичної культури, спорту та реабілітації.

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

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Фізична культура».  
**Зміст.** Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика.

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська

#### **4.23. Назва. БАРНА СПРАВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. кафедри ресторанних і крафтових технологій.

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

пивної карти, кавової карти, чайної карти, коктейльної карти для барів різних видів.

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

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

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

1. Моргенталер, Д., Голмберг, М. Книга бармена. Основи приготування коктейлів: навч посібн. 2021. 288 с.

2. Коктейлі від @the\_cocktailguу: навч посібн. Річ Вудс; пер. з англ. Ганни Кирієнко. Х: Вид-во «Жорж», 2022. 176 с.

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч посібн. 2022. 168 с.

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

**Методи оцінювання.**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.24. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.**

**Тип.** За вибором.

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

**Семестр** II-IV.

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

**Результати навчання.** Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов'язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об'єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та

ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров'я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.** «Філософія», «Фізика», «Хімія», «Екологія», «Трудове право».

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

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

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.25. Назва. ДИЗАЙН.**

**Тип.** За вибором

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** IV – VIII.

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

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

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

**Зміст.** Естетична організація середовища, формування композиції простору, колірне рішення та оздоблення поверхонь, дизайн обладнання і меблів, вирішення декоративних деталей, освітлення, озеленення. Основи ландшафтного дизайну.

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

1. Шон Адамс. Як дизайн спонукає нас думати: навчальний посібник. К.: ArtHuss, 2022. 256 с.
2. Іттен Йоганнес. Наука дизайну та форми: Вступний курс, який я викладав у Баугаузі та інших школах: навчальний посібник. К.: ArtHuss, 2021. 136 с.
3. Дональд А. Норман Дизайн звичних речей (The Design of Everyday Things): навчальний посібник. К : 2019. 320 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.26. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** II - VIII.

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

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

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

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

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

1. MyEnglishLab [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://english-ashboard.pearson.com/login?redirectUrl=https:%2F%2Fenglish-dashboard.pearson.com>
2. Mark Foley. MyGrammarLab / Mark Foley, Diane Hall. Pearson Education Limited, 2016. 382 p.
3. Frances Eales. Speakout. Students' Book / Frances Eales, Steve Oakes. – Pearson Education Limited, 2015. 176 p.

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

**Методи оцінювання.**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

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

#### **4.27. Назва. ЕНОЛОГІЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** III – VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Серенко А.А., PhD, ст. викл. кафедри ресторанних і крафтових технологій; 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.);

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

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

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

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

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: підручник. К – ЦУЛ, 2022. – 592 с.
2. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. – Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. – 124 с.
3. Виноградарство: навч. посіб. / І. О. Іщенко, М. О. Ю. О. Хреновськов, Ю. О. Савчук. — Одеса : Астропринт, 2020. — 348 с.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.28. Назва. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** VI – VIII.

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

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

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

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

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

1. Про захист прав споживачів: Закон України від № 3682-ХІІ від 15.12.1993 (із змінами і доповненнями 19.01.2020). - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. United nations guidelines for consumer protection A/RES/70/186 on 22 December 2015- Режим доступу: <https://undocs.org/en/A/RES/70/1862>.
3. Pritulska N., Borodachova N., Motuzka I. European vector of reforming the consumer rights protection system in Ukraine // XXII GWT Symposium: "Sustainability, Quality and Innovation: A Global View of Commodity Sciences" Rome and Gaeta, Italy, September 20-25, 2018., p. 115-119.

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

лекції (тематичні/проблемні);

практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.29. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

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

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

1. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ: НАКККиМ. 2018. 148 с.

2. Повалій Т.Л. Івент-менеджмент: навчальний посібник. [Електронний ресурс]: / Т. Л. Повалій, Н. Д. Світайло. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с.

3. Bladen Charles, Kennell James, Abson Emma, Wilde Nick. Events Management: An Introduction. 2nd Edition. Routledge, 2017. 464 p.

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

**Методи оцінювання:**

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

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.30. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Методи оцінювання.**

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

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

## **4.31. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VII – VIII.

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

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

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

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

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

1. Васильченко М.І., Гришко В.В. Комунікативний менеджмент: навчальний посібник / М.І. Васильченко, В.В. Гришко. Полтава: ПолтНТУ, 2018. 208 с.

2. Грабовська Л. М., Стебельський Ю. М. Комунікації в менеджменті: навч. посібник. Київ: Видавничий дім "КМ Академія", 2019. 232 с.

3. Комунікативний менеджмент: навч. посіб. / Олійник Н. Ю. Кам'янець-Подільський, 2020. 112 с.

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

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, тестування);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.32. Назва. КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** VI – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Кравченко А.А., проф., докт. філос. наук, проф. зав. кафедри філософії, соціології та політології.

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

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

**Зміст.** Предмет і завдання дисципліни «Критичне мислення». Форми мислення та його різновиди. Сутність та складові критичного мислення. Комунікативні та психологічні аспекти критичного мислення. Мовна картина світу в системі критичного аналізу. Семантика. Критичний аналіз тексту. Логічне знання як процес становлення критичного мислення. Закони та правила формальної логіки в системі мислення. Аргументація в системі логічного мислення. Доведення, спростування та критика. Аналітична філософія. Система аналітичного мислення та її складові. Міркування та судження в системі аналітичного мислення. Практичні засади формування аналітичного мислення. Вирішення задач та кейсів,

спрямованих на розвиток аналітичного, логічного та критичного мислення.

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

1. Джонатан Хейбер. Критичне мислення: навч. посіб. пер. О. Бойченко Київ: ArtHuss, 2023. 236 с.
2. Логіка : підручник / [О. М. Юркевич, С. В. Качурова, О. П. Невельська-Гордєєва та ін.] ; за заг. ред. О. Г. Данильяна. Харків : Право, 2022. 220 с.
3. Конверський А.С. Критичне мислення. Підручник. Друге видання. К.: Центр учбової літератури, 2020. 368 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

**4.33. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.**

**Тип.** За вибором

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр** III - VIII

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Михайліченко Г.І., професор, д-р екон. наук, професор кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій.

**Результати навчання.** Набуття компетенції щодо формування необхідних знань з організації туризму; умов та принципів формування програм туристичних подорожей; технології та організації туристичних подорожей; методологічних засад програмного обслуговування; правил виконання туристичних формальностей, забезпечення безпеки туристичних подорожей; туropolерейтингу та турагентського бізнесу в туризмі та ін.

**Обов’язкові попередні навчальні дисципліни.** «Курортна справа».

**Зміст.** Туризм як вид господарської діяльності. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Організація ринку туристичних послуг. Класифікації в туризмі. Формування туристичної політики України. Світова туристична політика. Туристична політика України на сучасному етапі. Механізм державного регулювання туризму. Порядок ліцензування туropolераторської діяльності та сертифікації туристичних послуг. Умови та принципи діяльності туристичних підприємств на ринку України.

Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Принципи формування програм перебування туристів. Організація обслуговування клієнтів. Організація транспортних подорожей та перевезень. Туристичні формальності: види, законодавче регулювання, умови виконання. Технологія організації та умови здійснення туристичних подорожей. Страхування в туризмі. Туристичні документи та правила їх оформлення. Бронювання туристичного обслуговування. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Безпека туристичних подорожей.

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

1. Михайліченко Г.І. Туроперейтинг: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 304 с.
2. Мальська М., Бордун О. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: нав. посібник. К.: ЦУЛ, 2017. 248 с.
3. Tourism Management: 6-th ed. by Stephen J. Page, 2019. Routledge, Oхon, UK. 528 p.

**Методи навчання.** Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання.** Українська.

**4.34. Назва. ПСИХОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** III – VIII.

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

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

темпераменту особистості; проблем особистості, загальних психологічних характеристик, структури і розвитку особистості; критеріїв психічного і фізичного здоров'я.

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

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

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

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

1. Москалець В. П. Загальна психологія [текст]: підручник. Київ: Ліра-К., 2020. 564 с.
2. Приходько Ю. О., Юрченко В. І. Психологічний словник-довідник: навчальний посібник, 4-те вид., випр. і доп. Київ: Каравела, 2020. 418 с.
3. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методика. Навчальний посібник для студентів ВНЗ. К.: Ніка-Центр, 2018. 320 с.

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.35. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** III – VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Сидоренко О.В., проф., д-р техн. наук, зав. кафедри товарознавства і фармації.

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

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

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

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

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

1. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий [та ін.] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : Технологічний центр, 2018. 131 с.

2. Сенсорний аналіз: навч. посібник у структурно-логічних схемах / А.А.Дубініна, Т.В.Щербакова, Н.І.Черевична, О.В.Шмиголь. Харків: ХДУХТ, 2017. 110 с. <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2707>

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

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

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

**Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.36. Назва. ФУД-ДИЗАЙН.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029.

**Семестр.** IV– VII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Марцин Т.О. канд. техн. наук, доц кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування: ресторан готелю «Raziotel Київ», Інститут продовольчих ресурсів НААН України, International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics», Німецько-український тренінговий центр гостинності (м. Київ), Certificat de Participation. Certificate of Attendance Demonstration Le Cordon Bleu).

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

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

**Зміст.** Фуд-дизайн. Основні поняття, терміни та визначення. Сучасні тренди авторського дизайну ресторанної продукції. Архітектоніка у фуд-

сервісдизайні: теоретико-практичні засади. Колористика у фуд-дизайні закладів HoReCa. Айдентика у створенні бренду закладу. Дизайн візуалів. Флористика у фуд-дизайні. Наукові основи та практичне застосування кулінарної комбінаторики у дизайні ресторанної продукції. Foodpairing: інноваційна молекулярна теорія смакових поєднань. Техніки дизайну ресторанної продукції. Стили та технології дизайну ресторанної продукції. Сучасні тренди дизайну кондитерської та десертної продукції.

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

1. Niki Segnit. The Flavor Thesaurus. Bloomsbury, 2023. 368с.
2. Food Design Thinking Diy: The creative process to design food products, food services, food events, and dishes. Paperback. January 25, 2021. 284 p.
3. Bernard Lahousse, Johan Langenbick, Peter Coucquyt. The Art and Science of Foodpairing. Mitchell Beazley, 2020. 384 p.

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

#### **Методи оцінювання:**

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

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.37. Назва. ЦІЛЬОВИЙ КОМУНІКАТИВНИЙ КУРС АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ.**

**Тип.** За вибором.

**Рік навчання.** 2028/2029.

**Семестр.** VIII.

**Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада.** Богатирьова К.В., доц., канд. філол. наук, доц. 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. Bob Dignen, Lucas Foster. Communicating in Business English. Second Edition. Compass Publishing, 2020. 136 p.

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

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

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

## **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)**