

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний торговельно-економічний університет

Факультет технологій та бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	І «Транспорт та послуги»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»
ОСВІТНІЙ СТУПІНЬ	«БАКАЛАВР»

Київ 2026

3. Освітня програма

3.1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми) –
Расулова Алла Миколаївна - доцент кафедри менеджменту
готельно-ресторанного бізнесу к.е.н., доцент

1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Факультет технологій та бізнесу Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 384 від 04.03.2020 р.)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності № 3582, дійсний до 01.07.2026 виданий Акредитаційною комісією Міністерства освіти і науки України.
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Наявність повної загальної середньої освіти/ освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітнього ступеня молодшого бакалавра та освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-професійної програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua/

2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасним економічним мисленням, теоретичними знаннями і прикладними навичками з організації діяльності суб'єкта господарювання у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, здатних вирішувати дослідницькі й практичні завдання з використанням інструментів й алгоритму прийняття управлінських рішень задля подальшого працевлаштування; ідентифікація та вирішення проблем у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу; здійснення консультативної діяльності.	
3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
<i>Предметна область</i>	
Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу. Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного, ресторанного бізнесу та кейтерингу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проєктування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми	
<i>Орієнтація освітньої програми</i>	
Освітньо-професійна, прикладна, дослідницька	
<i>Основний фокус освітньої програми</i>	
Спеціальна освіта та професійна підготовка у галузі знань «Транспорт та послуги» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» з поглибленим вивченням теоретико-методичних засад організації сервісної, виробничої, технологічної та управлінської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; Фокусування на реалізації освітніх траєкторій з прикладним ухилом. Ключові слова: сфера гостинності, готельна справа, ресторанна справа, кейтеринг, сервіс, обслуговування, туризм, менеджмент, маркетинг, психологія сервісної діяльності, інформаційні системи і технології	
<i>Особливості програми</i>	
Міждисциплінарний та багатопрофільний підхід до підготовки фахівців з організації сервісу та управлінням суб'єктами готельного і ресторанного	

бізнесу через:

- щорічне практичне стажування, у т.ч. міжнародне, з отриманням сертифікатів, що дає їм змогу набути практичного досвіду в умовах глобалізації та розвитку міжнародного туризму з можливістю подальшого працевлаштування;
- поглиблення комунікативних навичок спілкування іноземними мовами та навчання на англомовній програмі;
- інтерактивні виїзні практичні заняття на базі провідних суб'єктів сфери гостинності;
- фокусування на інноваціях у сервісних, виробничих, інформаційних, управлінських процесах та сталому розвитку у сфері гостинності;
- залучення до навчального процесу закордонних науковців та практиків працівників готельного та ресторанного бізнесу, застосування практики провідних сервісних шкіл Європи та світу;
- гнучкість змісту дисциплін та адаптації до швидких змін у сфері гостинності.
- розвиток навичок створення, реалізації та управління стартап-ідеями у готельному та ресторанному бізнесі на базі розвитку управлінських навичок та лідерства на базі інтерактивного навчально-наукового центру бізнес-симуляції;
- можливості кар'єрного зростання від менеджера до власника готелю або ресторану;
- формування конкурентних практичних навичок у глобальному контексті через міжнародне стажування, співпрацю з міжнародними компаніями у сфері гостинності, менторства від професіоналів;
- формування індивідуальної траєкторії навчання.

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.

Згідно з класифікатором професій ДК 003:2010 із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України:

2482.1 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)

2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)

2482.2 Фахівець із готельної справи

2482.2 Фахівець із ресторанної справи

3414 Фахівець з туристичного обслуговування

3414 Фахівець із організації дозвілля

3414 Фахівець з розвитку сільського туризм

3414 Організатор туристичної і готельної діяльності

3414 Фахівець з готельного обслуговування

3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування

3414 Фахівець з організації дозвілля

3414 Організатор туристичної та готельної діяльності 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 13 Керівники малих підприємств без апарату управління <i>Отримання професійних сертифікатів за результатами проходження практичної підготовки</i>	
Подальше навчання	
Випускники даної освітньої програми мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	
5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
Викладання та навчання	
Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Збалансоване поєднання аудиторних занять (лекції-дискусії, семінарські заняття, практичні заняття в малих групах, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів), дистанційного навчання та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого, інтерактивного навчання та самонавчання, практична підготовка.	
Оцінювання	
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 контроль, атестація. Поточний контроль проводиться на практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів під час роботи на семінарських заняттях та набутих практичних навичок під час виконання завдань лабораторних/практичних робіт. Підсумковий контроль – контрольні заходи, що передбачають встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. Результати навчання студентів у ДТЕУ оцінюються за 100- баловою шкалою, де: 60-100 балів – результати навчання, що дають студенту право здобути кредити ЄКТС; 0-59 балів – незадовільні результати навчання, що не дають студенту право здобути кредити ЄКТС.	
6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
Інтегральна компетентність	
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов	
Загальні компетентності (ЗК)	
ЗК 01.	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, вести здоровий спосіб життя.
ЗК 02.	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК 03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 04.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05.	Здатність працювати в команді.
ЗК 06.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08.	Навички здійснення безпечної діяльності
ЗК 09.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК 12.	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</i>	
СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02.	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03.	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 04.	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК 05.	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 06.	Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК 07.	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08.	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
СК 09.	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10.	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК 11.	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12.	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 13.	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 14.	<i>Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</i>
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
РН 01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 07.	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 08.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
РН 09.	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11.	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
РН 12.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
РН 13.	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
РН 15.	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і

	контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РН 17.	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
РН 18.	Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
РН 19.	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
РН 20.	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
РН 21.	Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
РН 22.	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ

Кадрове забезпечення

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

Матеріально-технічне забезпечення

Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Для зручності здобувачів вищої освіти функціонують корпоративна система дистанційного навчання та автоматизована система управління освітнім процесом «МІА: Освіта». В університеті обладнані сучасні комп'ютерні класи зі спеціалізованим програмним забезпеченням:

Кабінет Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв

Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції

Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві

Лабораторія енології та барної справи

Лабораторія сенсорного аналізу

Лабораторія дизайну HoReCa

Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Кабінет менеджменту туристичного бізнесу Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>
Для кожної освітньої програми в університеті розробляється Інформаційний пакет ЄКТС. Програми, робочі програми, силабуси дисциплін та критерії оцінювання за освітніми компонентами розміщені на корпоративній платформі дистанційного навчання. В електронному репозитарію університету розміщено повнотекстовий доступ до наукової та навчальної літератури ДТЕУ, рукописи кваліфікаційних робіт та дисертацій на здобуття наукових ступенів. Для зручності здобувачів вищої освіти в університеті розроблений Каталог навчальних дисциплін, відповідно якого студенти мають право обирати вибіркові освітні компоненти. Використання віртуального навчального середовища ДТЕУ, програмне забезпечення: програмні продукти ТОВ «Сервіо Софт» - Servio HMS і Servio POS для автоматизації роботи ресторанів та готелів; хмарні ІТ-рішення для автоматизації закладів сфер гостинності EasyMS, PMS Cloud (для готелів), SkyService, Poster (для ресторанів); аналітичні платформи для сфери гостинності HotelMatrix, Poster; глобальна система бронювання Amadeus. Діюча система дистанційного навчання MOODLE забезпечує самостійну та індивідуальну підготовку. Освітня платформа «МІА Освіта» забезпечує організацію освітнього процесу за очною та дистанційною формами з можливістю комплексного оцінювання учасників освітнього процесу. Авторські розробки професорсько-викладацького складу. Програма забезпечена підручниками, навчально-методичними виданнями, інформаційною базою та доступом до закритих джерел інформації, зокрема наукометричних баз даних
9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ
<i>Національна кредитна мобільність</i>
На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти
<i>Міжнародна кредитна мобільність</i>
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 проєктами в рамках програми Еразмус+.
<i>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</i>
Здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства.

3.2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

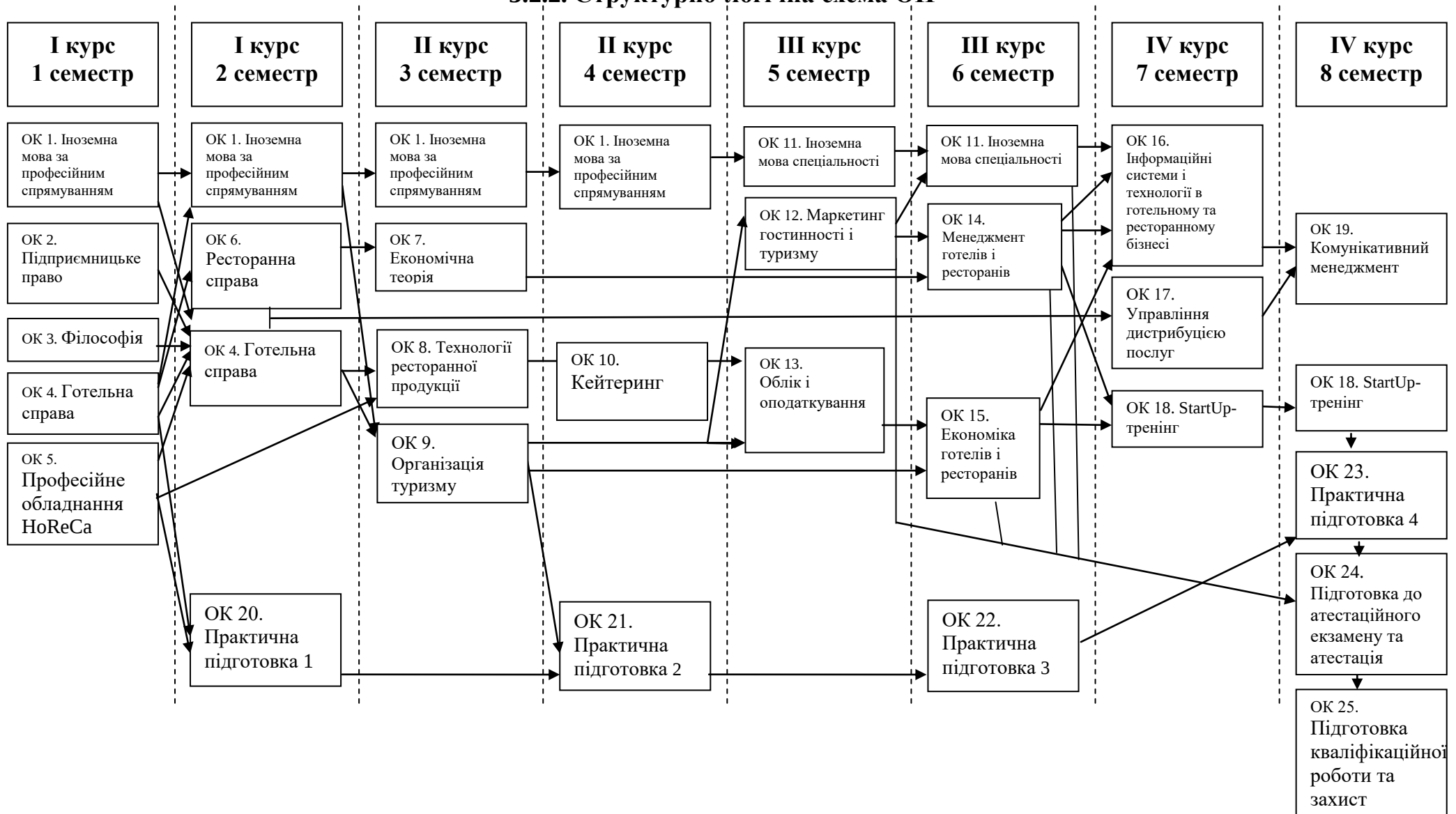
3.2.1. Перелік компонент ОП

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Екзамен
ОК 2.	Підприємницьке право	6	Екзамен
ОК 3.	Філософія	6	Екзамен
ОК 4.	Готельна справа	12	Екзамен
ОК 5.	Професійне обладнання HoReCa	6	Екзамен
ОК 6.	Ресторанна справа	6	Екзамен
ОК 7.	Економічна теорія	6	Екзамен
ОК 8.	Технології ресторанної продукції	6	Екзамен
ОК 9.	Організація туризму	6	Екзамен
ОК 10.	Кейтеринг	6	Екзамен
ОК 11.	Іноземна мова спеціальності	12	Екзамен
ОК 12.	Маркетинг гостинності та туризму	6	Екзамен
ОК 13.	Облік і оподаткування	6	Екзамен
ОК 14.	Менеджмент готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 15.	Економіка готелів і ресторанів	6	Екзамен
ОК 16.	Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі	6	Екзамен
ОК 17.	Управління дистрибуцією послуг	6	Екзамен
ОК 18.	StartUp-тренінг	9	Екзамен
ОК 19.	Комунікативний менеджмент	6	Екзамен
ОК 20.	Практична підготовка 1	6	Залік
ОК 21.	Практична підготовка 2	6	Залік
ОК 22.	Практична підготовка 3	6	Залік
ОК 23.	Практична підготовка 4	6	Залік
ОК 24.	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3	Екзамен
ОК 25.	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	6	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	
Вибіркові компоненти			
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

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ВК 9.	Освітній компонент 9	6	Екзамен
ВК 10.	Освітній компонент 10	6	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240,0	

Здобувачі вищої освіти обирають вибірові 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 здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

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

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньою програмою.

.

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

Компоненти Компетентності	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	OK 10.	OK 11.	OK 12.	OK 13.	OK 14.	OK 15.	OK 16.	OK 17.	OK 18.	OK 19.	OK 20.	OK 21.	OK 22.	OK 23.	OK 24.	OK 25.
ЗК 01			+				+		+															+	
ЗК 02		+		+		+		+		+		+		+				+		+	+	+	+	+	+
ЗК 03	+		+								+					+		+					+	+	+
ЗК 04											+	+		+		+		+				+	+	+	+
ЗК 05				+		+		+		+		+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 06		+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 07	+		+								+	+					+								+
ЗК 08				+	+	+		+	+	+			+	+	+			+		+	+	+	+	+	+
ЗК 09		+	+				+					+		+	+			+	+			+	+	+	+
ЗК 10	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11	+										+														+
ЗК 12		+												+	+		+	+		+	+	+	+	+	+
СК 01	+			+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 02				+		+		+	+	+							+	+	+	+	+		+	+	+
СК 03		+		+		+		+		+		+		+				+		+	+	+	+	+	+
СК 04				+		+		+		+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 05							+							+	+		+	+	+			+	+	+	+
СК 06				+	+	+		+		+								+		+	+		+	+	+
СК 07				+		+		+		+		+					+	+	+	+	+		+	+	+
СК 08												+					+	+	+				+	+	+
СК 09				+	+	+		+		+			+		+			+		+	+		+	+	+
СК 10				+		+		+		+		+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
СК 11				+		+		+	+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 12							+					+		+				+	+			+	+	+	+
СК 13				+								+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+
СК 14				+								+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+

3.5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 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.
РН 01		+		+		+		+	+	+		+		+				+		+	+	+	+	+	+
РН 02				+		+		+	+	+	+								+	+	+			+	+
РН 03	+			+							+						+	+			+	+	+	+	+
РН 04				+		+		+	+	+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 05				+	+	+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 06				+		+		+		+		+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
РН 07				+		+		+		+						+	+	+		+	+	+	+	+	+
РН 08				+		+		+	+	+	+	+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 09				+	+	+		+	+	+								+		+	+	+	+	+	+
РН 10				+	+	+		+	+	+		+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 11				+								+		+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
РН 12				+		+		+		+				+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 13														+			+	+	+			+	+	+	+
РН 14				+	+	+		+		+										+	+			+	+
РН 15				+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 16				+		+	+	+		+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 17				+		+		+	+	+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 18				+		+		+		+		+		+			+	+		+	+	+	+	+	+
РН 19			+	+		+		+		+		+		+			+			+	+			+	+
РН 20		+	+				+		+									+				+	+	+	+
РН 21		+	+																					+	+
РН 22			+	+														+			+	+	+	+	+

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1.	Безпека життя	6
ВК 2.	Дизайн	6
ВК 3.	Друга іноземна мова	42
ВК 4.	Економіка вражень	6
ВК 5.	Екскурсійна справа	6
ВК 6.	Енологія	6
ВК 7.	Етнічна кулінарія	6
ВК 8.	Івентивний менеджмент	6
ВК 9.	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ВК 10.	Критичне мислення	6
ВК 11.	Курортна справа	6
ВК 12.	Ораторське мистецтво	6
ВК 13.	Поведінка споживачів послуг гостинності	6
ВК 14.	Психологія бізнесу	6
ВК 15.	Спеціалізований туризм	6
ВК 16.	Товарознавство	6
ВК 17.	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
	З метою забезпечення формування індивідуальної освітньої траєкторії, враховуючи положення ст. 62 Закону України «Про вищу освіту» здобувачі можуть вибирати компоненти освітньої програми з інших освітніх програм, як аналогічного, так і інших рівнів вищої освіти, за погодженням з деканом факультету	6

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)

4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. I–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Тонконог І.В., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Дячук Л.В., доц., канд. філолог. наук, доцент іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.Є., викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

Зміст. Формування базової іншомовної компетентності та розвиток мовленнєвої діяльності в сфері економіки і бізнесу. Теми для спілкування: 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.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпінська Д. Французька за 4 тижні. Рівень 2. Інтенсивний курс (+ електронний аудіододаток). Навчальна книга. / Д. Карпінська, Л. Бартосік. – Київ : Богдан, 2021. – 400 с.
2. Латигіна А. Г. Basic English of Economics: підручник / А. Г. Латигіна. – 4 вид., переробл. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 456 с.
3. Carolyn Walker. English for Business Studies in Higher Education Studies. – Garnet Education, 2022. URL: https://vk.com/doc466329828_625557145?hash=13pb0l5UROYqxMIyMo70ZreTb5NFwCwgzDM0wx1JPmo

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота; інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи;
- підсумковий контроль – залік в кінці I–III семестру.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці IV семестру.

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

4.2. Назва. ПІДПРИЄМНИЦЬКЕ ПРАВО

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

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

Результати навчання.

Формування у студентів знань з питань підприємницького права та вміння правильно тлумачити зміст правових норм національного та міжнародного законодавства з цих питань. Опанування теоретичного і нормативного матеріалу, який стосується всіх аспектів правового регулювання підприємницьких правовідносин, що надасть можливість майбутнім фахівцям успішно розв'язувати юридичні задачі та ситуації, що сприятиме у майбутньому їх грамотному та компетентному захисту порушених прав.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корнєєв Ю.В. Підприємницьке право України: навч. посіб. – Центр учбової літератури, 2021. – 120 с.
2. Підприємницьке право України. Навч. посібник. /Ю.В. Корнєєв. - К.: Центр учбової літератури, 2019. -220 с.
3. Корнєєв Ю. В. Підприємницьке право України. Навч. посібник. / Ю. В. Корнєєв. – Київ : ЦУЛ, 2020. – 120 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ФІЛОСОФІЯ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Боровська Л.О., доц., канд. філософ. наук, доцент 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. «Психологія», «Історія України», «Історія української культури».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби

1. Халапсіс О. В. Філософія : підруч. Дніпро : Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2023. – 196 с.
2. Філософія : підручник / В.С. Бліхар, М.М. Цимбалюк, Н. В. Гайворонюк, В. В. Левкулич, Б.Б. Шандра, В. Ю. Свищю. Вид. 2-ге, перероб. та доп. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2021. – 440 с.
3. Філософія. Хрестоматія / під ред. Морозова А. Ю., Кулагіна Ю. І. – Київ : КНТЕУ, 2021. – 380 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I-II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу; Салімон О.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Компанець К.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базова зі спеціальності.

Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибульної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства. Особистісні та фахові компетентності персоналу залежно від функціональних зон готельних підприємств.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2024. – 501 с.
2. Мальська, М. П. Готельний бізнес : теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учб. літ., 2019. – 471 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: / за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. – Київ : Ліра-К, 2020. – 482 с.

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

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ПРОФЕСІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ HORECA

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. I.

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

Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи. Формування необхідних знань та навичок щодо видів, призначення, сфери використання та експлуатації різних видів інженерного та технологічного обладнання у готельному та ресторанному господарстві.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг».

Зміст. Класифікація, характеристика, конструктивні елементи та експлуатація громадських будівель. Склад інженерних систем у готельному. Системи опалення, їх характеристика та обладнання. Системи вентиляції і кондиціювання повітря. Системи водопостачання і каналізації. Системи енергозабезпечення, зв'язку, охоронної та протипожежної сигналізації. Вертикальний транспорт будівель. Обладнання для послуг оздоровчого комплексу, пралень та хімчисток. Обладнання для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів і готельних комплексів : підручник. Київ : ЛІРА-К, 2021. – 320 с.
2. Ковешніков, В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. – К. : Ліра-К, 2020. – 564 с.
3. Сєногонова Л. І. та ін. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Світ книг,

2025. – 260 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. РЕСТОРАННА СПРАВА

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., проф., докт. техн. наук, професор 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); Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій: засвоєння знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторарної справи; оволодіння методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опанування теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерінгу, фудінгу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Професійне обладнання HoReCa».

Зміст. Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Удуд І. Р. Ресторанна справа : навч. посіб. Київ : Кондор, 2024.
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Кондор, 2024. – 250 с.
3. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Київ : Кондор, 2025. – 350 с.

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

4.7. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Лебедева Л.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри економічної теорії та конкурентної політики, начальник відділу грантових проєктів ДТЕУ.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. “Основи економіки”.

Зміст. Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та

структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Пилипенко Г.М. Економічна теорія. навч. посіб. / Г. М. Пилипенко, Ю. І. Пилипенко; Нац. техн. ун-т. Дніпровська політехніка». – Дніпро : НТУ «ДП», 2022. – 196 с.
2. Економікс : навч. посіб. / В. А. Вергун, О. І. Ступницький, О. А. Приятельчук, Я. М. Гуменюк. – Київ : Вадекс, 2023. – 422 с.
3. Економічна теорія [Електронний ресурс] : навчальний посібник для самостійної роботи студентів / М. А. Мащенко, М. С. Бріль, О. М. Кліменко та ін. ; за заг. ред. М. А. Мащенко. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 266 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2027/2028.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Юдіна Т.І., 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 готельно-ресторанного господарства. Формує здатність: розробляти та впроваджувати у виробництво технології харчових 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.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа», «Професійне обладнання HoReCa».

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.

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;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий – IV семестр.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазурець Р.Р., доц., канд. географ. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій.

Результати навчання. Здобуття та формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо організації та здійснення туристичної діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Географія».

Зміст. Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Умови та принципи створення і функціонування туристичних підприємств в Україні. Сутність та особливості здійснення туроператорської та турагентської діяльності. Поняття туроперейтингу та основні види діяльності туроператорів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туроператорів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабаниць А. В. Організація туризму [Електронний ресурс] : навч. посібник / А. В. Балабаниць. – Київ : МДУ, 2024. – 449 с. – Електрон. дані. – Режим доступу:

<http://repository.mu.edu.ua/jspui/handle/123456789/6037>

2. Організація туризму : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад. О. М. Перепелюк. — Умань : Сочінський М.М., 2022. – 128 с.

3. Федорченко В.К., Мініч І.М. Організація туризму в Україні: регіональні аспекти: навч. посібн. – Ліра-К. 2021. – 338 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. КЕЙТЕРИНГ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2027/2028.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайлик В.С., канд. техн. наук, ст. викл. кафедри ресторанних і крафтових технологій.

Результати навчання. Метою вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і набуття практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу. Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо розуміння кейтерингу як самостійного виду бізнесу у сфері послуг і його складових; принципів організації кейтерингової діяльності; створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг з кейтерингу; особливостей та вимог до створення меню для різних подій, раціонів харчування для різних контингентів споживачів; вмінь зонування площ, виділених під надання кейтерингових послуг, та організації виробництва кулінарної продукції та обслуговування учасників заходу; вмінь щодо організації дозвілля учасників різноманітних заходів; принципів і правил екологічності та безпеки послуг кейтерингу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни «Технології ресторанної продукції», «Ресторанна справа».

Зміст. Кейтеринг як професійна діяльність. Поняття послуги кейтеринг. Види і класифікація кейтерингу. Види локацій кейтерингу. Види послуг кейтерингу. Меню для кейтерингових заходів. Поняття кейтерингового обслуговування готовою харчовою продукцією. Виробництво і транспортування кулінарної продукції. Ресурсне забезпечення кейтерингу. Сервісні процеси в кейтерингу. Прогресивні технології сервісу під час надання кейтерингових послуг. Кейтерингове обслуговування учасників ділових і спортивних заходів. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. ТЗ. Кейтеринг/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 488 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484

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).

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. V-VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Тонконог І.В., доц., канд. філолог. наук, доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Дячук Л.В., доц., канд. філолог. наук, доцент іноземної філології та перекладу; Шкорубська Ю.С., викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

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

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

Зміст. Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.

Оволодіння термінологією сфери готельно-ресторанної справи в межах наступних тем:

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Сучасні подорожі (типи, тенденції, харчування під час подорожей). Типи готелів. Класифікація готелів. Організація готелю та його персонал. Індустрія харчування, типи обслуговування у закладах харчування та харчування у готелях. Меню, його роль та принципи планування. Ресторани, їх діяльність та персонал.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. English-for-Hotel-Management. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.scribd.com/document/576077043/English-for-Hotel-Management>
2. Seymour, M. English for Work: Hotel and Hospitality English // Collins, 2021. – р. 208.
3. Train your staff in English for Hotels and Tourism. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.english4hotels.com>.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання,.

Методи оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);
- підсумковий контроль – залік в кінці V семестру.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий в кінці IV семестру.

Мова навчання та викладання. Французька, німецька, англійська.

4.12. Назва. МАРКЕТИНГ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Полтавська О.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Салімон О.М., доц., 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. «Економічна теорія», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Готельна справа».

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. Іванова Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства. Київ : Кондор, 2025. – 208 с.
2. Сазонець І. Л., Джин-джоян В. В., Яковлєва-Мельник Н. Г., Седлецька О. В. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : Кондор, 2025. – 327 с.
3. Цвілий С. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілий, 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.

4.13. Назва. ОБЛІК І ОПОДАТКУВАННЯ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андросенко О.О.,

доц., канд. екон. наук, доцент кафедри обліку та оподаткування.

Результати навчання. Теоретична та практична підготовка для розв'язання конкретних завдань з бухгалтерського обліку і формування інформаційної бази з управління підприємницькою діяльністю в умовах ринку, здобуття знань і формування навичок документального оформлення господарських операцій, ведення синтетичного та аналітичного обліку з узагальнення даних бухгалтерського обліку на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

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

Зміст. Сутність бухгалтерського обліку та його функції. Предмет, об'єкти та принципи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс як елемент методу бухгалтерського обліку. Рахунки та подвійний запис як елементи методу бухгалтерського обліку. Документація як елемент методу бухгалтерського обліку. Інвентаризація, оцінка і калькуляція як елементи методу бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку на підприємстві. Бухгалтерський облік основних господарських процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М. Облік, калькуляція і звітність у підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Світ книг, 2025. – 260 с.
2. Куцик П. О., Коваль Л. І. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Кондор, 2025. – 250 с.
3. Яковенко С.Л. Бухгалтерський облік: навч. посібник / ЛФ ХАДК, 2023. – 362 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. VI.

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

ресторанного бізнесу; Зікій Н.Л., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту організації з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управлінської праці, підготовка менеджера, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності системи управління та конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Економічна теорія», «Маркетинг гостинності та туризму».

Зміст. Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. 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. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.-во: ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.
2. Страпчук С.І., Миколенко О.П. Менеджмент: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Новий Світ – 2000», 2026. – 356 с.
3. Яцун Л.М., Новікова О.В., Льовшина Л.Д. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. // ТОВ «Видавництво «СВІТ КНИГ». 2024. – 620 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, колоквіуми, тестування, захист індивідуальних творчих завдань;
- підсумковий контроль –екзамен письмовий;
- курсова робота.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2028/2029.

Семестр. VI.

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

Результати навчання. Формування компетенцій, сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань в галузі аналізу і планування фінансово-господарської діяльності готелів та ресторанів, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень, методів розрахунку важливих показників господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємств.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Облік і оподаткування», «Економічна теорія».

Зміст. Готелі і ресторани як складові економічної системи. Сутність економічної діяльності готелів і ресторанів. Економічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Особливості створення та функціонування фізичних осіб-підприємців та юридичних осіб (підприємств). Економічне середовище функціонування готелів і ресторанів. Ринок готельних та ресторанних послуг. Планування економічної діяльності готелів і ресторанів. Операційна діяльність готелю. Виробнича програма ресторану . Продукція та товарооборот ресторану. Поточні витрати та собівартість послуг готелів і ресторанів. Ціноутворення в готелях і ресторанах. Доходи, прибуток та рентабельність готелів та ресторанів. Податки та оподаткування готелів та ресторанів. Ресурсний потенціал готелів і ресторанів. Основні засоби готелів і ресторанів. Оборотні засоби готелів і ресторанів. Нематеріальні ресурси (активи) готелів і ресторанів. Фінансові ресурси готелів і ресторанів. Трудові ресурси готелів і ресторанів. Економічна діагностика діяльності готелів і ресторанів. Інноваційна та інвестиційна діяльність готелів і ресторанів. Бізнес-

плани готелів та ресторанів. Економічна безпека готелів і ресторанів. Реструктуризація. Санація. Банкрутство готелів і ресторанів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник /С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
2. Покровська Н.М. Економіка підприємства : навч. посіб. /Н.М. Покровська КПП ім. Ігоря Сікорського. – Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2025. – 269 с.
3. HoReCa : підручник : Т. 7. Економіка / Л. А. Бовш, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін.; за наук. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг. екон. ун-т. ДТЕУ. 2025. – 652 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу; Сененко І.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

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

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

Зміст. Суть та види інформаційних систем і технологій в сегменті HoReCa. Базові складові програмних продуктів автоматизації суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація робочого місця персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Програмні продукти автоматизації системи управління суб'єктами

готельного і ресторанного бізнесу. Автоматизація виробничого обліку, складського обліку і управління закупками, управління собівартістю, фінансової підсистеми, системи управління персоналом суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Особливості здійснення PR в Інтернеті суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Використання інформаційних систем і технологій в управлінні лояльністю споживачів готельних і ресторанних послуг. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Глобальні розподільчі інформаційні системи.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. УПРАВЛІННЯ ДИСТРИБУЦІЄЮ ПОСЛУГ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII.

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

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо організації та управління системою дистрибуції послуг готелів і ресторанів; оцінювання перспективності основних та альтернативних

каналів дистрибуції послуг; особливостей роботи з персоналом у системі дистрибуції послуг суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг гостинності та туризму».

Зміст. Зміст дистрибуції як економічної діяльності та її роль у збутовій діяльності готелів і ресторанів. Канали дистрибуції послуг готелів та ресторанів. Характеристика основних каналів дистрибуції послуг готелів: система Інтернет-бронювання готелів (IDS), Інтернет-турагенції (online travel agencies – OTAs), пошукові туристичні платформи (Google, TripAdvisor, KAYAK); глобальні системи розподілу (global distribution systems – GDS). Альтернативні канали дистрибуції послуг готелів: онлайн-майданчики бронювання, оренди та розміщення Airbnb, HomeAway, Amazon. Стимулювання дистриб'юторів послуг готелів і ресторанів різних типів. Технології активних продажів продукції та послуг готелів і ресторанів. Інжиніринг меню ресторану. Управління бренд-сайтом. Конверсія сайту. Воронка продажів. Комунікація у системі трейд-маркетингових активностей. Аналітика дистрибуції та планування продажів: територія, споживачі, асортимент, персонал. Геоаналітика, геосервіси та геокарти як інструменти аналізу дистрибуції послуг. Lead-менеджмент готелів та ресторанів. Особливості визначення функціоналу, вимог до роботи персоналу готелів і ресторанів у системі дистрибуції. Ефективність каналів та системи дистрибуції послуг готелів і рестора нів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Балабан П. Ю. Комерційна діяльність : навч. посіб. Київ : Світ книг, 2025. – 250 с.
2. Піщак О., Горлін Д., Бекіров А., Даніленко І. Аудит продажу. Дистрибуція: підручник. – Вид-во «Самміт-книга», 2020. – 165 с.
3. Смирнов І. Г., Любіцева О. О. Логістика в гостинності : навч. посіб. Київ : ЛІРА-К, 2024. – 250 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.

4.18. Назва. STARTUP-ТРЕНІНГ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Ткачук Т.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана факультету технологій та бізнесу; Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Охріменко А.Г., проф., д.е.н., професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу (міжнародне стажування International Hospitality Projects, Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha, Словаччина, 2023); Салімон О.М., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу; Компанець К.А., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування комплексного уявлення про основні засади та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї, стартапу та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Економіка готелів та ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг гостинності та туризму», «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

Зміст. Сутність та соціально-економічне значення стартапінгу як складової підприємництва у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Основні передумови успішного стартапу та побудови власної бізнес-кар'єри. Стартап у вигляді бізнес-ідея, бізнес-концепції, бізнес-моделі у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Підприємницька інфраструктура та середовище розвитку стартапінгу. Етапи створення та реалізації бізнес-ідеї, оцінювання її інвестиційної привабливості та перспективності. Інформаційна база для аналізу та планування розвитку стартапів у сфері гостинності. Інвестиційна, інноваційна, маркетингова, виробнича та кадрова політика суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу щодо розвитку стартапінгу. Стратегічні і

тактичні цілі реалізації стартапу. Моніторинг ринку стратапів у сфері гостинності. Побудова системи командного менеджменту у практичній діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Технології пітчінгу та презентації стартапу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гавриш О.А. Управління стартапами : підручник для здобувачів вищої освіти за економічними спеціальностями. / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, М. О. Кравченко, К. О. Копішинська. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2020. – 716 с.
2. Управління стартапами : підручник / О.А. Гавриш, К.О. Бояринова, М.О. Кравченко, К.О. Копішинська; за заг. ред. О.А. Гавриша. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2020. – 716 с.
3. Пол Дж. Філдінг Як керувати проєктами: основні навички проєктного менеджменту: підручник. Перекл. з англ.: Фабула, 2020. – 240 с.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VIII.

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

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг гостинності та туризму».

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. Воронка О.З. Комунікативний менеджмент та основи керівництва: навчальний посібник / Воронка О., Леськів Г. - Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2025. - 240 с.
2. Комунікативний менеджмент: Навч. посібник / С. В. Панченко, О. В. Дикань, О. В. Громова та ін. – Харків: УкрДУЗТ, 2024. – 184 с.
3. Сумець О. М. Комунікативний менеджмент: навчальний посібник. Київ: Університет економіки та права «КРОК», 2024. – 178 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.

4.20. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. I–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Короп М.Ю., канд. пед. наук, доцент кафедри фізичної культури, спорту та реабілітації.

Результати навчання. Надання необхідних знань, умінь, компетенцій і навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я нині й у майбутній трудовій 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 в процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури, спорту та реабілітації. 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. Вознюк Т.В. Сучасні ігрові види спорту: навч. посібник – Вінниця : Корзун Д.Ю., 2017. – 246 с.
2. Волейбол у закладах вищої освіти: навчальний посібник / Т.В. Вознюк, А.А. Ковальчук, О.В. Ковальчук. – Вінниця : Твори, 2019. – 279 с.
3. Кібальник О. Я. Оздоровчий фітнес. Теорія та методика викладання : навчально-методичний посібник для студентів. / О. Я. Кібальник, О. А. Томенко. – Суми : СумДПУ, 2020. – 230 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття.

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.21. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, зав. кафедри 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», «Біологія», «Фізика», «Хімія», «Соціологія», «Правознавство», «Трудове право».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби:

1. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / О. І. Запорожець – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 448 с.
2. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / за заг. ред. В. В. Сокурєнка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 308 с.
3. Смирнитська М. Б., Тріщ Р. М. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство та торгівля : навч. посіб. Київ : Кондор, 2022. – 260 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

– лекції: оглядові, тематичні, проблемні.

– практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тести, опитування, перевірка звіту, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ДИЗАЙН

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. V-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., ст. наук. співроб., канд. техн. наук, зав. 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 проєктування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Професійне обладнання HoReCa», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Готельна справа».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Новосельчук Н. Є. Дизайн інтер'єру : навч. посіб. / за заг. ред. Н. Є.Новосельчук. – Полтава : Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020. –165 с.
2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник. / С. В. Сьомка. – Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. – 480 с.
3. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Подвірна Х. Є. Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2023. – 198 с.

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

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. II-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Галаган В.Я., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу; Клименко Т.І., ст. викладач кафедри іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Формування навичок іншомовного міжкультурного спілкування в типових комунікативних сферах та ситуаціях, релевантних для студентського контингенту. Оволодіння лінгвокраїнознавчими, соціокультурними і соціально-психологічними навичками, знаннями та вміннями, які забезпечать здатність та готовність особистості до міжкультурного діалогу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Нульовий рівень підготовки.

Зміст.

Рівень А1. Знайомство, відомості про особу. Час доби, дні тижня, місяці. Сім'я і родинні стосунки. Вільний час. Професії. Розпорядок дня. Продукти харчування, їжа. Квартира. Місто, орієнтування в місті, визначні місця і пам'ятки. Здоров'я і хвороби. Транспорт. Погода і пори року. Одяг. Свята і подарунки.

Рівень А2. Сучасні засоби комунікації. Проблеми і їх рішення. Зовнішній вигляд і одяг, мода. Офіс і офісна техніка. Тварини, рослини, ландшафти. Клімат. Школа, університет, система освіти. Стосунки між людьми. Відвідання установ та виконання формальностей. Подорожі, готелі. Культурні заходи й інтереси. Техніка. Спорт в житті людини, види спорту.

Рівень В1. Видатні особистості, зміни в житті особистості. Кіномистецтво, фільми. Реклама, покупки, шопінг, скарги. Інформація, статистика, графіки, діаграми. Батьківщина, природа, ландшафти, подорожі. Модні тренди. Стосунки. Мова тіла. Комп'ютер у сучасному світі, технічні винаходи. Законність, кримінал, покарання. Мистецтво і культура. Сфера обслуговування, банк і клієнт. Політичні системи. Транспорт. У пошуках роботи, резюме, співбесіда. Освіта і професії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Карпінська Д. Французька за 4 тижні. Рівень 2. Інтенсивний курс (+ електронний аудіододаток). Навчальна книга. / Д. Карпінська,

- Л. Бартосік. – Київ : Богдан, 2021. – 400 с.
2. Котвицька В. А. Вступ до німецької мови професійного спрямування: навчальний посібник для студентів технічних факультетів (рівень B1+) / В. А. Котвицька, О. О. Беззубова, О. А. Лазебна. – Київ : НТУУ «КПІ», 2017. – 186 с.
3. Iwona Stempek. Polski. Krok po kroku poziom A2/B1. Zeszyt ćwiczeń / Iwona Stempek, Anna Stelmach. – Kraków: Polish-courses, 2014. – 82 р.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота. Традиційні та інноваційні методи і технології навчання.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий у кінці кожного семестру.

Мова навчання та викладання. Українська, німецька, французька, іспанська, польська.

4.24. Назва. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ

Тип. За вибором

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравцов С.С., доц., канд. держ. упр, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій

Результати навчання. Формування знань, умінь та компетенції щодо проєктування, стратегічного управління та монетизації клієнтського досвіду на основі застосування інструментів сценографізації, цифрових трансформацій та співтворення цінності для забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств сфери гостинності та креативних індустрій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Маркетинг».

Зміст. Генезис, еволюція та фундаментальна архітектура економіки вражень. Типологія та конструювання досвіду: моделі 4Е та стратегічні модулі (SEMs). Нейробіологія та психологія споживача у сфері вражень. Сценографія вражень: дизайн клієнтського досвіду (CX). Драматургія бізнесу: театралізація простору та сервісних процесів. Наративне середовище та сторітелінг в економіці вражень. Співтворення (ко-креація) та інтерактивні бізнес-моделі участі. Гейміфікація та іммерсивні технології дизайну вражень. Цифрові екосистеми та фізично-цифровий (phygital) досвід. Трансформаційна

економіка: враження як інструмент особистісних змін. Управління автентичністю та культурна комодифікація. Економічні стратегії монетизації вражень. Аналітика вражень: показники ефективності (KPI) та спеціальні метрики. Сталий розвиток та резильєнтність в економіці вражень. Майбутнє економіки вражень: форсайт, синтетичні враження та стратегічне передбачення.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Яковець Т. М. *Цифровий маркетинг та дизайн вражень* : монографія. Київ : Держ. торг.-екоп. ун-т, 2025. 392 с.

2. Пайн Б. Дж. II, Гілмор Дж. Г. Економіка вражень: битва за час, увагу та гроші клієнта / пер. з англ. Харків : Vivat, 2021. 416 с.

3. Поведінкова економіка: від теорії до практики : міждисциплінарний навч. посібник / за наук. ред. І. Л. Татомир, Л. Г. Квасній. Трускавець : Посвіт, 2022. 408 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інноваційних технологій, колективний та індивідуальний тренінг.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, презентації, комп'ютерне тестування, виконання індивідуального проєкту);
- підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ЕКСКУРСІЙНА СПРАВА

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. II-IV.

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

Результати навчання. Формування у студентів теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й планувати екскурсійну діяльність; розробляти й проводити екскурсії; здійснювати екскурсійне обслуговування.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму», «Готельна справа».

Зміст. Теоретико-методичні засади краєзнавства. Туристично-краєзнавчий потенціал туристичних районів України. Екскурсія та її сутність. Класифікація екскурсій. Методика підготовки екскурсій.

Методика та техніка проведення екскурсії. Професійна майстерність екскурсовода. Диференційований підхід до екскурсійного обслуговування.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Екскурсологія: підручник. За заг. ред. доктора юридичних наук, професора В. О. Негодченка. – Київ: Каравела, 2023. – 370 с.
2. Кіптенко В. К. Організація екскурсійних послуг: підручник / В.К. Кіптенко, О. Ю. Малиновська. – Херсон: Олдіплюс, 2018. – 518 с.
3. Покоłodна М. М. Організація екскурсійної діяльності: підручник / М. М. Покоłodна. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 180 с.

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

Методи оцінювання: – поточний контроль (опитування, тестування, виконання індивідуальної роботи та її презентація, контрольна робота); – підсумковий контроль – письмовий екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. ЕНОЛОГІЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. III-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій.

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій з: організації роботи сомельє та його функціональних обов'язків; основних методів та форм роботи сомельє; загальної характеристики вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; організаційних робіт з формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства; еволюції виноробства; характеристики основних виноробних регіонів в країнах Європи, Америки, Азії, Австралії, Африки та найбільш відомих вин провідних країн-виробників; правил дегустаційної оцінки напоїв; основних принципів еногастрономії (поєднання вин і страв), розвитку винного та еногастрономічного туризму в різних країнах світу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа та кейтеринг».

Зміст. Організація роботи сомельє: кваліфікаційна характеристика, посуд та інвентар у роботі сомельє. Основні методи та форми роботи сомельє. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє. Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Еволюція виноробства. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв Європейського Союзу. Основи винної термінології. Виробництво і зберігання вина. Найвідоміші виробники вин в Україні. Вина Європи. Вина Америки, Азії, Африки, Австралії, Нової Зеландії. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв. Види дегустації вин. Основна термінологія для органолептичної оцінки вин. Мистецтво поєднання вина та страв. Основні принципи еногастрономії. Винний туризм, еногастрономічний туризм.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб./ С. В. Майкова, О. Б. Маслійчук, Н. Я. Сусол – Київ : Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с.
2. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Кондор, 2023. – 260 с.
3. Ощипок І. М. Барна справа : навч. посіб. Київ : Кондор, 2025. – 395 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних 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.

4.27. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. III-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Перепелиця М.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій (стажування – Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет, м. Братислава, Словаччина).

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. «Ресторанна справа та кейтеринг».

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. Юдіна, та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 456 с.
2. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 159 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання 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.

4.28. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Салімон О.М., доц., 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 гостинності та туризму».

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: НАКККіМ. 2018. – 148 с.
2. Повалій Т.Л. Івент-менеджмент: навчальний посібник: / 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.

4.29. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. III-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій.

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

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа та кейтеринг», «Готельна справа».

Зміст. Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-мистецтво: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів. Пекарська майстерність.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г.М.]. – Житомир: «Полісся», 2020. – 514 с.
2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Кн. 1 : підручник. Київ : Світ книг, 2025. – 350 с.
3. Новікова О. В., Політика М. В. Малювання та ліплення для кондитерів : підручник. Київ : Світ книг, 2025. – 206 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 та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. КРИТИЧНЕ МИСЛЕННЯ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко А.А., проф., докт. філос. наук, 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. Конверський А.Є. Критичне мислення. Підручник. Друге видання. К.: Центр учбової літератури, 2020. – 368 с.
2. Кріс Гріффітс, Меліна Кості Посібник з креативного мислення. – Вид.: Фабула. - 2020.- 288 с.
3. 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.

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.

4.31. Назва. КУРОРТНА СПРАВА

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. VI-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайліченко Г.І., проф., д-р екон. наук, професор кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій – стажування в Австрійському університеті (м. Відень, Австрія), Пан-європейському університеті (м. Братислава, Словаччина).

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

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сазонець І. Л., Вівсяник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа. Навчальний посібник. – Рівне : Волин. обереги, 2024. – 300 с.
2. Курортологія та курорти України : навч. посіб. / уклад. С.М. Малахова, О.О. Черепок, Н.Г. Волох. - Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. – 105 с.
3. Рекреалогія та курортна справа: Навчальний посібник / А.В. Віндюк, Д.Д. Гурова, О.М. Корнієнко. – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. – 268 с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, вирішення ситуаційних задач);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. II-IV.

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

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

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

Зміст. Предмет і завдання риторики. Риторика як теорія мовлення. Красномовство. Основи ораторської майстерності. Оратор і аудиторія. Публічний виступ. Фігури публічного виступу. Основи техніки мовлення у публічному виступі. Доказ та обґрунтування у публічному виступі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. Назва. ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. V-VIII.

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

Результати навчання. Засвоєння студентами теоретичних основ дії механізмів формування різних моделей споживчої поведінки, а також опанування ними сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг гостинності та туризму», «Ресторанна справа та кейтеринг», «Готельна справа».

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ларіна Я., Рябчик А. Поведінка споживачів : навч. посіб. / Ларіна Я., Рябчик А. – Київ: Олді-Плюс, 2020. – 284 с.
2. Ткаченко О. В., Зелінська З. П. Основи психології та етикет професійного спілкування в туризмі : навч. посіб. Київ : Світ книг, 2024. – 125 с.
3. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Світ книг, 2024. – 250 с.

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

Методи оцінювання.

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.34. Назва. ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ванюшина О.Ф., доц., канд. філос. наук, доцент кафедри психології.

Результати навчання. У ході вивчення дисципліни студент повинен знати: психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи; основні методи і прийоми психологічної підготовки бізнесмена; основи психологічного потенціалу бізнесмена, методів та засобів реалізації його ділового успіху; фактори успіху, як поведінка, мотивація, організаторські здібності, етика, особистісні обмеження, які зменшують ефективність роботи; психологічні передумови формування ділової активності; процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.

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

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

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Калениченко Р. А. Психологія бізнесу : навч. посіб. / Р. А. Калениченко, А. С. Коханець, О. О. Нежинська. – Ірпінь : Державний податковий університет, 2023. – 270 с. – Режим доступу : <https://vstup.htek.com.ua/wp-content/uploads/2024/10/26.3-Kalinenko.pdf>
2. Мілютіна К.Л., Трофімов А.Ю. Психологія сучасного бізнесу : навч. посібник / Мілютіна К.Л., Трофімов А.Ю. - Рекомендовано до друку рішенням вченої ради факультету психології КНУ імені Тараса Шевченка, 2020. – 168 с.

3. Психологія підприємництва та бізнесу : навч. посіб. – Київ : Державний університет телекомунікацій, 2019. – 257 с. – Режим доступу : https://duikt.edu.ua/uploads/1_1759_23433496.pdf

Заплановані навчальні заходи та методи викладання.

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

Методи оцінювання:

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

Мова навчання та викладання. Українська.

4.35. Назва. СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ТУРИЗМ

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2028/2029, 2029/2030.

Семестр. VI-VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Хлопак С.В., доц., канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та менеджменту креативних індустрій.

Результати навчання. Формування знань і компетентностей щодо організації розвитку спеціалізованих видів туризму та створення цільових програм спеціалізованих турів.

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

Зміст. Поняття та види спеціалізованого туризму. Історія виникнення та розвитку спеціалізованих видів туризму. Ресурсна база спеціалізованого туризму. Світові туристичні потоки за цільовими сегментами міжнародного туристичного ринку. Розробка та реалізація програм перебування туристів у різних видах спеціалізованого туризму. Сутність та особливості створення пропозиції у діловому, релігійному, круїзному, івентивному, спортивному, екологічному, лікувально-оздоровочому а також інших видах спеціалізованого туризму. Форми і методи обслуговування туристів при плануванні спеціалізованих видів туристичних подорожей.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Богатирьова Г.А. Спеціалізований туризм: навч. посіб. / Г. А. Богатирьова, М. Г. Головань Г. О. Горіна, О. П. Літвінова-Головань, Т. С. Коптева, К. В. Снігур. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. – 173 с.
2. Борисова О. Спеціалізований туризм. Навчальний посібник. / О. Борисова. – К.: Кондор, 2020. – 360 с.

3. Гапоненко Г.І. Сільський зелений туризм: навч. посібник. / Г.І. Гапоненко, А.Ю. Парфіненко, І.М. Шамара. – Суми : Університетська книга, 2020. – 177 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.

4.36. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2026/2027, 2027/2028.

Семестр. II-IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вежлівцева С.П., доц., канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства та митної справи.

Результати навчання. Формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту, оцінки якості та безпечності харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Студент повинен уміти: аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства; користуватись нормативною документацією щодо безпечності та якості харчових продуктів, їх упакування, маркування та зберігання; аналізувати споживні властивості, безпечність та якість, маркування харчових продуктів відповідно до вимог чинної нормативної документації; володіти методами та методиками об'єктивної оцінки якості харчових продуктів; вирішувати практичні завдання, пов'язані із забезпеченням умов зберігання і транспортування харчових продуктів для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Готельна справа».

Зміст. Об'єкт, предмет та завдання дисципліни «Товарознавство». Поняття про споживну та харчову цінність харчових продуктів. Принципи класифікації та формування асортименту харчових продуктів. Якість, показники якості, рівень якості харчових продуктів. Методи оцінки якості харчових продуктів: органолептичний та вимірювальний методи. Процеси, що протікають

у харчових продуктах під час товароруху. Методи зберігання харчових продуктів. Режими зберігання. Способи консервування харчових продуктів. Особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва та сертифікації сільськогосподарської органічної продукції. Нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі. Значення окремих груп харчових продуктів у харчуванні людини. Принципи класифікації та формування асортименту, характеристика сучасного асортименту вітчизняного та закордонного виробництва, харчова цінність і споживні властивості, чинники формування безпечності та якості, вимоги до безпечності та якості, дефекти, особливості упакування, маркування, зберігання зерноборошnianих товарів, фруктів, овочів, грибів і продуктів їхнього перероблення, смакових товарів, крохмалю та крохмалепродуктів, цукру, замінювачів цукру, меду, кондитерських виробів, харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних товарів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бровко О.Г., Булгакова О.В., Кудінова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари. Навч. посібник. К.: Кондор. 2024. – 780 с.
2. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.В., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство. Навчальний посібник. К.: Кондор. 2025. – 286 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання:

- 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 підготовленого індивідуального завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.37. Назва. НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2029/2030.

Семестр. VII-VIII.

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

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню у студентів сукупності знань щодо системи управління безпечністю харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду з питань оцінювання та управління ризиками у ресторанних технологіях, набуття навичок з розроблення плану НАССР та впровадження системи у закладах ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Ресторанна справа та кейтеринг», «Товарознавство».

Зміст. Основні поняття системи НАССР. Безпечність харчової продукції як об'єкт управління. Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечності харчової продукції. Небезпечні чинники в системі НАССР. Програми передумови застосування НАССР у закладах ресторанного господарства. Теоретичні засади НАССР: належна виробнича практика GMP, належна гігієнічна практика GHP. Надзвичайні ситуації та загрози безпечності для продукції закладів ресторанного господарства. План ТАССР. Харчове шахрайство: план ВАССР. Поінформованість споживачів щодо складу харчових продуктів. Порядок розробки та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства. Формування документів у системі НАССР. Визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для харчової продукції. 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 згідно вимог НАССР.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

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

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

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. 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.

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)