

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРЗДІЛ
«ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»



ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр

ВСТУП

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) (англ. ECTS, European Credit Transfer and Accumulation System) - це система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі фахової передвищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікації та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів фахової передвищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання та обліковується у кредитах ЄКТС.

Кредит ЄКТС - одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин на семестр. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС. Кредити присвоюються здобувачам фахової передвищої освіти після успішного вивчення дисципліни та позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС. Ключові документи ЄКТС: каталог дисципліни (інформаційний пакет), аплікаційна форма, угода про навчання, академічна довідка, додаток до диплома про передвищу фахову освіту європейського зразка (Diploma Supplement). Перелік оцінок із дисциплін відображає здобутки здобувача фахової передвищої освіти у загальнозрозумілий спосіб, що є типовим для всіх навчальних закладів. З цією метою використовується таблиця відповідності оцінок за 100-баловою шкалою.

1. Загальна інформація.

1.1. Назва і адреса.

Відокремлений структурний підрозділ «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» (коротка назва – ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»).

Адреса: вул. Кам'янецька 114, м. Хмельницький, 29016, тел. (0382) 67-25- 17

факс (0382) 67-16-04

Електронна пошта: mail@htek.km.ua

1.2. Опис закладу.

Відокремлений структурний підрозділ «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» є провідним закладом освіти у Подільському регіоні, що здійснює підготовку фахівців за різними освітніми програмами. Історія розвитку коледжу починається з 1 липня 1965 року. На базі існуючої школи торгово-кулінарного учнівства наказом Міністерства торгівлі УРСР від 15.05.1965 р. №191 «Про заходи по поліпшенню підготовки кадрів для торгівлі та громадського харчування» створено Хмельницький технікум радянської торгівлі. Підготовка фахівців здійснювалася за денною та заочною формами навчання зі спеціальностей «Товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами», «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами», «Технологія приготування їжі». За наказом Міністерства торгівлі України

№191 від 19.01.1991 року технікум було перейменовано у Хмельницький комерційний технікум, розпочато підготовку фахівців за спеціальністю «Комерційна діяльність». З 1997 року наказом Міністерства освіти України №128 п. 3 від 20.06.1997 року технікум перейменовано у Хмельницький економічний технікум і включено до складу Київського державного торговельно-економічного університету.

З 1998 року в технікумі розпочата підготовка молодшого спеціаліста зі спеціальностей «Фінанси» та «Біржова діяльність».

За наказом КНТЕУ № 258 від 31.01.2006 відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України №45 від 26.01.2006 «Про реорганізацію Хмельницького економічного технікуму КНТЕУ» створено Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ як відокремлений структурний підрозділ Київського національного торговельно-економічного університету.

У 2013 році отримано Сертифікат на систему управління якістю, який посвідчує, що система управління якістю стосовно надання освітянських послуг відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001: 2009 «Система управління якістю. Вимоги».

З 2014 року здійснюється набір студентів за спеціальностями «Бухгалтерський облік» та «Інформаційна діяльність підприємства».

У 2017 році отримано ліцензію на підготовку фахівців за ступенем вищої освіти «бакалавр», освітньо-професійної програми Облік і оподаткування

У 2018 р. відбувся перший набір за ОПП Облік і оподаткування за скороченою формою навчання на основі ОКР «молодший спеціаліст».

З 2019 року у коледжі працює навчально-консультативний центр Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, де студенти коледжу можуть продовжувати навчання для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальностями:

«Фінанси, банківська справа та страхування»

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

«Готельно-ресторанна справа»

«Харчові технології»

Успішно ліцензовано спеціальності 073 Менеджмент та 241 Готельно-ресторанна справа (наказ МОН України від 15.06.2020.р. №164-л «Про ліцензування освітньої діяльності»).

У 2020 році успішно пройдено акредитацію освітньої програми «Облік і оподаткування» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти (сертифікат №509 від 23.07.2020).

У 2020 році згідно наказу КНТЕУ № 3064 від 22.10.2020 Хмельницький торговельно- економічний коледж КНТЕУ перейменовано на Відокремлений структурний підрозділ

«Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ».

У 2022 році у зв'язку із реорганізацією Київського національного торговельно-економічного університету згідно наказу МОН від 21.01.2022 N 43 ВСП «ХТЕФК КНТЕУ» реорганізовано на Відокремлений структурний підрозділ «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» зі збереженням ліцензованого обсягу та державного замовлення на підготовку фахівців.

На сьогодні ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» – це сучасний навчальний заклад з сучасною матеріально-технічною базою, високопрофесійним педагогічним колективом.

ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» здійснює свою діяльність відповідно до Конституції України, та Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про мови», актів Президента України, Кабінету Міністрів України, інший законодавчих та нормативно-правових актів, Статуту ДТЕУ, наказів та розпоряджень ректора ДТЕУ та Положення про ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ». Освітня діяльність в коледжі здійснюється відповідно ліцензії Міністерства освіти і науки України.

Загальна кількість працівників ВСП « ХТЕФК ДТЕУ» – 97 осіб (2 особи в декретній відпустці, 1 особа у допологовій-післяпологовій відпустці; 2 особи – служба ЗСУ; 7 осіб сумісники, в т.ч. 5 викладачів та 2 електромонтера), в тому числі педагогічних - 54 особи (56 %):

- спеціаліст вищої категорії - 37 (68,5%) у тому числі викладачів-методистів 25 (67,6%);

- спеціаліст першої категорії - 6 (11,1%);

- спеціаліст другої категорії - 4 (7,4%);

- спеціаліст - 6 (11,1%);

майстри виробничого навчання 1 (1,9%).

Науковці: кандидат наук 14 (7,4%) у тому числі доцент 3 (21,4%), у тому числі доктор, професор 1 (7,1%).

1.3. Академічні органи.

Гребінська
Світлана Іванівна

директор коледжу, кандидат економічних наук, викладач вищої категорії, викладач-методист.

Савіцька Ліля Петрівна

заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої категорії, викладач-методист.

Поморова
Наталія Анатоліївна

заступник директора з виховної роботи викладач вищої категорії, викладач-методист.

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – з 1 вересня. Завершення навчальних занять - 30 червня. Освітній процес здійснюється за семестрами. Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.5. Перелік запропонованих освітньо-професійних програм

Галузь знань	Спеціальність	Освітній ступінь	Освітньо-професійна програма
07 Управління і адміністрування	071 Облік і оподаткування	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Бухгалтерський облік»
		Освітній ступінь «бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Облік і оподаткування»
	073 Менеджмент	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Логістичний менеджмент»
	072 Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Фінанси і кредит»
			Освітньо-професійна програма «Оціночна діяльність»
	075 Маркетинг	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Маркетингова діяльність»
	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та управління бізнесом»
		освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Інформаційна діяльність підприємства»
		освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Агробізнес та підприємництво»
18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр»	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

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

Інформація про вступні випробування та правила прийому на навчання за ОПС «фаховий молодший бакалавр», за освітнім ступенем «бакалавр» розміщена на сайті ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»: www.htek.km.ua.

1.7. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання

(формального, неформального та інформального).

Визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу здобувачів освіти Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету, Положення про академічну мобільність студентів ВСП «Хмельницького торговельно - економічного фахового коледжу Державного торговельно- економічного університету».

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

Розподіл кредитів ЄКТС залежить від терміну навчання та визначається навчальним планом. ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає здобувач освіти, виробничу практику, атестацію. Кредити присвоюються тільки після закінчення вивчення дисципліни та за умови успішного складання одного з видів підсумкового контролю.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління у ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» визначені:

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів ВСП «Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу ДТЕУ»;
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу ДТЕУ»;
- Положення про проведення практики здобувачів освіти ВСП «Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу ДТЕУ»;
- Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у ВСП «Хмельницькому торговельно-економічному фаховому коледжі ДТЕУ».
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ВСП «Хмельницькому торговельно-економічному фаховому коледжі ДТЕУ».

1. Ресурси та послуги.

У відділі кадрів коледжу зберігаються особові справи студентів та документи про освіту. Основними завданнями працівників відділу кадрів є:

- 1) ведення та зберігання особових справ студентів денної та заочної форми навчання;
- 2) організація своєчасної укомплектованості особових справ студентів денної та заочної форм навчання в процесі навчання за номенклатурою;
- 3) ведення алфавітного журналу, обліку руху студентів денної та заочної форм навчання та бази даних;
- 4) ведення електронної бази руху студентів денної та заочної форм навчання та перенесення інформації на паперові носії;
- 5) видача оригіналів документів про освіту студентам-випускникам та відрахованим студентам денної та заочної форм навчання;

6) підготовка та комплектація особових справ студентів денної та заочної форм навчання для передачі в архів;

7) ведення журналів реєстрації атестатів та додатків до атестатів студентів денної форми навчання коледжу;

8) ведення журналів реєстрації дипломів та додатків до дипломів випускників денної та заочної форм навчання коледжу;

9) видача бланків обхідних листів студентів-випускників та відрахованих студентів денної та заочної форм навчання;

10) штемпельне засвідчення оригіналів документів та їх копій згідно з оригіналом;

11) надання інформації за письмовими запитами з будь-яких інстанцій;

12) надання студентам роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.

ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» забезпечує потреби здобувачів вищої та фахової передвищої освіти у житлі.

Гуртожиток розташований в 5 хв. ходи від навчального корпусу за адресою вул. Тернопільська, 5, м. Хмельницький.

Поселення в гуртожиток розпочинається після 29 серпня в порядку черги, першочергово поселяються студенти із зони проведення АТО та студенти пільгових категорій. Розміщення студентів у гуртожиток та виселення з нього, умови проживання, права і обов'язки, визначено Положенням про студентський гуртожиток ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», іншими локальними нормативними актами коледжу, договором на проживання в гуртожитку та чинним законодавством.

Інформація про освітні компоненти (дисципліни)
ОК 1. Інформатика і комп'ютерна техніка / Informatics and computer technology

Назва	Інформатика і комп'ютерна техніка / Informatics and computer technology
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2025(БЗСО)2023/2024(ПЗСО)
Семестр	II, III
Викладач	Наталя ЛУЧИЦЬКА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН9. Скласти апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції ресторанного господарства. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 4 Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист ОК 19 Товарознавство харчових продуктів
Зміст	Інформаційні технології в суспільстві. Сервіси інформаційно-комунікаційних мереж. Комп'ютерні презентації та публікації. Системи опрацювання текстової інформації. Системи обробки табличної інформації. Системи управління базами даних.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Баженов В.А. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології: підручник. Київ : Каравелла, 2018. 496 с. 2. Басюк Т.М. Основи інформаційних технологій [Текст]: навч. посібн. Львів: «Новий Світ – 2000», 2020. 390, с. 3. Бондаренко О. О., Ластовецький В. В. Інформатика (рівень стандарту) : підруч. для 10 (11) кл. закл. загал.серед. освіти. Харків : Вид-во «Ранок», 2018.421 с. 4. Григорків В.С., Білоскурський Р.Р., Вінничук О.Ю., Верстяк А.В., Григорків М.В., Вінничук І.С. Економічна інформатика: лабораторний практикум. Чернівці: Рута, 2020. 227 с 5. Гуржій А. М. Возненко Л.І., Поворознюк Н.І., Самсонов В.В. Основи інформаційних технологій: навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. Київ: Літера ЛТД, 2023. 288 с 6. Дьячкова О.В. Комп'ютерний аналіз даних в MS EXCEL. Харьков В-во ХНУ. 2018. 119 с. 7. Зачек О.І., Сенік В.В., Магеровська Т.В. Інформаційні технології: навчальний посібник. за ред. О. І. Зачека. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2022. 432 с. 8. Нелюбов В. О., Куруца О. С. Основи інформатики. Microsoft Excel 2016: навчальний посібник. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2018. 58 с.: іл. 9. Практикум з інформаційно-комунікаційних технологій : навч. посіб. / М. В. Новожилова, М. Ю. Карпенко, Б. П. Бочаров та ін. ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 130 с. 10. Руденко В.Д. Інформатика: бази даних. Харків: Вид-во «Ранок», 2019. 112с. Додаткова 11. Дибкова Л.М. Інформатика і комп'ютерна техніка : Навчальний посібник. Київ : Академвидав, 2011. 464 с. 12. Морзе Н. В., Барна О. В. Інформатика : підруч. для 10(11) кл. закладів загальної середньої освіти. Київ : УОВЦ «Оріон», 2018. 341 с. 13. Ривкінд Й.Я. Інформатика (рівень стандарту) : Підручник для 10 (11-го) класів загальної середньої освіти. Київ : Генеза, 2018. 144 с.

	14. Руденко В.Д. Інформатика (рівень стандарту): підручник для 10(11) кл. закладів загальної середньої освіти. Харків : Видавництво «Ранок», 2018. 160 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Інформаційна безпека. Остроухов В.В. URL: http://westudents.com.ua/knigi/364-nformatsyna-bezpeka-ostrouhov-vv.html 2. Білоусова Л.І. Навчальний посібник Інформатика 10-11. URL: http://kafinfo.org.ua/informatyka/informatyka1011 3. Відео уроки по роботі с MicrosoftOffice 2010.URL: http://1000videourokov.ru/komputer-video-yroki/microsoft-office-2010/107-microsoft-office-2010 4. Навчальний відео-курс по Office 2010. URL: http://blogs.technet.com/b/tasush/archive/2010/09/26/adoption-video-curs.aspx 5. Довідковий центр Google. URL: https://support.google.com 6. Word та Excel: інструменти і лайфхаки. Он-лайн курс: URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:DNU+PRIN-101+2017_T1.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	В процесі викладання навчальної дисципліни для активізації пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти передбачено застосування традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій, серед яких: - лекції – словесний метод. При викладанні дисципліни «Інформатика і комп'ютерна техніка» застосовуються інтерактивні лекції (використання сучасних інтерактивних технологій та методів навчання), лекції-візуалізації (подається з використанням мультимедійного комплексу); - практичні заняття – практичний метод, розв'язуються типові завдання професійного спрямування. При викладанні дисципліни «Інформатика і КТ» застосовуються традиційні практичні заняття (засвоєння всіма студентами одного і того ж змісту або зразків діяльності.); ділові ігри (дають змогу розв'язувати конкретно сформульовані завдання та проблеми, розробляти методи розв'язання проблем); робота в малих групах (студенти, об'єднані в групи, взаємодіють між собою, пояснюють новий матеріал, обговорюють його, оцінюють свою діяльність, готують виступи); метод демонстрації (робота на комп'ютері, яку проводить викладач, студенти спостерігають за його діями через демонстраційний екран та відтворюють ці дії на своїх робочих місцях). - семінарські заняття - організовується дискусія навколо попередньо визначених тем, до якої студенти готують презентації, есе, тези виступів на підставі індивідуально виконаних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання, підготовку до практичних занять, проходження он-лайн курсів відповідно до змісту дисципліни.
Методи оцінювання	Система оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних та семінарських заняттях, за результатами тестового контролю знань та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача фахової передвищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та набутих практичних умінь під час виконання завдань практичних робіт. Поточний контроль з навчальної дисципліни здійснюється протягом семестру, оцінюється за національною 4-х бальною шкалою та проводиться в таких формах: - виконання та захист практичних завдань; - оцінювання на семінарському занятті; - проведення поточного тестування. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з

	логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів; мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль з навчальної дисципліни проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 2. Культурологія / Culturology

Назва	Культурологія/ Culturology
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024
Семестр	II
Викладач	Володимир БЕРЕЗИНЕЦЬ- викладач вищої категорії
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК6. Основи здорового харчування. ОК16. Технологія виробництва кулінарної продукції
Зміст	Культурологія як наука та навчальна дисципліна. Походження і початкові етапи розвитку культури. Основні етапи розвитку зарубіжної культури. Культура Стародавнього Сходу. Культура Античності – Греція та Рим. Середньовічна культура. Культура Ренесансу. Культура Нового Часу і Просвітництва. Культура 19-21 століть. Основні етапи розвитку української культури. Витоки української культури, культура Київської Русі. Українська культура 14 - перша половина 17 ст.ст. Українська культура друга половина 17-19 ст.ст. Українська культура 20-21 ст.ст.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Борінштейн Є. Р. (редактор), Аксьонова В.І. та ін. Культурологія: Підручник. Одеса: Університет Ушинського, 2023. – 433 с. 2. Кравець М.С. Культурологія: розвиток культури в інформаційному вимірі: підручник для студентів вищих навчальних закладів I – IV рівнів акредитації, природничих та технічних спеціальностей. Дисципліна за вибором. Львів: Новий Світ- 2000, 2020. 350 с. Допоміжна література 1. Конверський А.Є. Культурологія. Базовий підручник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Наукова думка, 2018. 864 с. 2. Майданюк І.З. Культурологія. Навчальний посібник. Київ: Редакційно-видавничий центр НУБіП України, 2017. 335 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Музальов О.О. Культурологія: Навчальний посібник для учнів, студентів і викладачів. Львів; Львівський науково-практичний центр професійно-технічної освіти НАПН України, 2012. 185 с. URL : https://lib.iitta.gov.ua/4990/1Музальов13-30-1.pdf 2. Тюрменко І.І. Культурологія: теорія та історія культури. Навч. посіб. Видання 3-тє, перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 370 с. URL : http://library.nlu.edu.ua/POLN TEXT/CUL/Kulturologia Turmenko 2010.pdf
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Методи викладання навчального матеріалу визначаються викладачем в залежності від виду занять, змісту теми, цілей і завдань, можливостей здобувачів фахової передвищої освіти та часом, відведеним для вивчення теми.

	В ході лекцій використовуються наступні методи: - пояснювально-ілюстративна лекція включає усний виклад навчального матеріалу з ілюстрацією таблиць, слайдів, роздаткового матеріалу, використання технічних засобів навчання (ТЗН). - лекція з елементами бесіди, яка включає усний виклад навчального матеріалу, великого за обсягом, складного за логічною побудовою у якому застосовується питально-відповідальний метод навчання з використанням ілюстративного матеріалу. - проблемна лекція спрямована на розвиток логічного мислення здобувачів фахової передвищої освіти, коли при читанні лекції перед ними формулюється проблема для самостійного осмислення того, що далі розкривається викладачем; у ході лекції їм може видаватися надрукований роздавальний матеріал або здійснюватися показ таблиць, слайдів, які допомагають здобувачам фахової передвищої освіти у вирішенні поставленої проблеми. В ході семінарських занять застосовуються наступні методи: - семінарське заняття організовується у формі доповідей і обговорень. Увага здобувачів фахової передвищої освіти зосереджена висвітленні матеріалу з наданням інформації про нові наукові розробки.
Методи оцінювання	Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі оцінювання на семінарському занятті. Модульний контроль здійснюється в результаті виконання тестових завдань. Оцінка знань здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за національною (4-баловою) шкалою з наступним переведенням у 100-балову. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 3. Історія України/ History of Ukraine

Назва	Історія України/ History of Ukraine
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025
Семестр	III
Викладач	Олександр АТАМАНЧУК - викладач вищої кваліфікаційної категорії
Результати навчання	Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. Аналізувати історичні процеси, події, факти. Брати участь у дискусіях на суспільно-історичні теми. Формувати сучасну історико-політичну культуру, свою громадську позицію. Користуватися категорійно-понятійним апаратом історичної науки, історичними джерелами та довідковими матеріалами з історії України. Застосовувати знання з історії України у процесі розв'язання професійних завдань.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК2. Культурологія
Зміст	Стародавня історія України (Русь-Україна, Галицько-Волинське князівство.). Українські землі під владою Литви та Польщі (XIV-перша половина XVII ст.). Українські землі середини XVII ст. - у першій половині XVIII ст. Українські землі під владою Російської та Австро-Угорської імперій у XIX ст. Українські землі в період Першої Світової війни та Української революції (1917-1921 рр.). Україна в міжвоєнний період (1921- 1939 рр.) Україна в роки Другої Світової війни (1939-1945 рр.) Політичний, соціально-економічний та культурний розвиток України з 1945 - по сьогодні.
Рекомендовані	1. Нікітенко Н. Софія Київська Володимира Великого. монографія. Київ, 2022.

джерела та інші навчальні ресурси	588 с. 2.Брайчевський М. Ю. Походження Русі. упоряд. О. Толочко. Київ. Критика, перевид. 2019. 424 с. 3.Толочко П. П. Давня історія України : монографія. Київ. Інститут історії України НАН України, 2020. 312 с. 4.Ричка В. М. Київська держава і світ середньовічної Європи. Київ : Ніка-Центр, 2019. 280 с. 5. Власов В. С. Історія України : підручник для 10 кл. закладів загальної середньої освіти (рівень стандарту). Київ . Літера ЛТД, 2023. 256 с. 5. Глібовська Г. М. Історія України : підручник для 10 кл. закладів загальної середньої освіти (рівень стандарту). Тернопіль. Астон, 2023. 240 с. 6.Плохій С. Брама Європи. Історія України від скіфських воєн до незалежності. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2021. 496 с. 7.Яковенко Н. М. Нарис історії України з найдавніших часів до кінця XVIII ст. 4-те вид., випр. Київ : Критика, 2019. 584 с. 8.Плохій С. Брама Європи. Історія України від скіфських воєн до незалежності. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2021. 496 с. 9. Кульчицький С. В. Україна після 1991 року: шлях до свободи. Київ. Ніка-Центр, 2020. 288 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Проблемні лекції направлені на розвиток логічного мислення здобувачів фахової передвищої освіти. Коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами. Здобувачам фахової передвищої освіти під час лекцій роздається друкований матеріал, виділяються головні висновки з питань, що розглядаються. При читанні лекцій здобувачам фахової передвищої освіти даються питання для самостійного обмірковування. Здобувачі фахової передвищої освіти здійснюють коментарі самостійно або за участю викладача. Робота в малих групах дає змогу структурувати семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача фахової передвищої освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду спілкування. Семінари-дискусії передбачають обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарському занятті. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях. Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення семінарських занять і оцінюється за національною дванадцяти бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі оцінювання на семінарському занятті, тестування. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку
Мова навчання та викладання	Українська

Назва	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист/ Safety Living Standards, Labor Security and Civil Protection
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(БЗСО)
Семестр	I
Викладач	Масло Леся Миколаївна – викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 1 Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)
Зміст	Модель життєдіяльності людини. Середовище проживання людини. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Класифікація НС. Техногенні небезпеки та їх наслідки. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення під час АТО та у НС. Перша долікарська допомога при невідкладних станах, що виникають у повсякденні та під час надзвичайних ситуацій. Загальні питання охорони праці. Правові та організаційні основи охорони праці. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії. Основи пожежної та вибухонебезпеки. Поняття про виробничий травматизм та професійні захворювання.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Конституція України. Основний закон. К., 1996. 2. Кодекс цивільного захисту України. К., 2013. 3. Про затвердження переліку об'єктів, що належать суб'єктам господарювання, проектування яких здійснюється з урахуванням вимог інженерно-технічних заходів цивільного захисту: Постанова КМУ від 09.03.2017 № 6 (поточна редакція – 28.04.2018) Дата оновлення: 25.04.2018 р №327 URL:http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP140006.html. 4. Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) у сфері техногенної та пожежної безпеки Державною службою з надзвичайних ситуацій: Постанова КМУ від 27 грудня 2017 р. № 1043 Дата оновлення: 03.07.2018 року URL:http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP171043.html. 5. Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) у сфері техногенної та пожежної безпеки Державною службою з надзвичайних ситуацій: Постанова КМУ від 27 грудня 2017 р. № 1043 Дата оновлення 07.03.2018 року URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP171043.html. Допоміжна література 1. Атаманчук, П. С. Безпека життєдіяльності: навч. посібник для студ. вузів. Київ: Центр учбової літ., 2011. 324 с. 2. Запорожець О. І. Безпека життєдіяльності підручник для студ. вузів освітніх рівнів "неповна вища освіта" та "базова вища освіта" всіх спец. Київ: Центр учбової літ., 2013 3. Березуцький В.В. Небезпечні виробничі ризики та надійність: навч. посібник. Харків: ФОП Панов А.М., 2016. 385 с. 4. Левченко О.Г., Землянська О.В., Праховнік Н.А., Зацарний В.В. Безпека життєдіяльності та цивільний захист: підручник для студ. спеціальностей з природничих, соціально-гуманітарних наук та інженерно-комунікаційних

	технологій. Київ: Каравела, 2019. 268 с. 5. Кіт Л.Я. Основи рятування і збереження життя людини у невідкладному стані Л.Я. Кіт, Н.В. Наливайко. Львів: “Друк на потребу”, 2017. 135 с. 6. Наливайко Н.В. Невідкладна допомога: короткий виклад і тестові завдання: навч. посібник Н.В. Наливайко. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2012. 268 с. 7. Третяк О.І., Тимошук С.В., Яремко З.М. Менеджмент охорони праці в загальноосвітніх навчальних закладах. Навч.-метод. посібник. Львів: ВЦЛНУ імені Івана Франка, 2010. 75 с. 8. Тимошук С.В., Яремко З.М., Третяк О.І. Безпека праці під час роботи з хімічними чинниками. Навч.-метод. посібник. Львів: ВЦЛНУ імені Івана Франка, 2009. 80 с. 9. Яремко З.М., Третяк О.І., Муць І.Р., Бардін О.І. Навчальна програма та практикум з основ охорони праці. Львів: ВЦЛНУ імені Івана Франка, 2006. 72 с. Яремко З.М. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2005. 301 с. 10. Яремко З.М., Ковтун Р.М., Галаджун Я.В. Практикум з безпеки життєдіяльності. Львів: ВЦЛНУ імені Івана Франка, 2000. 59 с. 11. Яремко З.М., Тимошук С.В., Писаревська С.В., Стельмахович О.Б. Охорона праці: навч. посібник за ред. проф. З.М. Яремка. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2018. 430 с. 12. Яремко З.М., Тимошук С.В., Третяк О.І., Ковтун Р.М. Охорона праці : навч. посібник за ред. проф. З.М. Яремка. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. 374 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Безпека життя» застосовується підхід – проблемно-орієнтованого навчання, що забезпечує глибоке всебічне розуміння матеріалу дисципліни, вміння здобувати нові знання, розвивати аналітичне, критичне і креативне мислення та прийняття обґрунтованих рішень. Засвоєння змісту дисципліни забезпечується поєднанням аудиторної та позааудиторної форм навчання із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: – лекції – здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми навчальної дисципліни. З дисципліни Безпека життя застосовуються проблемні лекції (проблема розкривається шляхом організації її вирішення або шляхом аналізу, осмислення та узагальнення традиційних і нестандартних точок зору), лекція-візуалізація (подається з використанням мультимедійного комплексу та демонстрації наочності, а саме: кіно-, теле- та відеофрагментів, слайдів), інтерактивна лекція (застосування різних інтерактивних технологій); – самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час згідно завдань викладача та включає: розгляд питань винесених на самостійне опрацювання; виконання індивідуальних завдань; – консультації, на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних творчо-пошукових завдань.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань практичних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю

	за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача вищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 5 Технічне креслення / Technical drawing

Назва	Технічне креслення / Technical drawing
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО), 2024/2025(БЗСО)
Семестр	II, IV
Викладач	Неля НАДВОРНА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції ресторанного господарства. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції
Зміст	Основи оформлення технічного креслення і геометричні побудови. Проекційне креслення. Оформлення креслень. Спряження. Проектування на площини. Проектування геометричних тіл. Аксонометричні проекції. Аксонометричні проекції. Проектування моделей. Технічне малювання. Вигляди, розрізи, перерізи. Кресленики деталей та ескізи. Основи будівельного креслення. Основи будівельного креслення. Діаграми, графіки, схеми. Основи малювання.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Антонович Є.А., Васишин Я.В., Фольга О.В., Шпільчак В.А., Юрковський П.В. Нарисна геометрія. Практикум: навч. посібник. Львів: Світ, 2014. 528 с. 2. Антонович Є.А., Васишин Я.В., Шпільчак В.А. Креслення: навч. посібник. Львів: Світ, 2006. 512 с. 3. Богданов В.М., Верхола А.П., Коваленко Б.Д. та ін. Інженерна графіка: Довідник. Київ: Техніка, 2011. 268 с. 4. ДСТУ 3321:2003. Система конструкторської документації. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 5. Морозенко О.П., Малишко Г.В. Правила виконання та оформлення креслень: навч. посібник. Дніпропетровськ: НМетАУ, 2012. 49с. 6. Михайленко В.Є., Ванін В.В., Ковальов С.М. Інженерна графіка: підручник. Київ: Каравела, 2013. 288 с. 7. Михайленко В.Є. Ванін В.В., Ковальов С.М. Інженерна та комп'ютерна графіка: підручник. Київ: Каравела, 2010. 358 с. Допоміжна література 1. Годік Є.І., Лисянський В.М., Михайленко В.С. Технічне креслення : Підручник. Київ: Вища школа, 2008. 248 с. 2. Сидоренко В. К. Технічне креслення: підручник. Львів: Оріяна-Нова, 2000. 497 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Держстандарт. URL: http:// www.np.com.ua 2. Довідник з технічного креслення. URL: http://www.merx.ua
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Технічне креслення» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований

	виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні – на яких студенти виконують графічні роботи, передбачені темою навчального заняття, в процесі виконання яких формуються вміння і навички викреслення геометричних побудов, проектування на площини та ін.; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних завдань, винесених на самостійне опрацювання; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять;
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 12-и бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 6. Основи здорового харчування / Basics of healthy nutrition

Назва	Основи здорового харчування / Basics of healthy nutrition
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024
Семестр	I, II
Викладач	Галина НИЗЕНКО - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біологічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	Дисципліна спирається на загальноосвітній курс вивчення біології, хімії.
Зміст	Предмет і завдання курсу «Основи здорового харчування». Основні етапи розвитку науки про харчування. Біологічні, екологічні та соціальні аспекти харчування. Організація раціонального харчування як складова загальної задачі формування здорового способу життя людей. Соціальні, економічні і медико-біологічні аспекти харчування Теорії харчування. Особливості будови системи травлення. Суть процесів травлення. Загальні закономірності процесів травлення. Процеси травлення у ротовій порожнині. Процеси травлення у шлунку. Процеси травлення у кишечнику. Нейрогуморальна система травлення. Процеси всмоктування харчових речовин. Механізм формування відчуттів апетиту та насичення і можливості регулювання цими процесами. Негативний вплив алкоголю, наркотичних

речовин на органи травлення.

Нейрогуморальна регуляція. Сутність нейрогуморальної регуляції функцій організму. Будова та функції нейрогуморальної системи регуляції. Особливості будови нервової системи та сучасні уявлення про діяльність нервової системи. Гуморальна система регуляції. Автономна нервова система. Гуморальна система регуляції. Регуляція споживання їжі. Функції окремих залоз внутрішньої секреції. Вплив структури та характеру харчування на нейрогуморальні процеси. Серцево-судинна система. Функції крові та причини захворювань. Імунно-захисні реакції організму. Сутність діяльності серцево-судинної системи. Роль харчування у функціонуванні серцево-судинної системи.

Фізіологічне значення білків та наслідки їх надлишку і дефіциту у раціонах харчування. Фізіологічна роль амінокислот. Показники біологічної цінності білків. Наукове обґрунтування норм білка у раціонах харчування. Джерела білків та класифікація білків. Засвоєння білків. Заходи щодо покращення білкового харчування. Нетрадиційні джерела білків. Проблеми використання білків сої у харчуванні людини.

Визначення та класифікація ліпідів їжі. Фізіологічна роль жирів, жирних кислот та наслідки надлишку і нестачі їх у харчовому раціоні. Наслідки надлишку та нестачі ліпідів у харчовому раціоні. Наслідки нестачі ПНЖК. Джерела ПНЖК. Фізіологічна роль фосfolіпідів та стеринів. Харчова та біологічна цінність жирів. Вплив термічної обробки на харчову цінність жирів. Наукове обґрунтування норм споживання ліпідів.

Класифікація вуглеводів їжі. Функції вуглеводів їжі. Фізіологічна роль доступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні. Біологічна цінність доступних вуглеводів. Глікемічний індекс та використання його у харчуванні. Фізіологічна роль недоступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні. Норми споживання вуглеводів. Шляхи зниження вмісту цукру у харчовому раціоні. Наслідки надлишку та дефіциту вуглеводів у харчовому раціоні. Натуральні замінники цукру. Синтетичні замінники цукру. Фізіологічні і технологічні вимоги до замінників цукру.

Фізіологічне значення вітамінів. Класифікація вітамінів. Участь вітамінів у фізіологічних функціях. Значення вітаміноподібних речовин. Основні джерела вітамінів. Добова потреба у вітамінах. Причини розвитку вітамінної недостатності та заходи щодо боротьби з гіповітамінозами. Стійкість вітамінів до руйнуючих чинників. Шляхи збагачення страв вітамінами у зимово-весняний період.

Фізіологічне значення мінеральних речовин, класифікація. Участь мінеральних речовин у фізіологічних функціях. Основні джерела мінеральних речовин та добові норми їх споживання. Особливості засвоєння мінеральних речовин. Демінералізуючі чинники.

Обмін речовин та енергії в організмі людини. Енергетичні витрати людини та їх складові. Харчовий статус людини. Методи визначення енерговитрат. Потреби організму в основних нутрієнтах. Закони раціонального та адекватного харчування. Вимоги до харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі. Структура харчового раціону. Правила поєднання харчових продуктів

Особливості харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої фізичної праці та принципи раціонального їх харчування. Особливості харчування робітників промислових підприємств. Особливості харчування працівників сільського господарства. Особливості харчування спортсменів, військовослужбовців, туристів у походах різної складності. Фізіологічні особливості організму дітей, підлітків та принципи раціонального харчування. Основні принципи харчування студентів. Особливості раціонального харчування людей похилого віку. Фізіологічні основи лікувально-профілактичного та екологічно-захисного харчування. Професійні

	захворювання. Види лікувально-профілактичного харчування. Захисні компоненти їжі лікувально-профілактичного харчування. Фізіологічні основи раціонів лікувально-профілактичного харчування. Причини хвороб цивілізації, принципи харчування при захворюваннях серцево-судинної системи, ожирінні, цукровому діабеті, алергії, онкології Специфічна дія продуктів і страв на організм людини. Причини виникнення, наслідки та принципи харчування при захворюваннях. Альтернативні види харчування: натуропатичне, редуковане, вегетаріанство, макробіотичне, сирोїдіння, роздільне харчування, сезонне харчування, культура харчування Сходу, харчування залежно від тижневого ритму, ритми місяця і харчування, харчування у системі вчення йоґів, харчування за групою крові, харчування за зодіакальним типом організму людини. Лікувальні, фармакологічні, захисні, нейтралізуючі та профілактичні властивості продуктів харчування і фактори їх забезпечення. Негативний вплив надмірного споживання деяких харчових речовин. Рафіновані продукти харчування, їх дія на організм людини. Якісний склад харчового раціону. Біогенні забруднювачі їжі: антибіотики, гормональні препарати, мікотоксини. Техногенні забруднювачі їжі: нітрати, нітроти, нітрозаміни, забруднення металами, радіонукліди, пестициди, діоксини і діоксиноподібні речовини. Біологічно-активні добавки.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с. 2. Волощин О.І., Сплавський О.І. Основи здорового харчування: Вид. 5-те: Чернівці: БДМУ: Видавничий дім «Букрек», 2012. 536 с. 3. Гулий І. С. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Основи валеології: валеологічні аспекти харчування: підручник. Київ: НУХТ, 2003. 336 с. 4. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навч. посібник. Суми: Університетська книга, 2016. 189 с. 5. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с. 6. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 402 с. 7. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник у 2 кн. Кн. 1. Київ: Медицина, 2007. 528 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Основи здорового харчування» використовуються: - лекції (інтерактивні лекції); - практичні заняття; - проблемні семінарські заняття; - індивідуальні заняття
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських, і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару, лабораторних або робіт. практичних Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарів, практичних занять і оцінюється за національною 4-ти бальною шкалою Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.

Мова навчання та викладання	Українська
------------------------------------	------------

ОК 7 Органічна хімія

Назва	Органічна хімія/ Organic Chemistry
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2024/2025(БЗСО)
Семестр	II, IV
Викладач	Галина АНЧЕНКО - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 6 Основи здорового харчування ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Вуглеводні. Насичені вуглеводні. Алкани, ізомерія та номенклатура. Фізичні та хімічні властивості алканів та способи їх одержання. Циклоалкани, будова молекул, ізомерія та номенклатура. Фізичні і хімічні властивості циклоалканів та способи їх одержання. Ненасичені вуглеводні, особливості будови їх молекули. Алкени, номенклатура, ізомерія, добування і властивості. Алкіни, номенклатура, ізомерія, добування і властивості. Алкадієни, їх класифікація, номенклатура, ізомерія. Способи одержання спряжених алкадієнів. Хімічні властивості спряжених алкадієнів. Ароматичні вуглеводні, їх класифікація. Фізичні і хімічні властивості гомологів бензену. Представники багатоядерних аренів. Сполуки з однорідними функціями. Спирти, їх характеристика та властивості. Феноли, їх характеристика та властивості. Альдегіди, їх характеристика та властивості. Кетони, їх характеристика та властивості. Карбонові кислоти, їх класифікація, властивості та одержання. Естери, їх характеристика і номенклатура. Жири, як різновид естерів. Будова молекули жирів і її зв'язок з фізичними властивостями. Гетерофункціональні сполуки. Вуглеводи, їх класифікація та природні джерела. Моносахариди, дисахариди, полісахариди - їх класифікація, характеристика, властивості та деякі представники. Амінокислоти, їх характеристика. Хімічна будова амінокислот. Ізомерія амінокислот. Хімічні властивості амінокислот. Білки, їх характеристика, класифікація і будова. Фізико-хімічні властивості білків. Екологічні аспекти використання органічних речовин. Поняття про пестициди, та їх вплив на людський організм. Поняття про синтетичні ВМС та екологічні аспекти їх використання. Синтетичні мийні засоби та екологічні аспекти їх використання. Речовини та хімічні процеси, що використовуються під час виробництва кулінарної продукції. Фізико-хімічні зміни білків під час кулінарної обробки. Фізико-хімічні зміни жирів під час кулінарної обробки. Фізико-хімічні зміни вуглеводів під час кулінарної обробки. Фізико-хімічні зміни вітамінів під час кулінарної обробки. Фізико-хімічні зміни барвників під час кулінарної обробки. Природні ароматні речовини, які входять до складу прянощів та синтетичні ароматизатори. Природні та синтетичні барвники. Природні та модифіковані згущувачі.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література - Березан О.В. Органічна хімія: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2020. 208 с. - Бойчук І.Д. Органічна хімія: навчальний посібник. Київ: ВСВ «Медицина», 2018. 240 с. - Воронов Станіслав, Дончак Володимир, Когут Ананій Органічна хімія: підручник. Львів, Львівська політехніка, 2021. 488 с. Допоміжна література

	1. Черно Н. К. [та ін.]. Основи хімії та методи аналізу харчової продукції [Текст] : підручник / – Херсон : ОЛДІ-плюс, 2018. – 360 с. 2. General and Inorganic Chemistry [Текст] : Textbook / V. O. Kalibabchuk [et al.] ; ed. V. O. Kalibabchuk. – Kyiv : AUS Medicine Publishing, 2019. – 455 p. 3. Цветкова Л. Б.. Хімія в таблицях, схемах, визначеннях, питаннях та відповідях [Текст] : навч. посібник /– 5-те вид., стер. – Київ : Каравела, 2020. – 114 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Читальня ONLINE Науково технічної бібліотеки ІФНТУНГ. URL: http://chitalnya.nung.edu.ua (дата звернення: 20.08.2023) 2. Хімія і хіміки – журнал хіміків-ентузіастів. URL: http://chemistry-chemists.com/ (дата звернення: 20.08.2023)
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Органічна хімія» використовуються: лекції - для обґрунтованого та систематизованого викладу певної теми (тем) чи розділу дисципліни; практичні, семінарські заняття - на яких відбувається опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою заняття, а також відбувається формування у студентів вмінь і навички вирішувати завдання та розрахункові задачі, пов'язані із питаннями органічної хімії; консультації - на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару або практичних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарів або практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 8 Неорганічна хімія

Назва	Неорганічна хімія/ Inorganic Chemistry
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2024/2025(БЗСО)
Семестр	I, III
Викладач	Галина АНЧЕНКО - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва.

	PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	Дисципліна спирається на загальноосвітній курс вивчення біології, хімії.
Зміст	Основні закони хімії. Розчини. Атомно-молекулярне вчення. Кількість речовини. Молярна маса. Хімічні елементи. Прості і складні речовини. Алотропія. Основні закони хімії. Закон збереження маси, сталості складу речовин, закон еквівалентів, закон кратних відношень, закон Авогадро та висновки з нього. Поняття про розчини, їх роль у приготуванні їжі. Приготування розчину солі з певною масовою часткою розчиненої речовини. Теорія електролітичної дисоціації. Гідроліз солей Основні положення теорії електролітичної дисоціації. Дисоціація кислот, основ, солей Константа та ступінь гідролізу. Буферні системи в харчових технологіях. Розчинність. Добуток розчинності. Вивчення наслідків теорії електролітичної дисоціації. Окислювально-відновні реакції. Вплив середовища, температури і комплексоутворювача на протікання окислювально-відновних реакцій. Комплексні сполуки. Поняття про комплексні сполуки, їх застосування. Основні положення координаційної теорії. Вплив середовища і комплексоутворення на протікання окисно-відновних реакцій. Елементи головної підгрупи IV - VII періодичної системи елементів. Хімія елементів головної підгрупи VII. Хімія елементів головної підгрупи VI групи. Хімія елементів головної підгрупи V. Хімія елементів головної підгрупи IV. Металічні елементи періодичної системи елементів. Загальна характеристика елементів головної підгрупи I і II групи. Хімія елементів побічної підгрупи I і II групи. Алюміній, характеристика елементу та простої речовини. Хімічні властивості алюмінію та сполук Алюмінію. Ферум. Залізо. Сполуки Феруму, їх властивості. Чавун та сталь, їх добування та характеристика. Неорганічна хімія та екологія. Джерела важких металів у довкіллі та форми існування. Металічні елементи в ґрунті. Металічні елементи в повітрі. Характеристика токсичних металів. Токсичність важких металів.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Підгорний, А. В. Хімія [Електронний ресурс] : підручник для здобувачів ступеня бакалавра за спеціальностями галузі знань 10 «Природничі науки» / А. В. Підгорний, Т. М. Назарова, Т. І. Дуда ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Електронні текстові дані: (1 файл: 2,82 Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 351 с. https://ela.kpi.ua/handle/123456789/37137 2. Хімія: підручник / уклад.: О. О. Шульженко, А. Є. Шпак, Р. А. Хохлова. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 178 с. https://ela.kpi.ua/handle/123456789/43952 3. Хімія. Властивості хімічних елементів: навч. посіб. / уклад.: Вадим Потаскалов, Ірина Коваленко, Наталія Власенко, Артур Зульфігаров, Ірина Кузеванова. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. – 194 с. https://ela.kpi.ua/handle/123456789/51146 4. Хімія «Від теорії до практики». Навчальний посібник / уклад.: О. О. Андрійко, Н. Є. Власенко, І. В. Коваленко, А. О. Зульфігаров, А. Є. Шпак. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 171 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Для спрямовування навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Неорганічна хімія» використовуються: лекції - для обґрунтованого та систематизованого викладу певної теми (тем) чи розділу дисципліни; практичні, семінарські заняття - на яких відбувається опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою заняття, а також відбувається формування у студентів вмінь і навички вирішувати завдання та розрахункові задачі, пов'язані із питаннями неорганічної хімії; лабораторні роботи – під час яких здійснюється експериментальне підтвердження окремих тем дисципліни, закріплення теоретичного матеріалу та набуття навичок дослідницької роботи. консультації - на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується студентами у позааудиторний час за

	завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських, лабораторних і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару, лабораторних або практичних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарів, лабораторних або практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 9. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language for Professional Communication

Назва	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language for Professional Communication
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)
Семестр	III, V
Викладач	Венгер Олександр Павлович, к.філол.н. викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК16. Технологія виробництва кулінарної продукції ОК19. Товарознавство харчових продуктів
Зміст	Кухня. Професії на кухні. Професії в ресторані. Базові дії на кухні. Кухонне приладдя. Кухонні прилади. М'ясо. Морепродукти. Молочні вироби. Фрукти. Овочі. Приправи та трави. Солодка випічка. Хліб. Десерти. Способи приготування їжі. Супи. Салати. Приготування на грилі. Запікання. Випікання. Смаження.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta. Ready to order: Elementary English for the restaurant industry. Student's book. Pearson Education Limited, 2011. 112 p. 2. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta. Ready to order: Elementary English for the restaurant industry. Workbook. Pearson Education Limited, 2011. 80 p. 3. Virginia Evans, Jenny Dooly, Ryan Hayley. Career Paths: Cooking. Express Publishing, Liberty House, 2012. 120 p. Допоміжна 1. Harold McGee. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Revised and Updated Edition. Scribner, 2004. 896 p. 2. Lawrence J. Zwier, Nigel Caplan. Everyday English for Hospitality Professionals. Student Book. Compass Publishing, 2007, 88 p.

	3. Renee Talalla. English for Restaurant Workers, Second Edition. Compass Publishing, 2008, 96 p. 4. Sarah R. Labensky, Alan M. Hause, Priscilla A. Martel. On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals, 6th Edition (Global Edition). Pearson Education Limited, 2018. 1216 p. Інформаційні ресурси в інтернеті 1. Вступний курс Інституту кулінарної освіти Institute of Culinary Education (ICE) URL: https://www.ice.edu/about/events/free-online-cooking-classes 2. Вступний курс французької кулінарної школи FERRANDI Paris culinary URL: https://www.futurelearn.com/courses/culinary-training 3. Онлайн курс для вивчення професійної англійської мови. URL: https://alison.com/course/english-for-tourism-restaurant-service-revised 4. Офіційний освітній сайт Британської медійної компанії. URL: https://www.bbc.co.uk/learningenglish/
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» забезпечується проблемно-орієнтованим стилем навчання, яке полягає у забезпеченні всебічного розуміння матеріалу дисципліни, розвитку аналітичного, креативного мислення. Засвоєння змісту дисципліни забезпечується поєднанням аудиторної і позааудиторної форм навчання із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: – практичні заняття – розв’язуються завдання професійного спрямування засобами іноземної мови. На практичних заняттях закріплюються концептуальні знання набуті у процесі навчання та формуються уміння здійснювати усне та письмове спілкування професійної тематики, їх систематизація та узагальнення із застосуванням комунікативних методів в групах, парах, за допомогою ролевих ігор, презентацій, проектна робота в навчанні, застосування інформаційних та телекомунікаційних технологій, робота з навчальними комп’ютерними програмами з іноземних мов, дистанційні технології в навчанні іноземних мов, використання інтернет-ресурсів; - самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання, підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (написання есе, тез доповідей для участі у наукових конференціях). - консультації, на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних творчо-пошукових завдань.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час виконання завдань практичних робіт. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-бальною шкалою. Модульний контроль проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться в таких формах: оцінювання на практичному занятті; підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Англійська, українська

ОК 10 Основи правознавства / Fundamentals of Law

Назва	Основи правознавства / Fundamentals of Law
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2024/2025(БЗСО)
Семестр	II, IV
Викладач	Олександр АТАМАНЧУК - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Поняття, ознаки, сутність держави. Теорії походження держави. Поняття державного ладу. Форми та функції держави, поняття механізму та апарату держави. Поняття і ознаки громадянського суспільства та правової держави. Співвідношення держави, особи, суспільства. Предмет, метод і джерела конституційного права. Загальна характеристика Конституції України. Декларація про державний суверенітет України. Акт проголошення незалежності України. Загальні засади конституційного ладу України (форма правління, форма територіального устрою та політичного режиму України). Національні меншини. Законодавство про мови. Державна символіка. Предмет фінансового права. Фінансові правовідносини. Суб'єкти та об'єкти фінансових правовідносин. Бюджет. Бюджетна система України. Бюджетний процес. Державний бюджет України. Доходи та видатки Державного бюджету України. Цивільне право та цивільні правовідносини. Джерела цивільного права. Загальна характеристика цивільного законодавства України. Цивільний кодекс України. Загальна характеристика господарського права України. Господарський кодекс України. Правове регулювання трудових відносин в Україні. Поняття трудового права, його джерела. Місце Кодексу законів про працю в системі трудового права України. Колективний договір. Поняття та умови трудового договору. Предмет правового регулювання земельного права України. Земельний кодекс України. Земельні правовідносини. Законодавство в сфері безпечності харчових продуктів, державних стандартів, контролю та нагляду.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Бабкіна О. В. Теорія держави і права у схемах і визначеннях. Навч. посіб. Київ. МАУП, 2010. 144 с. 2. Бакалінська. О.О. Конкурентне право. Навч.посіб. Київ. КНТЕУ, 2021. 379 с 3. Бобкова А.Г., Татькова З.Ф. Правове регулювання відносин у процедурі банкрутства. Навчальний посібник. Київ. Центр навчальної літератури, 2020. 152 с. 4. Булгакова І. В. Господарське право України. Навч. посіб. Київ. Прецедент, 2019. -346 с. 5. Валітов С. С. Конкурентне право України. Навчальний посібник. Київ. Юрінком Інтер, 2020. 432 с. 6. Ведерніков Ю. А. Теорія держави і права. Київ. Центр навчальної літератури, 2005. 224 с. 7. Вереша Р.В. Кримінальне право України. Загальна частина. Навчальний посібник. Київ. Центр учбової літератури, 2008. 960с 8. Вінник О. М. Господарське право. Навчальний посібник. 2-ге вид., змін, та доп. Київ. Всеукраїнська асоціація видавців «Правова єдність», 2008. 766 с Інформаційні ресурси в інтернеті 1.Офіційна веб-сторінка Верховної Ради України. URL: http://www.rada.gov.ua. 2.Офіційна веб-сторінка Президента України. URL: http://www.president.gov.ua.

	3.Офіційна веб-сторінка Кабінету Міністрів України. URL: http://www.kmu.gov.ua .
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Основи правознавства» використовуються: Проблемні лекції направлені на розвиток логічного мислення здобувачів освіти. Коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами. Здобувачам освіти під час лекцій роздається друкований матеріал, виділяються головні висновки з питань, що розглядаються. При читанні лекцій здобувачам освіти даються питання для самостійного обмірковування. Здобувачі освіти здійснюють коментарі самостійно або за участю викладача. Робота в малих групах дає змогу структурувати семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду спілкування. Семінари-дискусії передбачають обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів. Мозкові атаки – метод розв’язання невідкладних завдань, сутність якого полягає в тому, щоб висловити якомога більшу кількість ідей за дуже обмежений проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань тощо. Банки візуального супроводження сприяють активізації творчого сприйняття змісту дисципліни за допомогою наочності: - законодавчі матеріали та коментарі до них; - навчально-методичні матеріали з вивчення навчальної дисципліни; - інтерактивні посібники, підручники; - періодичні видання; - навчальні карти з навчальної дисципліни; - хронологічні таблиці.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських, лабораторних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань лабораторних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських, лабораторних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 11 Українська мова (за професійним спрямуванням)/ Ukrainian Language (for Specific Purposes)

Назва	Українська мова (за професійним спрямуванням)/
--------------	--

	Ukrainian Language (for Specific Purposes)
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО), 2025/2026(БЗСО)
Семестр	IV, VI
Викладачі	Оксана КОМАРОВА - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	Дисципліна спирається на загальноосвітній курс вивчення української мови. ОК 9 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
Зміст	Державотворча роль мови. Функції мови. Стилi, типи i форми мовлення. Літературна мова. Мовна норма. Культура мовлення під час дискусії. Специфіка мовлення фахівця. Формування навичок i прийомів мовлення. Види, форми, прийоми розумової діяльності. Основні закони риторики. Поняття етики ділового спілкування, її предмет та завдання. Структура ділового спілкування. Техніка ділового спілкування. Мовленнєвий етикет. Правила спілкування фахівця при проведенні зустрічей, переговорів, прийомів та розмови по телефону. Терміни i термінологія. Загальнонаукові терміни. Спеціальна термінологія i професіоналізми. Типи термінологічних словників (відповідно до фаху). Точність i доречність мовлення. Складні випадки слововживання. Пароніми та омоніми. Вибір синонімів. Орфографічні та орфоепічні норми сучасної української літературної мови. Орфографічні та орфоепічні словники. Морфологічні норми сучасної літературної мови, варіанти норм. Синтаксичні норми сучасної літературної мови у професійному спілкуванні. Загальні вимоги до складання документів. Текст документа. Основні реквізити. Види документів. Складання документів щодо особового складу. Текстове оформлення довідково-інформаційних документів. Особливості складання розпорядчих та організаційних документів. Особливості складання розпорядчих та організаційних документів. Укладання фахових документів. Нормативність i правильність фахового мовлення.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Вознюк Р.Л. Українська мова (за професійним спрямуванням). Львів : Львівська політехніка, 2024. 222 с. 2. Гриценко Т. Б. Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2023 р. 624 с. 3. Мацюк З., Станкевич Н. Українська мова професійного спілкування: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Каравела, 2023. 352 с. 4. Тетерчук І., Дяків Т. Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 186с. 5. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення : навчальний посібник. Київ : Літера, 2022. 312 с. 6. Шевчук С. В., Клименко Українська мова (за професійним спрямуванням). Київ : Алерта, 2023. 536 с. Допоміжна література 1. Антонюк Т.М., Кабаненко А.В., Стрижаковська Українська мова (за професійним спрямуванням) : навчальний посібник для студентів ВНЗ I-II рівнів акредитації. Чернівці: Друк Арт, 2015. 527 с. 2. Глушик С. В. Сучасні ділові папери : навчальний посібник. Київ: Літера ЛТД, 2018 р. 416 с. 3. Гуць М. В. Українська мова у професійному спілкуванні : навчальний посібник. Київ : Міжнародна агенція Bee Zone, 2015. 336 с. 4. Загнітко А. П. Українське ділове мовлення: фахове i нефахове спілкування. Донецьк : ТОВ «ВКФ «БАО»», 2017 р. 480 с. 5. Кацавець Р.С. Ділова українська мова : навчальний посібник. Київ: Алерта, 2022. 324 с. 6. Козачук Г. О. Українська мова: практикум: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2014. 414 с.

	7. Климова К. Я. Основи культури і техніки мовлення: навчальний посібник. Київ : Ліра, 2015. 240 с. 8. Пентилюк М. І. Ділове спілкування та культура мовлення : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 224 с. 9. Плотницька І.М. Ділова українська мова: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 256 с. 10. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення: навч. посібник. Київ : Алерта, 2022. 312 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Конституція України: зі змінами. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-#Text 2. Кулінарний словник. Словник кухарських термінів URL: https://hiddenshell.ru/uk/kulinaryi-slovar-slovar-povarskih-terminov-slovar/ 3. Про забезпечення функціонування української мови як державної. Закон України від 25 квітня 2019 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2704-19#Text 4. Офіційний сайт української мови URL: http://ukrainskamova.com 5. Словник готельно-ресторанних термінів: посібник для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» / укл. О. О. Вишневська. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. 80 с. URL: https://studfile.net/preview/5118112/ 6. Словник UA портал української мови та культури URL: http://www.slovnyk.net 7. Словопедія: словники. URL: http://slovopedia.org.ua. 8. Українські словники on-line URL: http://www.roxum.org.ua
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» використовуються: 1) лекції - на яких здійснюється обґрунтований, послідовний виклад певної теми із використанням інтерактивних технологій, ілюстративного та проблемного методів навчання, з використанням мультимедійних презентацій, дискусійне обговорення проблемних питань; 2) практичні, семінарські заняття - у формі виконання письмових та усних вправ, навчальних та ситуативних завдань, опитування, доповідей, презентацій, інтерактивного спілкування, дискусій тощо закріплюються знання, отримані на лекціях та під час виконання самостійної роботи, удосконалюються комунікативні компетенції щодо побудови діалогів фахового спрямування, повідомлень з дотриманням мовних норм, мовного етикету і стилю спілкування; 3) консультації - на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; 4) самостійна робота - виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання. Самостійна робота здобувача освіти передбачає обов'язкове ведення конспекту тез.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного, модульного та підсумкового контролю. Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та за результатами виконання завдань практичних, семінарських робіт. Оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок застосовувати вивчене при виконанні практичних завдань, опрацювання публічного та письмового викладу (презентації, повідомлення) певних питань дисципліни. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного

	контролю за відповідний змістовний модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів; мінімальна сума - 60 балів). Методи усного контролю: індивідуальне опитування, доповідь, повідомлення. Методи письмового контролю: самостійні письмові роботи, поточне тестування, захисту практичних робіт, реферати. Модульний контроль 2 - проводиться у формі письмового екзамену. Підсумковий семестровий контроль – проводиться з урахуванням двох модульних контролів.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 12. Фізична і колоїдна хімія / Physical and colloidal chemistry

Назва	ОК 12 Фізична і колоїдна хімія/ Physical and colloidal chemistry
Тип	обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)
Семестр	II, VI
Викладач	Леся МАСЛО - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 10 Неорганічна хімія; ОК9 Безпека життя Дисципліна займає вихідне місце у структурно-логічній схемі і спирається на загальноосвітній курс вивчення дисциплін: Хімія, Фізика
Зміст	Змістовний модуль 1. Фізична хімія Основні закони термодинаміки. Термохімія. Агрегатні стани речовин, їх характеристика. Газоподібний стан речовин. Ідеальний газ, основні закони ідеального газу. Реальні гази, їх значення. Хімічна кінетика. Хімічна рівновага. Швидкість хімічних реакцій. Властивості розчинів. Загальна характеристика розчинів. Фізичні властивості розчинів неелектролітів. Теплові ефекти розчинення. Метали. Корозія металів. Захист металів від корозії Електрохімія. Гальванічний елемент. Електроліз. Змістовний модуль 2. Колоїдна хімія Грубодисперсні системи. Поняття про дисперсні системи, їх властивості. Класифікація дисперсних систем. Загальна характеристики грубодисперсних систем. Емульсії, їх класифікація, методи одержання. Методи визначення типу емульсій. Стійкість емульсій, їх значення. Харчові емульсії. Піни, їх особливості. Стійкість пін, способи одержання, використання. Харчові піни. Порошки, їх гранулювання. Одержання порошків. Методи встановлення розміру частинок порошків. Харчові порошки. Найважливіші органічні речовини, які використовуються в технології приготування їжі Високомолекулярні сполуки, їх класифікація, значення. Методи одержання ВМС. Будова макромолекул, їх гнучкість. Колоїдні розчини. Загальна характеристика золь, методи одержання. Будова міцели. Молекулярно-кінетичні властивості колоїдних розчинів. Коагуляція золь. Поріг коагуляції. Колоїдний захист.
Рекомендовані	1. Електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - «Фізична і колоїдна хімія»)

джерела та інші навчальні ресурси	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1792 2. Хижан О.І., Ковшун Л.О. Фізична і колоїдна хімія: навчальний посібник. К.: НУБіП України, 2022. 436 с. 3. Хижан О.І., Ковшун Л.О. Навчальний посібник. Фізична і колоїдна хімія. К.: НУБіП України, 2019. 444 с. 4. Khyzhan O.I., Boyko R.S., Kovshun L.O., Krotenko V.V. Methodical recommendations for laboratory works in physical and colloid chemistry for students of the bachelor level of qualification. K.: DDP ExpoDruk, 2022, 157 p. 5. Ковшун Л.О., Хижан О.І. Навчальний посібник. Фізична і колоїдна хімія. К.: НУБіП України, 2018. 501 с. 6. О.І.Хижан, В.В.Кротенко Л.О.Ковшун, Р.С. Бойко Методичні вказівки для виконання лабораторного практикуму з дисципліни «Хімія: фізична і колоїдна» для студентів спеціальності 202 Захист і карантин рослин. Ступінь освіти «Бакалавр». К.: ДДП Експо-Друк, 2023, 160 p. 7. Khyzhan O.I., Boyko R.S., Krotenko V.V., Kovshun L.O. Notebook for laboratory works in phisycal and colloid chemistry. K.: DDP Expo-Druk, 2021, 155 p. 8. Khyzhan O.I., Kovshun L.O. Notebook for laboratory works in phisycal and colloid chemistry. K.: DDP ExpoDruk, 2020, 160 p. 9. Хижан О.І., Ковшун Л.О. Науково-методологічні основи лабораторного контролю безпечності сільськогосподарської продукції. Монографія. К.: НУБіП України, 2022. 448 с. 10. Tereshchenko N.Yu., Kovshun L.O., Khyzhan O.I., Nesterova K.A.. Methodology of laboratory control for the production of safe plant products. Monograph. Kyiv: NULES of Ukraine, 2021. 480 p. 11. Брускова Д.-М. Я., Кущевська Н.Ф., Малишев В.В. Фізична та колоїдна хімія. Підручник./ Д.-М. Я. Брускова. – Київ: Університет «Україна», 2020. – 530 с. 12. Гомонай В.І. Фізична і колоїдна хімія: підручник для студ.вищ.навч.заклад./В.І.Гомонай. – Вид.3-тє.- Вінниця: Нова Книга, 2014. – 496 с. 13. Волошинець В. А. Фізична та колоїдна хімія. Фізико-хімія дисперсних систем та полімерів: навч. посіб. / В. А. Волошинець; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т «Львів. політехніка». – 4-те вид., переробл. і допов. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2017. – 200 с.
Заплановані навчальні заходи та методи вивчення	Екскурсія в лабораторію фізичної хімії у Хмельницькому національному університеті. Практичні - екскурсії, семінари – дискусії, семінари – проекти, лекції .
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських, лабораторних і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Поточне оцінювання передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару, лабораторних або практичних робіт. З дисципліни «Фізична і колоїдна хімія» оцінювання здобувачів освіти здійснюється за національною 4-х бальною шкалою. З дисципліни «Фізична та колоїдна хімія» виставляється «Підсумкова» оцінка, яка є середньою арифметичною оцінкою за семестр та заліку і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів До диплому молодшого фахового бакалавра підсумкова оцінка оцінюється за 100-бальною шкалою, оцінкою в ECTS.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства/ Equipment in Restaurant Business Establishments

Назва	Устаткування закладів ресторанного господарства/ Equipment in Restaurant Business Establishments
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024

Семестр	I
Викладач	Неля НАДВОРНА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 4. Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист ОК 6. Основи здорового харчування ОК 16. Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 19. Товарознавство харчових продуктів ОК 21. Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Загальні відомості про механічне устаткування. Деталі машин. Пускорегулювальні та захисні електричні апарати. Універсальні кухонні машини. Машини і механізми для обробки овочів. Машини для обробки м'яса і риби. Машини і механізми для приготування тіста і кремів. Машини для нарізання хліба, гастрономічних продуктів, вершкового масла. Посудомийні машини. Загальні відомості про способи теплової обробки продуктів. Універсальне теплове устаткування. Харчоварильне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування. Водогрійне устаткування. Допоміжне устаткування. Холодильне устаткування. Ваговимірювальне устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Експлуатація та обслуговування технологічного устаткування харчових виробництв.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Сарана В.В., Василів В.П., Бурова З.А., Муштрук М.М., Жеплінська М.М., Слободянюк Н.М.. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств: Підручник. Частина I. Київ: Компрінт, 2023. 310 с. 2. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Слободянюк Н.М., Ізраєлян В.М., Даниленко С.Г., Гудзенко М.М. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Підручник, 2-ге видання, доповнене. Вид. 2-ге, випр. та доп. Київ: НУБіП України, 2022. 367 с. 3. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. Посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с. 4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. 5. Паска М. Організація ресторанного господарства: Навч. Посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с. 6. Дацишин О.В., Гвоздев О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. Посібник. Київ: Мета, 2013. 288 с. 7. Гвоздев О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Сердюк М.М. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу. Навч. посібник. Київ: Вища освіта. 2016. 479 с. 8. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2019. Допоміжна література 1. Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворошук В.Я. Технологічне обладнання молочних виробництв. Київ: Фірма «ІНКОС», 2017. 344 с. 2. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навч. видання. Київ: Вища освіта, 2016. 351 с. 3. К.О. Самойчук, О.Г. Скляр, С.В. Кюрчев, С.Ф. Буденко, В.О. Верхованцева, Н.О. Паляничка, В.Г. Тарасенко, В.Г. Циб, Н.П. Загорко, Л.М. Кюрчева, Н.А. Гапріндашвілі. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с. 4. Загорко Н.П., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О. Машини і обладнання для гомогенізації молока. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. 23 с. 5. Севостьянов І. В., Зозуляк І. А. Технологічне обладнання цехів переробки продукції тваринництва. Навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 127 с.

	6. Kaletnik H., Sevostianov I., Bulgakov V., Holovach I., Melnik V., Ihnatiev Ye, Olt J. Development and examination of high-performance fluidisedbed vibration drier for processing food production waste. Agronomy Research. 18 (4), 2020. P. 2391-2409. 7. Sevostianov, I. V., Ivanchuk Ya. V., Polishchuk, O. V. Lutsyk, V. L., Dobrovolska, K. V., Smailova S., Wójcik, W., Kalizhanova A. Development of the scheme of the installation for mechanical wastewater treatment. Journal of Ecological Engineering, 2021. Volume 22, Issue 1. P. 20-28. 8. Горелков Д. В. Інноваційне енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. № 1. С. 139-147. 9. Кульчицька Х. Б. Вирішення завдання розподілу устаткування із застосуванням методу рекурентних співвідношень. Наукові записки Української академії друкарства. 2021. № 1. С. 87–94 10. Костюк В. О. Методика розрахунку впливу виробничого устаткування і ефективності його використання на прибуток підприємства. Комунальне господарство міст. Серія : Економічні науки. 2019. Вип. 4. С. 66- 70 Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Устаткування для готелів, ресторанів і кафе. URL: https://izi.ua/uk/c-735-oborudovanie-dlya-gostinit-restoranov-i-kafe 2. Бізнес портал Україна. URL: https://ua.all.biz/uk/ustatkuvannyadlya-goteliv-bgg1078450 3. Меблі для ресторанів і кафе. URL: https://citygrand.com.ua/ua/horeca/oborudovanie-dlya-restoranov-i-kafe 4. Обладнання для ресторанів: особливості вибору та класифікація. URL: https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/obladnannya-dlya-restoranivosoblyvosti-vyboru-ta-klasifkaciya 5. Види теплового обладнання для ресторану. URL: https://dsto.com.ua/ua/article/vidi-teplovogo-oborudovaniya-dlya-restorana 6. Устаткування для ресторанів. URL: https://proiatfranchise.com/uk/listing/ustatkuvannya-dlya-restoranv/
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету; практичні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів).

	Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 14. Процеси та апарати харчових виробництв/ Processes and Machines of Food Production

Назва	Процеси та апарати харчових виробництв/ Processes and Machines of Food Production
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)
Семестр	III, V
Викладач	Неля НАДВОРНА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції ресторанного господарства. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 5 Технічне креслення ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 19 Товарознавство харчових продуктів ОК 21 Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Вступ. Класифікація процесів. Основні закони харчової технології. Основи теорії подібності і моделювання. Вимоги до апаратів та технічні властивості сировини. Основи гідравліки. Гідравлічні машини. Загальні відомості про гідромеханічні процеси. Перемішування, осадження і фільтрування матеріалів. Подрібнення матеріалів та обробка їх тиском (пресування). Змішування і розподіл (сортуння) матеріалів. Теоретичні основи теплових процесів. Теплові процеси харчової технології. Теплові процеси ресторанного господарства. Теплообмінні апарати. Характеристика масообмінних процесів.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література - Бойко В.С., Самойчук К.О., Тарасенко В.Г. та ін. Процеси і апарати. Механічні та гідромеханічні процеси: підручник. Мелітополь, 2021. 445с. - Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: підручник. Київ: Вища школа, 2001. 550с. - Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Львів: "Коопосвіта", 2000. 317с. - Марценюк О. С., Мельник Л. М. Процеси і апарати харчових виробництв : підручник. Київ: НУХТ, 2011. 407 с. - Мирончук В.Г., Орлов Л.О., Українець А.І., та ін. розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2004. 288с; - Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч.посіб. Київ: нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 203с. - Філімонова І.А. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. мет.посібник для самостійної роботи студентів. Умань: видавничо-поліграфічний

	центр «Візаві», 2014. 105с. 8. Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник. Харків: держ. акад. технол. та орг. харчування, 2002. 420 с. 9. Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник, 2-е видання, доп. та випр. Харків: Світ Книг, 2014. 495 с. Допоміжна література 1. Мелажник І.Ф., Циганков П.С., та інші. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник. Київ: НУХТ, 2003. 400 с. 2. Юлін О.В., Пересічний М.І., Тарасенко І.І. та ін. Теплові процеси та апарати на підприємствах громадського харчування. Київ: УСД МО України, 1995. 245 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Бойко В.С., Самойчук К.О., Тарасенко В.Г., Загорко Н.П., Циб В.Г. Процеси і апарати харчових виробництв. Гідромеханічні процеси: підручник. URL: http://uccu.org.ua. 2. Черевко О.І. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум. URL: http://sita.uccu.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, семінарські заняття – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 15 Основи барної справи

Назва	Основи барної справи/ Fundamentals of Bar Proceedings
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2026/2027(ПЗСО) 2026/2027(БЗСО)
Семестр	V, VII
Викладач	Ольга ЯНЮК - викладач вищої категорії

Результати навчання	RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 1. Інформатика і комп'ютерна техніка ОК 4. Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист ОК 9. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК 13. Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16. Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК 19. Товарознавство харчових продуктів ОК 28. Технологічна практика
Зміст	Особливості організації функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Особливості організації обслуговування гостей закладу. Основи роботи баристо. Асортимент і загальна характеристика вин. Асортимент і загальна характеристика міцних базових алкогольних та слабоалкогольних напоїв. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Характеристика «коротких» (short drink) змішаних алкогольних напоїв. Характеристика «довгих» (long drink) змішаних алкогольних напоїв. Характеристика «групових» (party drink) змішаних алкогольних напоїв. Характеристика безалкогольних (мокейлі) змішаних напоїв.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література - Архипов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа : технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. Київ. Фірма «ІНКОС». 2010. 360 с. - Архипов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник. Київ. Центр навчальної літератури. 2009. 342 с. - ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ. Держспоживстандарт України. 2004. 12 с. - Джеффрі Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с. - Про захист прав споживачів : Закон України із змінами від № 2074-IX від 17.02.2022. - Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України № 1113-IX від 17.12.2020, ВВР, 2021 - Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства N 632 (з0674-18) від 10.05.2018 : наказ N 219 від 24.07.2002 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N 680/6. Допоміжна - Джеффрі Моргенталь, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с. - Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста. Підручник. Каравела. 2023. 168 с. Інформаційні ресурси в інтернеті - Типи кавових машин. URL : https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html. - Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL : http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/ - Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів. URL: http://www.auba.com.ua. - Школа ресторанних професій. URL : http://www.mrbar.com.ua/

Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Основи барної справи» використовуються: лекції - на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету; практичні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; лабораторні заняття - на першому занятті викладач ознайомлює студентів із загальними правилами розпорядку при проведенні робіт, правилами особистої гігієни студентів, інструкції з охорони праці, а також пояснюється правила поводження із барним устаткуванням та інвентарем. Викладач керує виконанням лабораторно-практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для студентів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Викладач оцінює якість змішаних напоїв, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість лабораторно заняття не менше 4 години; консультації - на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських, лабораторних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань лабораторних занять. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських, лабораторних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзмену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції / Production technology of culinary products

Назва	Технологія виробництва кулінарної продукції / Production technology of culinary products
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2025(ПЗСО) 2024/2026(БЗСО)
Семестр	I-IV, VI
Викладач	Олена БОЙЧУК - викладач першої категорії
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової

	продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 6 Основи здорового харчування ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 19 Товарознавство харчових продуктів
Зміст	Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції. Технологічний процес механічної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них. Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів і виробництво напівфабрикатів з них. Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів, напівфабрикатів з них. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикатів з них. Технологічні процеси приготування страв та кулінарних виробів масового приготування та підвищеної складності. Процеси, що відбуваються під час кулінарної обробки продуктів. Технологія виробництва заправних та молочних супів. Технологія виробництва супів-пюре, прозорих, холодних. Технологія виробництва соусів з загусниками. Технологія виробництва яєчно-масляних, холодних та солодких соусів. Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів. Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Технологія виробництва страв з риби масового приготування. Технологія виробництва страв з м'яса, м'ясопродуктів масового приготування. Технологія виробництва страв з м'яса підвищеної складності. Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці масового приготування. Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці, кролів та дичини підвищеної складності. Страви з яєць та кисломолочного сиру. Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування. Технологія виробництва холодних, гарячих фуршетних та бенкетних закусок. Технологія виробництва десертів. Технологія виробництва гарячих і холодних напоїв. Технологія виробництва страв і виробів з борошна. Основи лікувального харчування. Особливості технологій страв дитячого харчування.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Законодавчі та нормативні документи 1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text 2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про

	харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text 4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#n2 5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів» https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#n13 6. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження, затверджений постановою КМУ від 31.10.2018 р. № 896 https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text Підручники (навчальні посібники) 7. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. [Текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, А. Є. ДЕНИСОВА, І. М. ДЕМІДОВ, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА, О. В. БІЛОУС, О. І. ОЛЬХОВСЬКА – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 468 с. 16 8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с. 9. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О.М.Пахолюк.—Київ: Грамота, 2020. – 280 с. 10. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. – 400 с. 11. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2015. – 504 с. 10. ДОПОМІЖНА 12. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник. Київ, 2014. – 556с. 13. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с. 14. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, М. І. Філь, М.- М. В. Калимон / Видавництво львів : Львівська комерційна академія.- 2015. – 424 с. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ 15. Школа ресторанного бізнесу. URL: http://www.restorator.ua/ 16. Традиційні українські страви. URL: http://varenuke.com/tradysiyiniukrayinski-stravy 17. Українська національна кухня. URL: http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/ 18. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. URL: http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html 19. Bonduelle Group. URL: http://bonduelle.ua/eating/kuhni-svitu/ 20. Picante Cooking. URL: https://picantecooking.com/ua/
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, лабораторні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у

	зкладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 17. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Organization of Production in Restaurant Business

Назва	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Organization of Production in Restaurant Business
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2026(ПЗСО) 2025/2027(БЗСО)
Семестр	III, IV, V, VI, VII
Викладач	Галина НИЗЕНКО - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біологічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. RH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

	РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 15 Мікробіологія і фізіологія ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія продукції ресторанного господарства ОК22 Гігієна і санітарія
Зміст	Зміст і предмет організації виробництва. Організація як процес і як явище. Змістовне значення виробництва. Сутність організації виробництва. Основне завдання організації виробництва як науки. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи ресторанного господарства. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Організаційно-економічні особливості: залежність організації роботи підприємства від попиту споживачів, характеру виробництва, асортименту продукції, наявності підприємств різної потужності з різними формами власності. Соціальні особливості: ресторанне господарство - важлива ланка в системі економічних та соціальних заходів, направлених на підвищення матеріального та культурного рівня населення, найбільш повне забезпечення населення продуктами харчування відносно до вимог обґрунтованого, збалансованого (раціонального) харчування. Стан інфраструктури закладів ресторанного бізнесу. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності. Види заготівельних підприємств, особливості діяльності. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до раціонального розміщення мережі підприємств ресторанного господарства. Основні зони сучасних міст, принцип розміщення закладів ресторанного господарства в них. Вплив періодичного, епізодичного та повсякденного попиту на раціональне розміщення мережі ресторанного господарства. Види особливостей діяльності ЗРГ. Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в ринкових умовах. Види та джерела постачання. Постачальники, їх характеристика. Місцеві джерела постачання, як основа безперебійної ритмічної роботи підприємства. Господарські відносини постачальників та споживачів (закладів ресторанного господарства) в умовах ринкової економіки. Договір постачання та інша документація, яка регламентує права та обов'язки сторін, щодо постачання всіх видів товарів (ПМТО). Організація та індустріалізація товарообігу в ресторанному господарстві, організаційні форми постачання, їх характеристика. Матеріально-технічне оснащення ЗРГ. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів і предметів матеріально-технічного оснащення. Ефективність контейнерних перевезень сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Порядок складання заявок на продукти та предмети матеріально-технічного оснащення; заходи щодо зниження збитків стосовно транспортування. Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в ЗРГ. Складські приміщення, розміщення, режим роботи, взаємозв'язок з іншими приміщеннями підприємства. Вимоги до них та показники, що впливають на кількість складських приміщень, їх площу. Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях. Документальне оформлення відпуску продуктів і тари із комори на виробництво, в буфети. Запаси сировини, напівфабрикатів, їх вплив на ритмічність роботи виробництва. Тарне господарство закладів ресторанного господарства. Види тари, їх призначення. Вимоги до тари в сучасних умовах. Прогресивні види тари та пакувальні матеріали.

Функціональні ємкості, доцільність їх застосування. Нормативні документи на тару, їх види, зміст, призначення, порядок застосування в роботі. Організація тарообігу: приймання, збереження та повернення тари. Характеристика інвентарю та приладдя для відкриття тари. Заходи щодо зменшення збитків стосовно тари. Організація ваговимірювального господарства.

Вимоги до зберігання сировини і продуктів відповідно до санітарних правил і норм. Способи зберігання й укладки сировини і продуктів. Товарні втрати при зберіганні продуктів. Відпуск продуктів на виробництво. Загальна характеристика вагів різних типів. Технічні вимоги до вагів. Визначення особливостей зберігання продуктів. Ознайомлення з інвентарем, інструментами, тарою для відпуску і збереження сировини. Принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства. Структура виробництва закладів ресторанного господарства різної потужності і характеристика його структурних елементів. Склад приміщень закладів ресторанного господарства і вимоги до них. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Вимоги до організації виробничих ділянок, відділень та окремих робочих місць. Класифікація робочих місць основного виробництва згідно з різними ознаками. Умови раціональної організації робочих місць. Організація технічної і технологічної підготовки виробництва: забезпечення сировиною, напівфабрикатами, устаткуванням, посудом, інвентарем, інструментами. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Площа виробничих приміщень, порядок її розрахунку. Мікроклімат та його складові. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади (цехи закладів) ресторанного господарства залежно від характеру виробництва. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів). Індустріалізація виробництва продукції в сучасних умовах розвитку ресторанного господарства. Організація роботи спеціалізованих цехів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів. Організація роботи допоміжних цехів. Типи роздавальних, їх призначення, розміщення, режим роботи. Взаємозв'язок роздавальних з іншими приміщеннями, його вплив на ритмічність роботи роздавальних. Вимоги до кулінарної продукції, яка направляється на реалізацію. Температурний режим та термін короткочасного зберігання готової кулінарної продукції на спеціалізованих прилавках роздавальних ліній. Перелік документації, яка супроводжує партію кулінарної продукції, направленої на реалізацію в залі закладу та поза його межами. Вимоги до організації робочих місць роздавальних в різних закладах ресторанного господарства. Організація праці роздавальників (комплектувальників). Завдання шеф-кухаря, щодо організації роботи роздавальних різних типів та поліпшення умов праці роздавальників. Специфіка організації роботи механізованих роздавальних, їх переваги, недоліки. Особливості роботи роздавальних в ресторані. Оснащення роздавальних, інвентар, посуд, приладдя, їх вплив на якість обслуговування споживачів. Експедиційна. Її призначення, оснащеність, режим роботи, кількість приміщень. Вплив на ритмічність роботи виробництва підприємств різного типу, потужності, профілю, форми власності. Права і обов'язки експедитора. Документація, яка використовується в експедиції, вимоги до неї. Суть оперативного планування виробництва, його значення для ритмічної роботи закладів ресторанного господарства та своєчасного кулінарної продукції. Стадії оперативного планування виробництва. Характеристика виробничої програми закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Особливості розробки денної виробничої програми закладу. Вихідні дані для складання виробничої програми у заготівельних закладах ресторанного господарства, закладах із завершеним циклом виробництва тощо. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Методи визначення потреби закладу у сировині, товарах, напівфабрикатах. Потужність виробництва, її характеристика та

	кількісні показники. Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Вимоги до створення меню та фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства. Вимоги, які висувуються до ЗРГ різних типів і класів при створенні основних видів меню. Черговість запису страв в меню. Відмінна особливість меню в ЗРГ різних типів, видів. Загальні вимоги та правила складання й оформлення прейскурантів, меню. Специфіка оперативного планування роботи виробництва в їдальнях для школярів, учнів ПТУ та дієтичних їдальнях. Нормативно-технічна та технологічна документація, яка використовується в закладах з різною формою власності, її види, зміст, призначення, порядок використання. Стандарти по системі НАССР. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи, поліпшення організації та обслуговування робочих місць тощо. Вимоги до організації робочих місць. Атестація робочих місць. Виробничий персонал, вимоги до нього. Визначення чисельності працівників. Види графіків виходу на роботу та їх характеристика. Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Види, форми та методи контролю за якістю продукції в ресторанному господарстві, їх сутність. Органи контролю, їх права та обов'язки. Порядок проведення повсякденного контролю на виробництві та оформлення його результатів. Права ведення контрольного, бракувального, санітарного та інших журналів на виробництві, їх зміст, призначення. Книга відгуків та пропозицій - один із факторів підвищення якості продукції, що випускається в ЗРГ. Завдання шеф-кухаря щодо організації та проведення контролю за якістю страв, виробів, напоїв та її поліпшення. Стандартизація та сертифікація в системі ресторанного господарства. Значення стандартизації та сертифікації продукції. Порядок проведення сертифікації продукції. Вплив якості на кінцевий результат роботи підприємства. Фактори, які впливають на підвищення якості продукції в період переходу до ринкової економіки. Поняття про проект. Мета, завдання проекту. Основні напрямлення в проектуванні закладів ресторанного господарства. Види проектів. Основні принципи проектування: плановість, облік градобудівельних вимог, типизація і уніфікація проектних рішень. Значення типового проектування і економічна ефективність використання типових проектів. Будівельні норми і правила проектування ЗРГ. Вихідні дані для проектування. Зміст завдань на проектування. Одно, двостадійне проектування. Капітальні вклади і техніко-економічне обґрунтування проектних рішень. Курсовий проект виконується з метою закріплення, поглиблення, узагальнення та застосування знань студентами за час навчання. Тематика курсових проектів розробляється з урахуванням територіальних умов та за бажанням підприємств замовників.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20, 21); 2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»; 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015; 4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»; 5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;

	6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження». 7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» 8. Архіпов.В.В. Організація ресторанного господарства , Навч. посібник, Київ «Центр учбової літератури», Фірма Інкос 2017р-280с. 9. Новосад Т.І. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (181 "Харчові технології"/ 5.05170101 "Виробництво харчової продукції") : Навчальний посібник. – Луцьк : Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2016. – 328 с. 10. Новосад Т.І.Організація виробництва в ЗРГ Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсових проєктів:Навчально-методичний посібник. Луцьк:КТБП СНУ імені Лесі Українки,2017.-192с. 11. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. 12. 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. 13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» використовуються: - лекції (інтерактивні лекції); - лекція-діалог (лекція бесіда); - відео-лекція; - лекція-екскурсія; - практичні заняття із застосуванням комп'ютера; - проблемні семінарські заняття; - самостійна робота.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських, лабораторних і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару, лабораторних або практичних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарів, лабораторних або практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача вищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

Organization of Service in Restaurant Business Establishments

Назва	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Organization of Service in Restaurant Business Establishments
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2026(ПЗСО) 2025/2027(БЗСО)
Семестр	IV-V, VI, VII
Викладач	Ольга ЯНЮК - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства ОК 27 Навчальна практика
Зміст	Сучасна концепція організації обслуговування споживачів в ринкових умовах. Фактори, які впливають на поліпшення якості обслуговування споживачів в закладах з різними формами власності. Послуги, що надають заклади ресторанного господарства, їх класифікація згідно з різними ознаками та вимоги до них. Види споживчого попиту, порядок його формування в період ринкової економіки. Форми та методи вивчення споживчого попиту, їх удосконалення. Завдання менеджера з обслуговування щодо формування та задоволення споживчого попиту, як одного з факторів поліпшення культури обслуговування. Реклама, її завдання в ринкових умовах та вплив на формування попиту споживачів. Види реклами в ресторанному господарстві, її суть та задачі. Друковано-графічна реклама, вітринно-виставочна та з допомогою технічних засобів. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язку з виробничими приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного й повітряного режиму. Основні напрямки та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства. Прийоми організації інтер'єру, засоби архітектурно-художньої виразності інтер'єру. Використання національних мотивів. Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них. Способи розміщення меблів у залах. Вплив інтер'єру торговельних приміщень на формування естетичного смаку споживачів та підвищення якості обслуговування. Характеристика предметів сервірування столу, їх види; матеріали, які використовуються для виготовлення предметів сервірування столу. Сучасні вимоги до стану предметів сервірування столу, їх оформлення (столовий посуд, набори, пристосування, столова білизна). Історія виникнення і еволюція столового посуду. Характеристика посуду із фаянсу, фарфору та кераміки. Асортимент посуду зі скла та кришталю, його призначення, застосування. Металевий посуд, його види, особливості догляду за ним, призначення. Посуд одноразового користування та із пластмаси, його переваги, недоліки,

ефективність, доцільність застосування. Види посуду із дерева, лози, його призначення, оздоблення, догляд за ним, з каміння (п'єрад) тощо.

Основні та допоміжні набори, їх призначення, вимоги до форми, оздоблення. Столова білизна, види, призначення, вимоги до розмірів, оздоблення та тканини, з якої виготовляють її.

Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів. Підготовка посуду, наборів, білизни до обслуговування. Правила й способи полірування посуду, скла, наборів.

Характеристика різних видів сервірування столу. Основні правила та вимоги до попереднього сервірування столу: підготовка спецій, квітів, розташування меблів, покриття столу скатертиною (її заміна), підготовка меню, преїскуранту. Основні прийоми складання серветок та організація музичного супроводу в залі.

Фітодизайн у закладах ресторанного господарства.

Етикет обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства. Вимоги до професії офіціант, бармен. Розділ та кооперація – основні принципи організації праці в залі. Заходи по поліпшенню організації праці в торговельних залах.

Меню та преїскуранти, їх види, характеристика, призначення.

Принцип складання меню та його оформлення. Основні вимоги до меню. Порядок розташування закусок і страв в меню з урахуванням послідовності їх подачі.

Карти напоїв та вимоги до їх складання: карта вин, карта пива, карта бару, спеціальна карта чаю, кави.

Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації її споживання. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо.

Класифікація форм та методів обслуговування залежно від типу закладу, профілю його роботи та основного контингенту споживачів.

Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.

Структура процесу самообслуговування. Характеристика форм самообслуговування та обслуговування офіціантами.

Особливості обслуговування споживачів за барними, кафетерійними стійками.

Нові форми обслуговування та їх впровадження в закладах ресторанного господарства.

Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Сучасні концепції організації обслуговування споживачів в ресторані. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Основні елементи обслуговування в ресторанах. Правила етикету і норми поведінки за столом. Організація дозвілля.

Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.

Обслуговування в закладах з різними формами власності: спеціалізованих, вузькоспеціалізованих, за типом "Бістро" та інших.

Організація обслуговування в барах. Характеристика барів та їх устаткування. Характеристика приміщень бару, обладнання, посуд, інвентар.

Організація обслуговування у кав'ярні, закладах ресторанного господарства з чайною концепцією.

Особливості обслуговування споживачів у форматі „шведського столу”. Організація виїзного обслуговування за системою кейтерінг.

Основні завдання та вимоги до обслуговування споживачів різних контингентів споживачів.

Обслуговування споживачів за місцем роботи.

Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Вплив виду промислового підприємства на формування потоків споживачів в закладах ресторанного господарства.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи, їх місткість, розміщення на промисловій території.

Характерна особливість обслуговування споживачів в зоні скупчення (зосередження) та розосередження. Оптимальні форми обслуговування в закладах за місцем роботи при реалізації страв вільного вибору і скомплектованих раціонів харчування для постійних контингентів споживачів.

Основні принципи організації обслуговування розосереджених контингентів споживачів (будівельників, шахтарів, робітників залізничного транспорту, водіїв дальнього слідування).

Особливості організації обслуговування харчуванням робітників офісів, установ, банків тощо.

Обслуговування споживачів за місцем навчання.

Характеристика контингенту споживачів при вищих та середніх спеціальних навчальних закладах. Фактори впливу на формування мережі закладів ресторанного господарства, що надають послуги з харчування студентам вузів, коледжів.

Порядок надання послуг з харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних та вищих навчальних закладах.

Особливості організації обслуговування студентів вищих навчальних закладів, учнів шкіл та інших навчальних закладів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання і при гуртожитках. Визначення їх місткості, оснащення роздавальним устаткуванням. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції.

Впровадження нових технологій і форм обслуговування в шкільних комбінатах харчування та закладах при школах.

Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Основні способи подавання страв, їх сутність, відмінні особливості. Техніка отримання та доставки готової продукції в торговельну залу.

Правила подавання холодних страв, закусок.

Специфіка подавання перших страв та фактори, які необхідно при цьому враховувати.

Способи подавання других страв, правила підбору гарнірів і соусів. Порядок заміни використаного посуду, наборів. Правила подавання гарячих і холодних солодких страв та безалкогольних напоїв.

Правила подавання чаю, кави, шоколаду та какао, диджестивів.

Особливості підготовки, рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв, аперитиву. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями.

Техніка приготування страв у присутності гостя.

Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.

Тема 6. Бенкети та дипломатичні прийоми

Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками.

Види бенкетів, прийомів, їх характеристика. Порядок приймання, оформлення та виконання замовлення на обслуговування різних свят. Порядок підготовки до бенкету. Роль шеф-кухаря та менеджера з обслуговування в організації та проведенні бенкету, прийому.

Організація обслуговування бенкетів за столом: з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава.

Організація обслуговування бенкетів біля столу: бенкет-фуршет, бенкет-фуршет-десерт, бенкет-коктейль.

Організація обслуговування комбінованих бенкетів: змішані бенкети;

	коктейль-паті, бенкет-буфет, бенкет за типом «шведський стіл»; бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава. Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Буфет-бар, його обладнання, специфіка роботи, доцільність його організації в торговельному залі. Подача буфетно-барної продукції. Організація обслуговування учасників ділових, громадських та культурних заходів. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, громадських та культурних заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках, ярмарках, у фітнес-центрах. Обслуговування учасників та глядачів спортивних змагань. Організація харчування споживачів в торговельних і торговельно-розважальних комплексах. Організація обслуговування споживачів, які проживають в готелях. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Особливості обслуговування в номерах готелю, буфетах на різних поверхах. Організація обслуговування споживачів в місцях масового відпочинку. Специфіка обслуговування пасажирів, які користуються різними видами транспорту в ринкових умовах. Особливість обслуговування сімейних, державних та релігійних свят: весіль, днів народження та інші. Види, цілі туризму та класи обслуговування, туристичні документи, їх характеристика. Вимоги до закладів ресторанного господарства, що обслуговують туристів. Типи організації харчування туристів, види обслуговування та сервісу. Організація договірних відносин між закладом ресторанного господарства і туристичною фірмою. Обслуговування іноземних туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями. Організація обслуговування груп туристів та індивідуальних туристів. Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей з різних країн.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Із змінами, внесеними згідно із Законами № 3221-IX від 30.06.2023. URL: http://surl.li/nifizo. 2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057). URL: http://surl.li/bjqnqg. 3. «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 18.11.2020 № 2362. URL: http://surl.li/tinkjl. 4. Віктор Архіпов. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Центр навчальної літератури. 2021. с.342 5. Віктор Архіпов. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Центр навчальної літератури. 2019. с. 382 6. Галина Круль. Основи готельної справи. Центр навчальної літератури. 2019. с. 368 7. Марта Мальська. Управління сферою готельного господарства. Теорія та практика. Центр навчальної літератури. 2019. с.336 8. Лідія Нечаюк, Наталія Нечаюк. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент. Центр навчальної літератури. 2019. с. 344 Допоміжна література 1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник рекомендовано МОН України. 2019. с. 342 2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Організація готельного обслуговування. «Знання».

	2011. с. 366 3. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. НУХТ. 2017. с. 227 Інформаційні ресурси в інтернеті 1. Журнал «Ресторатор». URL: https://www.restorator.ua/. 2. Журнал «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies». URL: https://jet.com.ua/uk/. 3. Журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/archive.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів освіти при вивченні дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» використовуються: - лекції (інтерактивні лекції); - лекція-діалог (лекція бесіда); - відео-лекція; - лекція-екскурсія; - практичні заняття із застосуванням комп'ютера, зразків посуду, інвентарю, столової білизни; - самостійна робота.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань на практичних заняттях. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 19. Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products

Назва	ОК 19. Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2024/2025(БЗСО)
	I, III
Викладач	Митрофанова Надія Миколаївна викладач, I кваліфікаційної категорія Цмикал Олена Миколаївна - викладач вищої категорії, викладач-методист
Програмні результати навчання	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції; РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
Обов'язкові	ОК 6 Основи здорового харчування

попередні навчальні дисципліни.	ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Санітарія та гігієна. Свіжі овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки. Зерноборошняні та хлібобулочні вироби. Кондитерські вироби. Смакові товари. Молоко і молочні товари. Харчові жири. Яйця і яєчні товари. М'ясо і м'ясопродукти. Риба та рибні продукти. Харчові добавки
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Товарознавство. Робоча програма з дисципліни. Уклад.: В.О. Акмен, М.С. Одарченко. Х.: ДБТУ, 2022. 21 с. 2. Щербакова Т.В. Теоретичні основи товарознавства : Опорний конспект лекцій з дисципліни, для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Харків : ХДУХТ, 2020. 200 с. 3. Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство». Уклад.: В.О. Акмен. Х.: ДБТУ, 2021. 33 с. 4. Одарченко А.М., Карпенко З. П., Сергієнко А.О. Товарознавство (харчові продукти). Розділ молоко та молочні товари .конспект лекцій з дисципліни 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Харків : ХДУХТ, 2016. 104 с. 5. Акмен. В. О. Товарознавство : Конспект лекцій з дисципліни, для спеціальності 073 «Менеджмент». Харків : ХДУХТ, 2020. 200 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	В процесі викладання навчальної дисципліни для активізації пізнавальної діяльності здобувачів освіти передбачено застосування традиційних та нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій, серед яких: - аналіз історій і ситуацій. Викладач розповідає реальну чи вигадану історію, що є прикладом певного поняття чи теорії. Студенти висловлюють свої думки, оцінюють поведінку і дії персонажів, наслідки. Далі студентам пропонують згадати схожі історії з особистого досвіду. Розповідь викладача також може бути незавершеною, і він пропонує аудиторії додумати фінальний розвиток подій. - дискусії, дебати, полеміки. Це чітко організовані процеси всебічного розгляду проблемного питання. Аудиторія ділиться на дві групи, які підтримують двох головних учасників, хоча кожен слухач може висловлювати свою точку зору. Головні учасники дискусії повинні чітко аргументувати свої думки, наводити реальні приклади і докази. Переможцем стає той, кому вдалося переконати більшу частину аудиторії, або чий докази були найбільш ґрунтовними. - мозковий штурм - передбачає швидкі і короткі відповіді без роздумів. Учасники можуть пропонувати свої ідеї з приводу вирішення навчальної проблеми. На першому етапі всі відповіді записуються і приймаються викладачем. На другому – відбувається їхній аналіз і ранжування. - відпрацювання навичок. Робота в групах. Це два тісно взаємопов'язані методи, котрі допомагають студентам практикувати одночасно і необхідні профільні навички, і вміння працювати в команді. Зазвичай група складається з 2-6 осіб. Кожній групі дається конкретне завдання і час на його виконання, у процесі вони можуть допомагати і підказувати одне одному. Потім результати своєї роботи демонструються аудиторії. - практичні роботи – проводяться після вивчення розділу (теми, модуля тощо) для закріплення, повторення матеріалу. Вони мають узагальнюваний характер. Студенти виконують різні письмові завдання, працюють з комп'ютерними програмами. - семінарські заняття розвивають творчу самостійність студентів, зміцнюють їх інтерес - самостійна робота – виконується здобувачами освіти у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання, підготовку до практичних занять, підготовку презентаційних матеріалів та рефератів.
Методи оцінювання	Поточний та підсумковий тестовий контроль, письмове опитування, усне

	опитування, фронтальне та індивідуальне опитування, реферативна робота, творчо-пошукова та дослідницька робота, індивідуальні завдання, залік, екзамен, курсова робота.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 20 Облік і звітність/ Accounting and Reporting

Назва	Облік і звітність/ Accounting and Reporting
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)
Семестр	III, V
Викладач	Наталя ТЕРЕХОВА - викладач вищої категорії, викладач-методист Нестерук Галина Володимирівна - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	Навчальна дисципліна базується на знаннях та компетентностях, що набуває здобувач освіти під час вивчення навчальних дисциплін: ОК 2. Економічна теорія ОК 8. Інформатика і комп'ютерна техніка
Зміст	Теоретичні аспекти навчальної дисципліни. Бухгалтерський облік як наука, історія розвитку та становлення. Бухгалтерський облік, його сутність і основи організації. Предмет і метод бухгалтерського обліку. Бухгалтерський баланс. Рахунки бухгалтерського обліку і подвійний запис. План рахунків бухгалтерського обліку. Документація і інвентаризація. Оцінювання і калькуляція в системі бухгалтерського обліку. Облік господарських процесів. Облікові реєстри і форми бухгалтерського обліку. Основи фінансової звітності.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16.07.1999 р. № 996-XIV. Дата оновлення: 19.07.2022. URL: https://zakon.rada.gov.ua 2. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій : затв. наказом Міністерства фінансів України від 30.11.1999 р. № 291. Дата оновлення: 26.05.2022. URL: https://zakon.rada.gov.ua 3. Бухгалтерський облік для економістів і правознавців [Текст]: навч. посіб. / Заг. ред. Ю.А- Кузьмінського К. : КНЕУ. 2007. 648с 4. Бухгалтерський облік: у схемах і таблицях: навч. посібник / [Зінченко О.В., Радіонова Н.І., Хаустова Є.Б. та ін.]; під заг. ред. М. І. Скрипник. Київ : «Центр учбової літератури». 2017. 340с. 5. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку. URL: https://zakon.rada.gov.ua 6. Довгопол Н.В., Полозова Т.В., Радченко М.О. Бухгалтерський облік: навч. посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності 051 – Економіка / Н.В. Довгопол, Т.В. Полозова, М.О. Радченко. – Харків: ХНУРЕ, 2021. – 300 с. 7. Бруханський Р. Ф. Бухгалтерський облік : підруч. Тернопіль :ТНЕУ, 2016. 480 с. 8. Зінченко О.В., Радіонова Н.І., Хаустова Є.Б. Бухгалтерський облік: у схемах і таблицях: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2017. 340 с. 9. Податковий кодекс України: Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI. Дата оновлення: 20.12.2023. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17 Допоміжна 1. Бухгалтерський облік : навчальний посібник / В. М. Краєвський, О. П. Колісник, Н. В. Гуріна та ін. – Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. – 388 с. 2. Панасюк В. М., Ковальчук Є. К., Мельничук І. В., Мужевич Н. В. Бухгалтерський облік: від знань до компетентностей: навчальний посібник для дистанційного навчання. – Тернопіль, 2021. – 390 с. Інформаційні ресурси в інтернеті

	Офіційний вебпортал парламенту України. URL: https://zakon.rada.gov.ua Офіційний сайт Міністерства Фінансів України. URL: https://mof.gov.ua/uk Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua Офіційний сайт Національного банку України — URL: http://www.bank.gov.ua/control/uk/index
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Бухгалтерський облік» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання Під час лекційного курсу застосовується слайдова презентація (із застосуванням PowerPoint), роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. На практичних заняттях використовуються методи діалогу, аналізу конкретних ситуацій, вирішуються ситуаційні завдання, задачі. Основними методами навчання є: - словесний метод (лекція - вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу; оглядові лекції з використанням опорного конспекту; лекції-візуалізації із використанням мультимедійних технологій; - практичний метод (семінарські та практичні заняття); - організація самостійної роботи студента: передбачає самостійне опрацювання матеріалу лекції; підготовку до практичних занять згідно методичних вказівок до практичних занять та організації самостійної роботи студентів.
Методи оцінювання	Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Видами поточного контролю можуть бути: усного експрес-опитування, письмового експрес-контролю, поточного тестування на семінарських, практичних заняттях, обліково-словникові диктанти, розв'язання складних спеціалізованих завдань, самостійна робота, звітів тощо та ін. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовний модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів; мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства / Hygiene and sanitation in restaurants

Назва	ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства / Hygiene and sanitation in restaurants
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2024/2025(БЗСО)
Семестр	I, III
Викладач	Неля НАДВОРНА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 6 Основи здорового харчування ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 19 Товарознавство харчових продуктів
Зміст	Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання закладів ресторанного господарства. Санітарія і гігієна та її завдання в системі закладів ресторанного господарства. Санітарно – гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особиста гігієна персоналу. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі закладів ресторанного господарства.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. Гігієна і санітарія: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2009. 92 с. 2. Губаненко Г.А., Кокшаров А.А., Маюрникова Л.А. ХАССП на підприємствах общественного питания: навч. посіб. Київ: Лань, 2019. 196 с. 3. Давидова О. Ю. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с. 4. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Суми: Українська книга, 2012. 399с. 5. Заверуха Н.М. Гігієна і санітарія: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2015. 244 с. 6. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : навч. посіб. Київ: Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2010. 296 с. 7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 12 с. 8. ____ Про захист прав споживачів : Закон України із змінами від № 1791-VIII від 20.12.2016, ВВР, 2017, № 4, ст.42 . URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1791-19 9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства N 632 (z0674-18) від 10.05.2018 : наказ N 219 від 24.07.2002 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N 680/6 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 10. Про захист прав споживачів: Закон України із змінами від № 1791-VIII від 20.12.2016, ВВР, 2017, № 4, ст.42. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1791-19 Допоміжна література 1. Артеменко В.С., Дуденко Н.В., Головка М.П., Горбань В.Г. Основи фізіології та гігієни харчування: навч. посіб. Суми: Українська книга, 2009. 357с. 2. Гудзь С.П., Гнатуш С.О., Звір Г.І. Санітарна мікробіологія: навч. посіб. Львів: Вид. центр ЛНУ імені Івана Франка, 2016. 348 с. 3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / за ред.: О.В.Шалімов : Київ, 2011. 992 с. 4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням

	біологічно активних добавок. Київ.: Книга, 2004. 428 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 22 Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції/ Basics of standardization and quality control of food products

Назва	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції/ Basics of standardization and quality control of food products
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2025/2026
Семестр	V, VI
Викладач	Неля НАДВОРНА - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової

	продукції під час її виробництва. РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 8. Неорганічна хімія ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 19 Товарознавство харчових продуктів ОК 21. Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 7 Органічна хімія ОК 12. Фізична і колоїдна хімія ОК 6 Основи здорового харчування ОК 14. Процеси та апарати харчових виробництв ОК 17. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 27 Навчальна практика
Зміст	Стандартизація як наука, мета, завдання, функції. Основними цілями стандартизації. Об'єкти стандартизації. Органи стандартизації. Історичне коріння міжнародної стандартизації. Конвенція по організації Міжнародної комісії мір і ваг. Комітет технічної стандартизації. Міжнародна федерація національних асоціацій зі стандартизації. Міжнародні рекомендації з стандартизації. Міжнародна організація зі стандартизації (International Standardization Organization – ISO). Історія становлення вітчизняної стандартизації. Основоположні стандарти України. Принципи державної політики в області стандартизації. Нормативні документи. Категорії стандартів України. Обов'язкові та рекомендовані вимоги стандартів. Правова основа контролю якості харчової продукції. Закон України «Про захист прав споживачів». Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів». Закон України "Про стандартизацію". Закон «Про метрологію і метрологічну діяльність». Основні завдання стандартизації та метрології в ресторанному господарстві. Загальні поняття про сертифікацію та систем якості. Система УкрСЕПРО. Обов'язкова сертифікація. Добровільна сертифікація. Українська Асоціація Якості. Основні терміни в системі сертифікації продукції. Сертифікат відповідності. Відповідність. Випробування. Оцінка відповідності. Знак відповідності. Атестація виробництва. Сертифікація послуг харчування. Порядок сертифікації продукції. Ліцензія на право застосування сертифікату Порядок проведення робіт з сертифікації. Подання та розгляд заявки. Сертифікація систем якості. Проведення випробувань. Видача сертифікату відповідності. Строк дії сертифікату на продукцію. Інформація про результати сертифікації продукції. Галузеві стандарти (ГСТУ) на кулінарну продукцію. Технічні умови і технологічні інструкції (ТУ й ТІ) на продукцію ресторанного господарства. Стандарти науково-технічних та інженерних товариств (спілок) України (СТТУ). Технічні умови ТУ. Стандарти підприємства СТП. Кодекси ustalеної практики. Технічний регламент. Види стандартів відповідно до специфіки об'єкта стандартизації, складу та змісту вимог. Основоположні стандарти. Стандарти на продукцію, послуги. Стандарти на процеси. Стандарти на методи контролю. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства. Техніко-технологічні карти, їх призначення та структура. Загальні поняття про якість харчової продукції. Система якості. Петля якості. Маркетингові дослідження. Планування та розробка продукції (послуг) й технологічних вимог до них. Матеріально-технічне, ресурсне забезпечення. Розробка виробничих процесів. Виробництво. Контроль за якістю. Упакування та збереження (оформлення) продукції. Реалізація та розподіл продукції. Організація споживання. Утилізація відходів, вторинна переробка. Фактори, що мають вплив на якість харчової продукції в ресторанному господарстві.

	Управління якістю кулінарної продукції. Якість харчового продукту. Державна політика гарантування якості та безпеки харчової продукції. Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам. Управління якістю продукції ресторанного господарства. Показники якості продукції ресторанного господарства. Чинники забезпечення заданого рівня якості продукції: харчова, біологічна, фізіологічна, енергетична цінності, засвоюваність продукту, безпечність харчового продукту. Показники: призначення, надійності, технологічні, ергономічні, фізіологічні, психологічні, естетичні, екологічні, економічні, патентно-правові, показники стандартизації й уніфікації. Методи оцінювання якості продукції. Методи: диференційний, комплексний, змішаний, статистичний, вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, соціологічний, експертний, органолептичний метод. Планування та забезпечення якості харчової продукції. Система показників для планування якості продукції. Важливі завдання планування якості продукції. Система управління безпечністю продуктів харчування (НАССР). Біологічні фактори. Хімічні загрози. Фізичні фактори. Переваги НАССР. Швидкість виявлення проблем і їх усунення. Можливості доступу на ринок. Підвищення довіри покупців та споживачів. Підвищення відповідальності персоналу. Принципи НАССР. Аналіз небезпечних факторів. Контрольні точки. Критичні межі. Моніторинг. Коригувальні дії. Верифікація. Документування. Вхідний контроль якості продукції. Служба вхідного контролю. Завдання служби вхідного контролю. Кількісний контроль. Якісний контроль. Операційний контроль дотримання технологічної дисципліни в класичному виробництві та закладах, що здійснюють обслуговування авіатранспорту. Операційний контроль. Служба вхідного контролю. Завдання операційного контролю. Основні цілі контролю технологічної документації. Контроль якості продукції на всіх етапах виробництва. Забезпечення санітарно-гігієнічних норм, що впливають на якість продукції. Санітарно гігієнічні умови праці і профілактики харчових отруєнь. Прибирання приміщень. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Боротьба з мухами та тарганами. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу. Вихідний (приймальний) контроль якості харчової продукції в класичних закладах ресторанного господарства, готельно-ресторанних комплексах. Вихідний контроль якості харчової продукції в діяльності кейтерингових компаній. Вихідний контроль якості харчової продукції в діяльності закладів, що працюють «на винос». Органолептичний метод при оцінюванні якості харчової продукції. Сенсорний аналіз. Органолептичний аналіз. Органолептична оцінка. Дегустація. Флейвор. Метод бальної оцінки. Лабораторний контроль якості харчової продукції. технологічні й санітарно-технологічні харчові лабораторії. Разові проби. Середня проба. Біогенні забруднювачі їжі: антибіотики, гормональні препарати, мікотоксини. Техногенні забруднювачі їжі: нітрати, нітроти, нітрозаміни, забруднення металами, радіонукліди, пестициди, діоксини і діоксиноподібні речовини. Харчові добавки.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. ДСТУ 1.1. – 2015. Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів.- ДП «УкрНДНЦ», 2015. 2. ДСТУ 1.2 – 2015. «Національна стандартизація. Правила проведення робіт з національної стандартизації».- ДП «УкрНДНЦ», 2015. 3. ДСТУ 1.5 – 2015. Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів. - ДП «УкрНДНЦ», 2015. 4. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. ДП «УкрНДНЦ», 2015. 5. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги. ДП «УкрНДНЦ», 2015. 6. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007. Оцінювання відповідності. Словник термінів і

- загальні принципи. Держспоживстандарт України – 2008.
7. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів. Київ, 2004. 18 с. [Чинний з 2004-07-01]. Київ.
 8. ДСТУ 1.8:2022 Національна стандартизація. Правила розроблення Програми робіт з національної стандартизації. Київ, 2022. 25 с. [Чинний з 2023-01-01]. Київ.
 9. ДСТУ 1.13:2015 Національна стандартизація. Правила надавання повідомлень торговим партнерам України. Київ, 2016. 19 с. [Чинний з 2016-10-10]. Київ.
 10. ДСТУ 1.14:2015 Національна стандартизація. Процедури створення, діяльності та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації. Київ, 2015. 46 с. [Чинний з 2016-06-01]. Київ.
 11. ДСТУ EN ISO/IEC 17065:2019 Оцінка відповідності. Вимоги до органів з сертифікації продукції, процесів та послуг (EN ISO/IEC 17065:2012, IDT; ISO/IEC 17065:2012, IDT). Київ, 2019. 27 с. [Чинний з 2021-01-01]. Київ.
 12. ДСТУ EN 45011-2001 Загальні вимоги до органів, які керують системами сертифікації продукції. Київ, 2001. 17 с. [Чинний з 2002-03-01]. Київ.
 13. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Київ, 2003. 27 с. [Чинний з 2003-07-01]. Київ.
 14. Білоцерківський О. Б. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: текст лекцій для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» - Харків : Точка, 2017. - 190 с.
 15. Воробець М.М. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. - 104 с.
 16. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб.: Університетська книга, 2023. 607 с.
 17. Букреева О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінки відповідності (Електронний ресурс): електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019.- 76 с.
 19. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник. Одеса: Олді Плюс, 2023. 212 с.
 20. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ: ТОВ Видавництво Центр навчальної літератури, 2019. 426 с.

Інформаційні ресурси в інтернеті

1. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
2. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» від 17 травня 2001 року № 2407-III – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2407-14#Text>
3. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від 5 червня 2014 року № 1314-VII – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>
4. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15 січня 2015 року № 124-VIII – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/124-19#top>
5. Закон України «Про стандартизацію» від 5 червня 2014 року № 1315-VII – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
6. Закон України «Про загальну безпечність нехарчової продукції» від 2 грудня 2010 року № 2736-VI – ВР URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2736-17#Text>
7. Інститут стандартизації. URL: <http://uas.gov.ua/standardization/>.
8. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>.
9. Каталог національних стандартів та кодексів усталеної практики. URL:

	http://katalog.uas.org.ua/
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: – лекції (словесний метод) – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету; - практичні заняття (практичний метод) – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із рішенням виробничих ситуацій у сфері ресторанного бізнесу; - самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів проводиться за результатами поточного контролю за національною (4- бальною) шкалою за допомогою усного, письмового та комбінованого контролю. Семестрова оцінка виставляється за умови студентом усіх видів навчальної роботи (практичні заняття, семінарські заняття, самостійна робота) передбачених робочою програмою навчальної дисципліни та визначається як середнє арифметичне балів, отриманих при здійсненні тематичного та поточного контролю. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, лабораторних занять оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовний модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі - захист практичної, лабораторної робіт. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 23 Технологія борошняних кондитерських виробів / Technology of flour confectionery products

Назва	Технологія борошняних кондитерських виробів / Technology of flour confectionery products
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2025/2026(ПЗСО) 2026/2027(БЗСО)
Семестр	V, VII
Викладач	Олена БОЙЧУК - викладач першої категорії
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

	RH4. Контролювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	OK 16. Технологія виробництва кулінарної продукції OK 17. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства OK 18. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства OK 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Вступ. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів та основні принципи їх виробництва. Сировина, її використання. Наукові основи тісто утворення. Технологія приготування дріжджового тіста і виробів з нього. Технологія приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів зниженої калорійності. Технологія приготування тістечок та тортів. Оздоблювальні напівфабрикати для тістечок і тортів.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / за ред.: О.В. Шалімов, Т.П.Дяченко, Л.О.Кравченко. Київ. 2020. 848 с. 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / за ред.: О.В.Шалімов : Київ. 2011. 992 с. 3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. Київ. Книга. 2004. 428 с. 4. Про захист прав споживачів : Закон України із змінами від № 1791-VIII від 20.12.2016, ВВР, 2017, № 4, ст.42 . Дата звернення: 01.01.2023. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1791-19 5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України № 901-VIII від 23.12.2015, ВВР, 2016, № 4, ст.44. Дата звернення: 07.01.2023. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/901-19 6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України №771\97- ВР від 21 грудня 2017 року N 2264-VIII Дата звернення: 06.12.2023. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97 7. Положення про порядок тимчасового припинення діяльності підприємств у сфері торгівлі, громадського харчування і послуг, які систематично реалізують недоброякісні товари, порушують правила торгівлі та надання послуг, умови зберігання і транспортування товарів : Постанова ВРУ №26\95-ВР від 25.01.95 р. Дата звернення: 28.07.2017. URL: https://consumerhm.gov.ua/2-bez-katehorii/325-zakonodavcha-baza-kontrol-u-sferi-vnutrishnoji-torgivli 8. Про затвердження Змін до наказу Міністерства юстиції України від 23 червня 2011 року № 1707/5 : наказ 13.02.2018 № 339/5 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 14 лютого 2018 р. за № 172/31624 Дата звернення: 25.08.2023. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0172-18 9. Перелік продукції, нормативна документація, на яку або імпорту якої підлягає обов'язковому розгляду в органах, установах та закладах державної санітарно епідеміологічної служби : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.10.95р. №190 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17 лютого 2017 р. за № 229/30097. Дата звернення: 17.02.2017. URL:

	http://search.ligazakon.ua/ldoc2.nsf/link1/ed_2000_10_09/reg5195.html 10. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства N 632 (z0674-18) від 10.05.2018 : наказ N 219 від 24.07.2002 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N 680/6 Дата звернення: 25.08.2022. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 Допоміжна література 1. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ: нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 200 с. 2. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 465 с. 3. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів – Суми. Університетська книга, 2020. 240с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Гастрономічний журнал «Їжа». № 71 (133) 2021. URL : https://eda.ru/journal
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Технологія борошняних кондитерських виробів» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, лабораторні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 24 Етнічні кухні/ Ethnic cuisines

Назва	Етнічні кухні/ Ethnic cuisines
Тип	Обов'язкова

Рік навчання	2025/2026(ПЗСО) 2026/2027(БЗСО)
Семестр	V, VII
Викладач	Наталя ФРАНКІВ - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 17. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК 22. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції ОК 23. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчальна практика
Зміст	Зміст дисципліни, значення її в підготовці фахівця. Особливості історичного розвитку культури та традицій харчування у різних народів світу. Характеристика сировини, особливості технології традиційних і сучасних способів приготування, асортимент типових національних страв і напоїв країн Європи. Традиції та культура споживання готової продукції. Характеристика сировини, особливості технології традиційних і сучасних способів приготування, асортимент типових національних страв і напоїв країн Азії. Традиції та культура споживання готової продукції. Характеристика сировини, особливості технології традиційних і сучасних способів приготування, асортимент типових національних страв і напоїв країн Австралії, Нової Зеландії. Традиції та культура споживання готової продукції. Характеристика сировини, особливості технології традиційних і сучасних способів приготування, асортимент типових національних страв і напоїв країн Північної та Південної Америки. Традиції та культура споживання готової продукції. Характеристика сировини, особливості технології традиційних і сучасних способів приготування, асортимент типових національних страв і напоїв країн Африки. Традиції та культура споживання готової продукції.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. - Одеса : Освіта України, 2017. - 296 с. 2. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль. Підручник і посібники, 2018. 260с. 3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Кухні народів світу: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Львів. Магнолія 2021. 248 с. 4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посібник. Харків : Світ книги, 2021. 288 с. 5. Ростовський В.С. Кухні народів світу Навчальний посібник. К.: Кондор, 2018.502с. 6. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. 7. Гурова К.Д., Жулінська О.В. Етнічна кулінарія: навчальний посібник. Харків, 2018. 264 с. 8. Кравченко М.Ф., Юдіна Т.І. Етнічна кулінарія. Київ: КНТЕУ, 2021. 456 с. 9. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с. 10. Калугіна І.М., Тележенко Л.М., Поплавська С.О. Етнічні кухні: навчальний посібник – Одеса: Освіта України, 2022. 308 с.

	Допоміжна 1. Головка О.М. Організація готельного господарства: навч. посібник. Київ : Кондор, 2019. 410 с. 2.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування усіх форм власності / О.В. Шалимиков., Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С. К., 2000. 848 с. 3.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних· добавок. - К. КНИГА, 2004. 428 с. 4.Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник: - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 200 с. 5.Лук'янов, В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. Посібник. Київ: Кондор, 2019. 346 с. 6. Мазаракі А. Н., П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ: ЦУЛ, 2020. 584 с. 7. Мальська, М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ: ЦУЛ, 2019. 304 с. 8. Новікова О.В., Радченко Л.О. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Харків: Світ книги, 2020. 411 с. 9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посібник / Я. М. Сало. – 2-ге вид., доп. – Львів : Афіша, 2019. 404 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	При викладанні навчальної дисципліни «Етнічні кухні» застосовується підхід орієнтованого навчання, яке полягає у формуванні у здобувачів фахової передвищої освіти глибоких теоретичних знань щодо тенденцій розвитку етнічних кухонь, набуття практичних вмінь та навичок щодо способів обробки, технології приготування та подавання страв і кулінарних виробів із врахуванням національних традицій, віросповідання та культури харчування. Засвоєння змісту дисципліни забезпечується поєднанням аудиторного та поза аудиторного навчання із застосуванням словесних, наочних, практичних методів навчання. З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Етнічні кухні» використовуються: - інтерактивні лекції (лекція-візуалізація, лекція-екскурсія тощо); - інтерактивні лабораторні заняття із застосуванням методу проектів; - самостійна робота, виконується студентами у поза аудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової освіти проводиться за результатами поточного контролю на лабораторних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача фахової передвищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань лабораторних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарських, лабораторних занять. Поточне та тематичне оцінювання здійснюється за 12-баловою шкалою згідно загальних вимог до оцінювання навчальних досягнень з дисципліни, семестрова та річна оцінка виставляється за 12-баловою, 4-х баловою та за 100-баловою шкалою ВСП «ХТЕФК ДТЕУ». Підсумковий контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за

	сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 25 Економіка підприємств / Economy of Enterprises

Назва	ОК 26. Економіка підприємств / Economy of Enterprises
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2026/2027(БЗСО)
Семестр	V, VII
Викладач	Світлана ГУМЕНЮК- викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 20 Бухгалтерський облік
Зміст	Підприємство ресторанного господарства в економічній системі сучасного суспільства. Виробнича програма, її зміст і вихідні дані для складання. Види товарообігу. Виробнича потужність та пропускна спроможність. Основні засоби і виробничі потужності підприємства. Обороти кошти підприємства ресторанного господарства, характеристика їх складу, особливості кругообороту. Персонал підприємства, продуктивність праці. Організація матеріального стимулювання праці робітників підприємства ресторанного господарства. Витрати виробництва та собівартість продукції. Вихідні передумови та аналіз витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства. Склад та джерела утворення доходів підприємства ресторанного господарства. Аналіз динаміки та складу доходів підприємств ресторанного господарства. Прибуток як цільова функція діяльності підприємства ресторанного господарства. Аналіз прибутку. Послідовність розробки стратегії управління прибутком. Інвестиційна діяльність підприємства ресторанного господарства її сутність, форми здійснення, джерела фінансування. Поняття та склад фінансових ресурсів. Сутність, класифікація та характеристика ризиків підприємства ресторанного господарства. Зміст фінансового планування та організація його здійснення. Економічна суть і визначення ефективності виробництва. Критерії і система показників ефективності підприємства.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ. 2013 3. 96 с. 2. Господарський кодекс України : Постанова Верховної Ради України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL.: https:// zakon.rada.gov.ua/ 3. Податковий" кодекс України: Закон України від 02.12.2010 р. - №2755-VI. URL: http://zakon.rada.gov.ua 4. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16 липня 1099 р. № 996-XIV. URL: http: Vakon 1 rada.jzov.ua 5. Про ціни і ціноутворення : Закон України від 20.11.2012 р. № 19-20. URL: http:, "zakonI. rada.gov.ua 6. Про туризм : Закон України від 15.09.1995р. № 325/95. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text 7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр

- учбової літератури, 2017. 382 с.
8. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360с.
 9. Власова Н. О., Краснокутська Н. С., Круглова О. А., Мілаш І. В. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ книг. 2019. 389 с.
 10. Дмитрієв І.А., Шевченко І.Ю. Економіка підприємства: навчальний посібник для практичних занять і самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів. Харків : ХНАДУ. 2018. 292 с.
 11. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 224с.
 12. Жарко І.І., Смокова Л. М. Економіка підприємств ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. Харків : ХДУХГ. 2018. 82 с.
 13. Економіка підприємства ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / уклад.: В. Г. Міска, С. П. Гаврилук. Київ : КНТЕУ, 2009. 122 с.
 14. Економіка підприємства : підручник під чаї. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. за проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 620 с.
 15. Карпенко Р.В. Облік, калькулювання і звітність і закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків: Світ книг, 2017. 287с.
 16. Мальська М.П. Кізіма В.Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика. Київ: ЦУЛ, 2017. 216 с.
 17. Мулик Т.О. Аналіз господарської діяльності. Київ: ЦУЛ, 2017. 288 с.
 18. Непочатенко О., Нестерчук О., Соколюк С. Теорія економічного аналізу : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 272 с.
 19. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посіб. Н.М. Яркіна. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2017. 600 с.

Допоміжна література

1. Блакита Г. В., Гладій І. О., Дзюба О. М., Бровко О. Т. Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2014. 288 с.
2. Дяченко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
3. Мазаракі А. А., Лігоненко Л. О., Ушакова Н. М. Економіка торговельного підприємства : підруч. Київ : Хрещатик. 1999. 797 с.
4. Мних С. В. Економічний аналіз діяльності підприємств. Київ : КНТЕУ. 2008. 267с.
5. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, Л. В. Лукашова, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://rada.gov.ua>
2. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO) URL : <http://www2.unwto.org/>
3. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Офіційний сайт Міністерства економіки України. Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>
5. Ліга Бізнес Інформ. URL: www.liga.net. <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів URL: <http://www.me.gov.ua/?lang=ukUA> <http://www.ukrstat.gov.ua/>

навчальні заходи та методи викладання	засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: – лекції (словесний метод) – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету; - практично-семінарські заняття (практичний метод) – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати економічні ситуаційні завдання, пов'язані із рішенням виробничих ситуацій у сфері ресторанного бізнесу; – самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою з подальшим переведенням в 100-бальову систему. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітнього компонента - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 26 Фізичне виховання/ Physical Education

Назва	Фізичне виховання / Physical Education
Тип	Обов'язкова
Рік навчання	2023/2024(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)
Семестр	I-II, V-VI
Викладач	Олег ПЕЦУР - викладач II категорії
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 4.Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист/ Safety Living Standards, Labor Security and Civil Protection ОК 6. Основи здорового харчування / Basics of healthy nutrition
Зміст	Легка атлетика (біг на короткі дистанції), Легка атлетика (біг на середні дистанції), Регбі-5, Бадмінтон, Волейбол.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Вознюк Т. В. Волейбол у закладах вищої освіти : навчальний посібник / Т. В. Вознюк, А. А. Ковальчук, О. В. Ковальчук В. : Твори, 2019. 279 с. 2. Костюкевич В. М. Теорія і методика викладання футболу : навчально-методичний посібник / В. М. Костюкевич, О. А. Перепелиця, С. А. Гудима, В. М. Поліщук. – 2-ге вид., перероб. та допов. К. : КНТ, 2017. 297 с. 3. Краснобаєва Т. М. Педагогічні особливості формування фізкультурно-спортивних умінь у студентів на заняттях із фізичного виховання : навчальний посібник / Т. М. Краснобаєва, М. А. Галайчук. – 2-ге вид., допов. та перероб. В.: 2017. 67 с

	4. Круцевич Т.Ю. Теорія і методика фізичного виховання: підручник: у 2т. /за ред. Т.Ю. Круцевіч – К.: Олимп. Л-ра., 2017. т. 2. 368с 5. Котова О., Проценко А. Педагогічна практика як основа формування професійної компетентності майбутніх учителів фізичної культури. Науковий вісник Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького. Серія: Педагогіка. 2018. № 2. С. 135–139. DOI: 10.7905/nvmdpu.v0i21.2515 6. Петренко Н. Підвищення мотивації на заняттях з фізичного виховання в аграрному університеті. Неперервна професійна освіта: теорія і практика. 2020. № 1. С. 30–36. 7. Хрестова Т. Є., Ребар І. В., Старостенко В. О. Педагогічні умови підвищення рівня професійної компетентності вчителя фізичної культури. Інноваційна педагогіка. 2020. № 20 (3). Р. 118–122. DOI: https://doi.org/10.32843/2663-6085-2020-20-3-25 8. Царук В. П. Формування професійної компетентності майбутнього вчителя фізичної культури в умовах педагогічної практики. Молодий вчений. 2019. № 5. С. 170–174. DOI: https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-5-69-37 9. Biletska H., Krasylnykova H., Mironova N., & Nazarko I. Formation of natural scientific competence in future teachers of physical education. Journal of Physical Education and Sport. 2018. № 18. P. 1143–1149. DOI: 10.7752/jpes.2018.s2170 10. Gallego-Ortega J., & Rodríguez-Fuentes A. Perceptions of teachers about communicative competences of the future physical education teachers. Revista Internacional De Medicina Y Ciencias De La Actividad Física Y Del Deporte. 2018. № 18. DOI: https://doi.org/10.15366/rimcafd2018.71.005 11. Hernández-Gamboa J. O., Vera-Rivera J. L., & OrtegaParra A. J. The pedagogical competences and their importance in virtual physical education. Journal of Physics: Conference Series. 2019. № 1161 (1). DOI: 10.1088/1742- 6596/1161/1/012009 12. Muszkiet R., Napierała M., Cieśllicka M., Zukow W., Kozina Z., Iermakov S., Górny M. The professional attitudes of teachers of physical education. Journal of Physical Education and Sport. 2019a. № 19 (1). Art 14. P. 92–97. DOI: 10.31219/osf.io/a5mfq 13. Muszkiet R., Napierała M., Zukow W., Cieśllicka M., Iermakov S., & Kozina Z. The relationships setting between evaluation actions the and styles of didactic transport at teachers of physical education. Journal of Physical Education and Sport. 2019b. № 19. P. 100–107. DOI: https://doi.org/10.7752/jpes.2019.s1015
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Фізичне виховання» забезпечується шляхом проведення навчальних занять: – практичні заняття (наочний метод) переважно базуються на «живому спогляданні», сприйманні матеріалу (зір та слух). Наочне сприйняття сприяє більш швидкому та міцному засвоєнню, підвищує інтерес до рухових дій. Методи наочного сприйняття тільки тоді результативні, коли демонстрація рухових дій зрозуміла і спонукає до активних дій. – (Ігровий метод). Підпорядкований ігровій руховій діяльності відповідно до обраного завдання(теми). самостійна робота - виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних завдань.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних заняттях. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних занять і оцінюється за національною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за національною (4 - бальною) шкалою з наступним переведенням у 100 - бальову систему (мінімальна сума - 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться в таких формах: - оцінювання на практичних заняттях. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

Мова навчання та викладання	Українська
------------------------------------	------------

OK 27 Навчальна практика/ Practical Course

Назва	Навчальна практика / Practical Course
Тип	Практична підготовка
Рік навчання	2023/2025(ПЗСО) 2026/2024(БЗСО)
Семестр	IV, V
Викладач	Олена ПЕТРИШЕНА - в майстер виробничого навчання I категорії
Результати навчання	RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. RH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH4. Контролювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	OK 6 Основи здорового харчування OK 9 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK13 Устаткування закладів ресторанного господарства OK 12 Фізична і колодна хімія OK 16 Технологія виробництва кулінарної продукції OK 19 Товарознавства харчових продуктів OK 21 Гігієна і санітарія
Зміст	Технологічний процес обробки сировини та виробництва напівфабрикатів. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Обробка та нарізування овочів. Обробка риби та приготування напівфабрикатів з неї. Обробка м'яса, м'ясопродуктів, птиці та приготування напівфабрикатів. Приготування перших страв. Приготування страв та гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів. Приготування других страв м'яса, птиці, сиру та яєць Приготування страв з риби. Приготування страв з м'яса, птиці. Приготування страв з яєць та сиру. Приготування холодних страв, закусок. Приготування солодких страв та страв з борошна. Приготування солодких страв та напоїв. Страви та вироби з борошна.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Навчальна практика. Навчальний посібник для студентів СВО "Бакалавр" денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа. - Суми, 2023. – 130 с. 2. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В.,

	2021, 168 с. 3. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Коубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс . – Київ : НУХТ. – 2020. – С. 222. 4. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударев, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович, С. Г. Панасюк, В. Я. Шемет, О. В. Чемакіна, А. О. Кузьмін ; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді плюс, 2024. – 322 с. – ISBN 978-966-289-914-6.; 5. Бойко М. Крафтова технологія світлого пива. Commodities and 31 markets. 2019. Вип. 32. Ч. 4. С. 89-96.; 5. Дзюндзя О. В., Антоненко, А. В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах міні виробництва: колек. монографія/ за ред. д-ра іст. Наук, проф. Чепурди Г. М. Черкаси, 2021. С.157-164.;
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Навчальна практика» використовуються: практичні заняття - на яких викладач здійснює опитування здобувачів освіти з питань, передбачених темою навчально-практичних занять, а також формує у здобувачів освіти вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства. Майстер виробничого навчання керує виконанням практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для здобувачів освіти умов, що сприяють кращому виконанню завдань, проводить бракераж, оцінює якість напівфабрикатів та готових страв, напоїв, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість практичного заняття не менше 4 години; консультації - на яких здобувачі освіти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується здобувачами освіти у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань практичних занять. Поточний контроль, здійснюється протягом навчальної практики під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 28 Технологічна практика/ Technological practice

Назва	Технологічна практика / Technological practice
Тип	Практична підготовка
Рік навчання	2024/2025(ПЗСО) 2025/2026(БЗСО)

Семестр	IV, VI
Викладач	Олена ПЕТРИШЕНА- майстер виробничого навчання I категорії
Результати навчання	RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосування сучасного технологічного устаткування. RH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. RH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH4. Контролювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). RH9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції ресторанного господарства. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 14 Процеси та апарати харчових виробництв ОК 19 Товарознавство харчових продуктів ОК 27 Навчальна практика
Зміст	Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Приготування напівфабрикатів з риби, м'яса та птиці підвищеної складності. Приготування перших страв: національних, прозорих, протертих, соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій. Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності, м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці. Приготування холодних страв для бенкетів та фуршетів. Приготування десертів. Приготування виробів з борошна. Практичне приготування страв дієтичного харчування. Приготування холодних закусок для дієтичного харчування. Приготування перших страв для дієтичного харчування. Приготування страв з риби і м'яса для дієтичного харчування. Приготування солодких страв і напоїв для дієтичного харчування. Приготування перших страв світової кухні. Використання

	нових технологій та обладнання при приготуванні соусів та гарнірів. Приготування фірмових страв за власною рецептурою та технологією підприємства бази практики. Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв Практичне приготування страв дієтичного харчування. Основні форми та методи обслуговування. Обслуговування різних видів бенкетів (тематичні, дипломат прийом, фуршет, чай, романтична вечерея). Особливості обслуговування іноземних відвідувачів (в залежності від країни). Заходи для покращення продуктивності праці в торговому залі.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с. 2. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Х.: Світ книг, 2022. – 657 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736610 3. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) 4. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – К.:Арій. 2022. – 992 с. 5. ДСТУ 4281:2004. - НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – 18 с. 6. Глушков О. А., Гусак-Шкловська Я. Д., Дідух Г. В. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» - Одеса: ФКНТПС ОНТУ, 2022.- 33 с. 7. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANTcnv.BibRecord.161427 8. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1685135
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Технологічна практика» використовуються: практичні заняття - на яких викладач здійснює опитування здобувачів освіти з питань, передбачених темою навчально-практичні заняття, а також формує у здобувачів освіти вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства. Майстер виробничого навчання керує виконанням практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для здобувачів освіти умов, що сприяють кращому виконанню завдань, проводить бракераж, оцінює якість напівфабрикатів та готових страв, напоїв, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість практичного заняття не менше 4 години; консультації - на яких здобувачі освіти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується здобувачами освіти у поза аудиторний

	час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, заняттях та за результатами виконання завдань з самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань практичних занять. Поточний контроль, здійснюється протягом технологічної практики під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ОК 29 Виробнича практика/ Practical Training

Назва	Виробнича практика/ Practical Training
Тип	Практична підготовка
Рік навчання	2025/2026(ПЗСО) 2026/2027(БЗСО)
Семестр	V, VII
Викладач	Олена ПЕТРИШЕНА- майстер виробничого навчання I категорії
Результати навчання	РН 1. Використовувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 5.Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції . РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технологічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10. Застосовувати системне управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати облікову-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 15.Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної

	продукції з дотримання вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 16 Технологія виробництва кулінарної продукції ОК 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 18 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК 26 Економіка підприємств Навчальна практика
Зміст	Загальне ознайомлення з закладом. Ознайомлення з ЗРГ, особливості виробничо-торгівельної діяльності, установчими документами, штатним розписом, дотримання норм охорони праці, техніки безпеки. Вивчення організації виробництва кулінарної продукції. Вивчення організації виробництва кулінарної продукції. Аналіз асортименту кулінарної продукції, особливості розробки меню. Вивчення асортименту продукції, меню. Вивчення нормативно-технологічної документації, яка регламентує роботу ЗРГ. Порядок розробки нових страв. Вивчення процесу управління якістю кулінарної продукції. Сертифікація в ресторанному господарстві. Вивчення порядку збереження сировини, напівфабрикатів. Вивчення організації обслуговуючої системи, приміщеннями для споживачів. Ознайомлення з особливостями обслуговуючої системи, приміщеннями для споживачів. Специфіка процесу обслуговування на підприємстві. Організаційна структура закладу. Аналіз матеріально-технічного забезпечення предметами сервірування. Вивчення збуту кулінарної продукції. Аналіз конкурентного середовища. Оформлення у формі таблиці SWOT-аналізу. Аналіз організації рекламної діяльності та її ефективності. Аналіз процесу управління розвитком підприємства. Економічна частина. Цінова політика. Аналіз показників товарообороту Цінової політики підприємства. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства. Аналіз фінансових показників діяльності Аналіз та прогнозування основних фінансово-економічних показників підприємства.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів за ред. Шалімов О.В., Дяченко Т.П., Кравченко Л.О. Київ. 2007. 848 с. 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства за ред. Шалімов О.В. Київ. 2011. 992 с. 3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. Київ. Книга. 2004. 428 с. 4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств. Навчальний. посібник. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 342 с. 5. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ. НМЦ. Укоопосвіта. 2003. 248 с. 6. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Постнова О.М., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Неміріч О.В., Старчаєнко О.Т., Карпенко П.О. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. 2009. 464 с. 7. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навчальний. посібник. П79, 2008. 307 с. 8. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ. Ліра. 2010. 388 с. 9. Новікова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Київ. Ліра. 2016. 540 с. 10. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2011. 584 с. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Харків
Заплановані	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової

навчальні заходи та методи викладання	передвищої освіти при вивченні дисципліни «Виробнича практика» використовуються: практичні заняття - на яких викладач здійснює опитування здобувачів освіти з питань, передбачених темою навчально-практичних занять, а також формує у здобувачів освіти вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства. Майстер виробничого навчання керує виконанням практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для здобувачів освіти умов, що сприяють кращому виконанню завдань, проводить бракераж, оцінює якість напівфабрикатів та готових страв, напоїв, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість практичного заняття не менше 4 години; консультації - на яких здобувачі освіти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота - виконується здобувачами освіти у поза аудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань практичних занять. Поточний контроль, здійснюється протягом виробничої практики під час проведення практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ВК1. Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy

Назва	Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy
Тип	Вибіркова
Викладач	Володимир БЕРЕЗИНЕЦЬ- викладач вищої категорії
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК7. Основи здорового харчування.
Зміст	Філософія як світоглядне знання, її суть та структура. Історичні етапи розвитку філософії. Вступ до філософії. Сутність та історичні типи людського світогляду. Міфологічний світогляд. Релігійний світогляд. філософський світогляд. Філософія, її суть та структура. Східна та Західна філософські парадигми, філософія Стародавнього світу та Середньовічна філософія. Історія світової філософії 15-20 століть. Історія української філософії. Структурні елементи філософії. Філософська онтологія та теорії

	розвитку. Гносеологія як теорія пізнання. Соціальна філософія, філософська антропологія та аксіологія.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Бліхар В. С., Цимбалюк М.М. та ін. Філософія: підручник. Вид. 2-ге, перероб. та доп. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2021. 440 с. 2. Рябініна О. В., Юрченко Л. І. Філософія: підручник для студентів і курсантів вищих закладів освіти III-IV рівнів акредитації Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2021. 286 с. Допоміжна література 1. Данильян О. Г. Філософія : підручник. 4-те вид., переробл. – Харків : Право, 2023. – 424 с 2. Шепетяк О. М. Шепетяк О. Т. Філософія: підручник. Львів: Місіонер, 2020. 784 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Бичко І.В. Осічнюк Ю.В. Табачковський В.Г. «Філософія. Курс лекцій». URL : https://www.youtube.com/watch?v=fD4rcNXuynk. 2. Григорій Сковорода. Дослідження. Розвідки. Матеріали Збірник наукових праць. Інститут філософії НАН України. URL : https://www.youtube.com/watch?v=enfghKl7ZP4 3. Забужко О. «Філософія української ідеї та європейський контекст. Франківський період» URL : https://www.youtube.com/watch?v=s4W0gwdjK9c.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Методи викладання навчального матеріалу визначаються викладачем в залежності від виду занять, змісту теми, цілей і завдань, можливостей здобувачів фахової передвищої освіти та часом, відведеним для вивчення теми. В ході лекцій використовуються наступні методи: - пояснювально-ілюстративна лекція включає усний виклад навчального матеріалу з ілюстрацією таблиць, слайдів, роздаткового матеріалу, використання технічних засобів навчання (ТЗН). - лекція з елементами бесіди, яка включає усний виклад навчального матеріалу, великого за обсягом, складного за логічною побудовою у якому застосовується питально-відповідальний метод навчання з використанням ілюстративного матеріалу. - проблемна лекція спрямована на розвиток логічного мислення здобувачів фахової передвищої освіти, коли при читанні лекції перед ними формулюється проблема для самостійного осмислення того, що далі розкривається викладачем; у ході лекції їм може видаватися надрукований роздавальний матеріал або здійснюватися показ таблиць, слайдів, які допомагають здобувачам фахової передвищої освіти у вирішенні поставленої проблеми. В ході семінарських занять застосовуються наступні методи: - семінарське заняття організовується у формі доповідей і обговорень. Увага здобувачів фахової передвищої освіти зосереджена висвітленні матеріалу з наданням інформації про нові наукові розробки.
Методи оцінювання	Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі оцінювання на семінарському занятті. Модульний контроль здійснюється в результаті виконання тестових завдань. Оцінка знань здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за національною (4-баловою) шкалою з наступним переведенням у 100-балову. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

БК 2 Соціологія/ Sociology

Назва	Соціологія/ Sociology
--------------	-----------------------

Тип	Вибіркова
Викладач	Юлія ГУЦАЛЮК - викладач I категорії
Результати навчання	РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 1 Інформатика і комп'ютерна техніка ОК 2 Культурологія
Зміст	Місце і роль соціології в системі суспільствознавства. Сучасний етап розвитку соціологічної науки. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура. Соціальні інститути та організації. Соціологія конфлікту, причини соціальних конфліктів, їх класифікація, механізм, структура та функції. Соціальні процеси. Шляхи гармонізації суспільних відносин в українському суспільстві. Соціологічні концепції релігії. Методика організації конкретних соціологічних досліджень. Економічна соціологія. Соціологія менеджменту та праці. Соціологія особистості. Молодіжні субкультури. Соціологія сім'ї. Демографічна ситуація в Україні. Соціологія гуманітарної сфери. Науковий прогрес та його соціальні наслідки.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Болотна Є.В. Соціологія: навч. пос. Київ, Центр навчальної літератури, 2020. 128 с. 2. Піча В. Соціологія. Київ, Караван, 2020. 232 с. 3. Вербець В.В. Соціологія: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. Київ, Кондор, 2020. 550 с. 4. Захарченко М. В. Історія соціології від античності до початку ХХст. Київ, Либідь, 2020. 335 с. 5. Лукашевич М.Й. Соціологія соціальної роботи: курс лекцій. Київ, 2019, 210 с. 6. Лутай Л.А. Соціологія праці. Донецьк, 2022. 300 с. 7. Черниш Н. Соціологія. Львів, Кальварія, 2021. 426 с. 8. Нестуля О. О. Соціологія. Київ, Центр учбової літератури, 2018. 272 с. 9. Спеціальні та галузеві соціології. Київ, 2020. 389 с. 10. Подольська Е. А. Соціологія: 100 питань – 100 відповідей. Київ, ІНКІОС, 2020. 352с. 11. Сірий Є.В. Соціологія: загальна теорія та методологія, історія розвитку, спеціальні та галузеві теорії : навчальний посібник. Київ, Атіка, 2020. 492 с. Допоміжна 12. Соціологія особистісної ідентичності в просторі права: монографія Дніпродзержинський держ. технічний ун-т. – Дніпродзержинськ. 2022. 184с. 13. Соціологія: короткий енциклопедичний словник. Київ, Укр. центр духовної культури, 2021. 659 с. Інформаційні ресурси 14. Бібліотека України імені В.І. Вернадського URL: http://www.nbuv.gov.ua/ 15. Веб-сайт «Бібліотеки в мережі інтернет» URL : http://library.zntu.edu.ua/res-libr-el.html 16. Офіційний сайт всеукраїнська громадська організація “Соціологічна асоціація України”. URL: http://www.sau.kiev.ua/magazine.html
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Соціологія» забезпечується проблемно-орієнтованим стилем навчання, яке полягає у забезпеченні глибокого і всебічного розуміння матеріалу дисципліни, розвитку аналітичного, креативного мислення. Засвоєння змісту дисципліни забезпечується поєднанням аудиторної і позааудиторної форм навчання із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: -лекції – (словесний метод) здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми навчальної дисципліни. З дисципліни «Соціологія» застосовуються проблемні лекції (проблеми розкривається шляхом організації пошуку її вирішення або шляхом аналізу та узагальнення традиційних і нестандартних точок зору), лекція – візуалізація (подається з використанням мультимедійного комплексу), інтерактивна лекція (застосування різних інтерактивних технологій).

	-семінарські заняття – (демонстраційний метод) організовується дискусією навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують презентації, есе, тези виступів на підставі індивідуально виконаних завдань; -самостійна робота – виконується у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання, підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (проведення соціологічних досліджень).
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарському, практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача вищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться в таких формах: -оцінювання на семінарському занятті; Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

БК 3. Економічна теорія / Economic theory

Назва	Економічна теорія / Economic theory
Тип	Вибіркова
Викладач	Зуб Марія Ярославівна, к.е.н. викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 1. Інформатика і комп'ютерна техніка
Зміст	Економічна теорія як наука. Суспільне виробництво та фактори, що на нього впливають. Суспільний продукт. Власність у системі виробничих відносин. Основні форми економічного розвитку. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Попит і пропозиція. Теорія ринкової рівноваги. Підприємництво у ринковій економіці. Капітал. Витрати виробництва і прибуток. Макроекономічна нестабільність і економічне зростання. Державне регулювання економічних процесів. Інтернаціоналізація господарського життя і світовий ринок.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Економічна теорія. Політекономія: навч. посіб. / А. Сирко. Київ : Центр навч. літ., 2019. 448 с. 2. Економічна теорія. Практикум / А. Базилюк, Ж. Дерий, В. Концева. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 312 с. 3. Економічна теорія / Н. П. Мацелюх, Л. М. Касьяненко, І. А. Максименко та ін. Ірпінь : Університет ДФС України, 2019. 478 с. 4. Кокарев І. В. Основи економічної теорії : навч. посіб. / І. В. Кокарев. Дніпро : Дніпроп. держ. ун-т внутр. справ, 2020. 100 с. 5. Марченко О. С. Економічна теорія: навч.-метод. посіб. / О. С. Марченко. Харків : Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2020. 131 с. 6. Пилипенко Г. М. Економічна теорія. навч. посіб. / Г. М. Пилипенко, Ю. І. Пилипенко; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т. Дніпровська

	політехніка». Дніпро : НТУ «ДП», 2022. 196 с. 7. Пічугіна Ю.В., Максимова Ю.О., Матюк Т.В. Основи економічної теорії: Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 033 «Філософія» / Ю.В. Пічугіна, Ю.О. Максимова, Т.В. Матюк. Одеса : ФОП Бондаренко М.О., 2021. 52 с. 8. Уразов А.У. Основи економічної теорії : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с. Допоміжна 1. Старостенко Г. Г., Мірко. Н. В. Політична економія : навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 464 с. 2. Семененко В. М., Коваленко Д. І., Бугас В. В., Семененко О. В. Економічна теорія. Політекономія / за заг. ред. В. М. Семененка та Д. І. Коваленка. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 360 с. Інформаційні ресурси в інтернеті 1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с. URL: https://www.president.gov.ua/documents/constitution 2. Господарський кодекс України : Постанова Верховної Ради України від 16.01.2003 р. № 436-IV. Дата оновлення: 13.12.2022. URL: https://zakon.rada.gov.ua/. 3. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 р. №2755-VI. Дата оновлення: 01.08.2023. URL: http://zakon.rada.gov.ua. 4. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16 липня 1999 р. № 996-XIV. Дата оновлення: <u>19.07.2022</u>. URL: http://zakon1.rada.gov.ua 5. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування на випадок безробіття : Закон України від 2 березня 2000 року №1533 – III. Дата оновлення: 13.12.2022. URL: http://zakon.rada.gov.ua 6. Про зайнятість населення : Закон України від 5.07.2012 р. № 5067–VI. Дата оновлення: 21.09.2022. URL: http://zakon.rada.gov.ua 7. Про ціни і ціноутворення : Закон України від 20.11.2012 р. № 19-20. Дата оновлення: <u>30.03.2020</u>. URL: http://zakon1.rada.gov.ua 8. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua 9. Офіційний сайт науково-інформаційного журналу «Статистика України». URL: http://nasoa.edu.ua/pidrozdily/redaktsijno-vydavnychij/naukovo-informatsijnij-zhurnal-statistika-ukrayini/ 10. Матеріали інтернет-сторінки Євростату. URL: http:// ec.europa.eu 11. Офіційний сайт Ради підприємців України при КМУ. URL: http://www.radakmu.org.ua 12. Офіційний сайт Світового банку. URL: http://www.worldbank.org
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Економічна теорія» застосовується підхід – проблемно-орієнтованого навчання, що забезпечує глибоке всебічне розуміння матеріалу дисципліни, вміння здобувати нові знання, розвивати аналітичне, критичне і креативне мислення та прийняття обґрунтованих рішень. Засвоєння змісту дисципліни забезпечується поєднанням аудиторної та позааудиторної форм навчання із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: – лекції – здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми навчальної дисципліни. З дисципліни Економічна теорія застосовуються проблемні лекції (проблема розкривається шляхом організації її вирішення або шляхом аналізу, осмислення та узагальнення традиційних і нестандартних точок зору), лекція-візуалізація (подається з використанням мультимедійного комплексу та демонстрації наочності, а саме: кіно-, теле- та відеофрагментів, слайдів, блоків економічної

	інформації), інтерактивна лекція (застосування різних інтерактивних технологій, зокрема: ділові ігри, технології «кейс-стаді», тренінги), лекції-екскурсії (відбуваються на підприємстві, фірмі, організації чи установі); – семінарські заняття – організовується дискусія навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують презентації, есе, тези виступів на підставі індивідуально виконаних завдань; – самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час згідно завдань викладача та включає: розгляд питань винесених на самостійне опрацювання; виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (написання есе, тез доповідей для участі у наукових конференціях); – консультації, на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних творчо-пошукових завдань.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми, а також розв'язання типових спеціалізованих завдань і практичних проблем у сфері економіки та самостійно опрацьованого матеріалу на семінарських заняттях. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарських занять і оцінюється за національною 12-ти бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів) та за 4-бальною національною шкалою. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

БК 4. Основи підприємницької та управлінської діяльності / Basics of entrepreneurial and managerial activity

Назва	Основи підприємницької та управлінської діяльності / Basics of entrepreneurial and managerial activity
Тип	Вибіркова
Викладач	Трішкіна Ніна Іванівна, к.е.н. викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК ІО Основи правознавства
Зміст	Тема 1 Особливості організації і розвитку підприємництва. Поняття підприємництва та бізнесу. Функції підприємництва. Суб'єкти підприємництва та бізнесу. Права, обов'язки та відповідальність підприємця. Тема 2 Економічні та правові засади підприємництва. Види та форми підприємств. Об'єднання підприємств. Нормативне регулювання Організації і функціонування підприємств. Господарський кодекс

	підприємств. Організаційно - правові форми підприємницької діяльності. Економічна сутність малого підприємства. Особливості розвитку малого підприємництва в Україні. Тема 3 Організаційні основи підприємництва. Планування в підприємницькій діяльності. Види планів. Етапи здійснення планування. Управління планами. Сутність та функції бізнес плану. Методологія і логіка розробки бізнес – плану. Структура та логіка розробки бізнес – плану. Технологія розробки плану. Тема 4 Організаційні форми підприємництва. Організація підприємницької діяльності. Сутність та організація маркетингу. Сутність менеджменту та його роль у розвитку підприємництва. Системи підприємницького управління. Тема 5 Припинення діяльності суб'єктів підприємництва. Юридичні підстави припинення діяльності. Банкрутство. Санація суб'єктів підприємницької діяльності. Антикризове управління. Ліквідаційний процес. Криза та ознаки кризи. Тема 6 Фінансове обслуговування і забезпечення підприємств бізнесу. Управління підприємницькою діяльністю. Фінансове управління та фінансовий менеджмент. Фінансовий аналіз підприємства та фінансове планування. Управління грошовими потоками. Консалтинг: сутність, послуги компанії. Аудиторські фірми. Умови здійснення підприємницької діяльності консалтинговими компаніями. Суть та види оренди. Порядок здійснення і оформлення орендних операцій. Договір оренди. Лізинг, як довготермінова оренда. Тема 7 Ризик і страхування власного бізнесу. Поняття та види ризику. Сутність економічного ризику. Ризикові ситуації. Причини підприємницького ризику. Управління ризиками у підприємницькій діяльності. Тема 8 Державне регулювання підприємництва. Необхідність державного регулювання підприємницької діяльності. Передумови та механізм державного регулювання підприємництва. Сутність державної підтримки підприємства. Етапи формування державної політики підтримки підприємництва в Україні. Тема 9 Формування підприємницького мислення. Права обов'язок та відповідальність підприємця. Якість підприємця. Підприємницька таємниця. Захист комерційної таємниці. Тема 10 Кар'єра у підприємництві. Поняття кар'єри її види та етапи розвитку. Типові моделі кар'єри підприємництва. Планування кар'єри. Стель керівника у підприємництві
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Виноградська А.М. Основи підприємництва: Навчальний посібник. Друге видання, перероблене і допов. Київ Кондор, 2022. С.300 2. Донець Л.І. Основи підприємництва. Навчальний посібник. Донець Л.І., Романенко Н.Г. Київ. Центр навчальної літератури, 2021. С.206 3. Захарчин Г.М. Основи підприємництва: Навчальний Посібник. Київ. Знання, 2019. С.325. 4. Сизоненко В.О. Сучасне підприємництво. Навчальний посібник Київ. Знання-Прес, 2022. С.267 5. Основи підприємництва. навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів заг. ред.. П.В.Круша, В.І.Подвігіної, Б.М.Сердюка. Київ НКТ, 2019. С.703 6. Полянко В.В., Круглявко А.В. Основи підприємництва: Навчальний посібник. Київ. Дакор, КНТ, 2020. С. 431 7. Цигилик І.І. Основи підприємництва: Навчальний посібник. Цигилик І.І., Криховецька З.М., Паневник Т.М. 2-ге вид., перероб та доповнено Київ. Центр учбової літератури, 20023. С.197 8. Вовчак О.Д. Страхування: Навчальний посібник. 3-тє видання,

	стереотипне. Львів. «Новий світ 2000», 2021. С.591 9. Піратовський Г.Л. Основи підприємництва. Опорний конспект лекцій. Піратовський Г.Л., Голоштан І.В. Київ. КНТЕУ, 2021. С.168 10. Плиса В.Й. Страхування: Навчальний Посібник, 2-е вид. Київ, Каравела, 2021. С.256 11. Ярошевич Н.Б., Берлінг Р.З., Гавриляк А.С. Підприємництво і менеджмент: Навчальний Посібник Для студентів неекономічних спеціальностей. Львів. «Новий світ-2000», 2019. С.235 Допоміжна 12. Бутинець Ф.Ф. Основи бізнесу. Навчальний посібник. 2-е вид., доповнено і перероб. Бутинець Ф.Ф., Романчик К.В. Житомир : ПП „Рута”, 2020. С.135 . 13. Вачевський М. В. Маркетинг: формування професійної компетенції. підручник. Київ Професіонал, 2022. С.512 . 14. Вачевський М. В. Маркетингова культура у підприємстві. навчальний посібник. Київ ЦНЛ, 2021. С.128 15. Макаренко Т. І. Моделювання та прогнозування у маркетингу. навчальний. посібник. Київ ЦНЛ, 2022. С.160 16. Парсяк В. Н. Маркетинг: від теорії до практики. навчальний. посібник. Київ . Наукова. думка, 2022. С.256
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є: – залік; – стандартизовані тести; – студентські презентації та виступи на наукових заходах; – контроль засвоєння теоретичних знань (опитування на практичних заняттях); – реферати. Методи навчання Словесні (розповідь, бесіда, лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація); Практичні (досліди, вправи, навчально-продуктивна праця).
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача фахової передвищої освіти із зазначеної теми (у тому числі самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях. Поточний контроль, який здійснюється протягом семестру під час проведення семінарських занять оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі оцінювання на семінарському занятті. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

БК 5. Психологія/ Psychology

Назва	Психологія/ Psychology
Тип	Вибіркова
Викладач	Тетяна КРАСНОПЕРА – кандидат психологічних наук, викладач вищої

	категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 2 Культурологія
Зміст	Психологія - наука про душу, психіку, свідомість. Психологія в системі наук про людину і суспільство. Основні завдання психології як науки. Методи психологічного дослідження. Напрями наукової психології у Західній Європі й США: психоаналіз, біхевіоризм, гештальтпсихологія, когнітивна психологія, гуманістична психологія. Розвиток вітчизняної психології. Основні розділи психології. Поняття про психічні процеси. Відчуття та його види. Сприйняття та його особливості. Значення розвитку відчуття і сприйняття для успішної професійної діяльності в обраній сфері. Увага як психічний процес. Види та властивості уваги. Мислення. Інтелектуальні здібності. Пам'ять. Процеси і види пам'яті. Особливості професійної пам'яті. Уява. Види уяви. Емоційна сфера особи. Інформативна і регулятивна функція емоцій. Фундаментальні емоції. Емоційні стани особи: настрій, афект, стрес, фрустрація. Почуття людини: моральні, інтелектуальні, естетичні. Почуття емпатії. Воля. Вольові якості особи. Типи нервової системи та їх зв'язок з особливостями темпераменту. Вчення І.П. Павлова. Типи темпераменту. Роль темпераменту в діяльності людини. Екстраверсія та інтроверсія за К. Юнгом. Характер особи. Взаємозв'язок темпераменту і характеру. Акцентуація якостей характеру. Поняття про діяльність як особливу форму активності особи. Структура діяльності: мета, мотив, дія. Види діяльності: гра, навчання, праця. Виконавча, репродуктивна і творча діяльність. Вплив виду діяльності на імідж підприємства. Засоби діяльності, процес їх засвоєння. Знання, уміння, навички, звички як складові досвіду людини. Задатки і здібності. Поняття спілкування. Види, функції та засоби спілкування. Поняття конфлікту. Причини виникнення конфліктів. Шляхи розв'язання конфліктів з діловими партнерами та споживачами. Алгоритм при розв'язанні конфлікту. Регулювання поведінки людей. Типи міжособистісних стосунків. Критерії розрізнення міжособистісних стосунків. Особа сучасного керівника. Типи керівництва та стилі лідерства. Ділові та особистісні якості керівника. Психологічні аспекти діяльності сучасного керівника.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Буняк Н.А. Загальна психологія: лекції. Тернопіль: вид-во ТНТУ ім. І. Пулюя, 2017. 300 с. 2. Варій М.Й. Психологія : навч. посіб. Київ : Центр учб. літ., 2021. 288 с. 3. Дуткевич Т. В. Загальна психологія. Теоретичний курс. К Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2019. 388 с. 4. Психологія: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології), денної та заочної форми навчання; упоряд. Є.Л. Скворчевська. Харків: ДБТУ, 2022. 434 с. 5. Токарева Н. М. Історія психології: від витоків до епохи Просвітництва: підручник для здобувачів освіти ступеня бакалавра освітньо-професійної програми 053 Психологія. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов, 2022 (Частина І). 384 с. Допоміжна 1. Практикум із загальної психології:робочий зошит: Методичні рекомендації до лабораторних занять з курсу «Практикум із загальної психології» / [уклад. Портницька Н.Ф., Гречуха І.А., Литвинчук А.І., Мажаровська Т.В., Хоменко Н.В.] за ред. Портницької Н.Ф. Житомир: ЖДУ

	ім. І.Франка, 2016. 270 с. Інформаційні ресурси в інтернеті 1. Пошукова система Google Scholar http://scholar.google.com/ 2. Пошукова система Base https://www.base-search.net/
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Викладання навчальної дисципліни «Психологія» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять: - проблемні лекції направлені на розвиток логічного мислення здобувачів вищої освіти. Коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами. Здобувачам освіти під час лекцій роздається друкований матеріал, виділяються головні висновки з питань, що розглядаються. При читанні лекцій здобувачам освіти даються питання для самостійного обмірковування. Здобувачі освіти здійснюють коментарі самостійно або за участю викладача; - робота в малих групах дає змогу структурувати семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду спілкування; - семінари-дискусії передбачають обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів; - мозкові атаки – метод розв’язання невідкладних завдань, сутність якого полягає в тому, щоб висловити якомога більшу кількість ідей за дуже обмежений проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію; - презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань тощо.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача фахової передвищої освіти із зазначеної теми (у тому числі самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях. Поточний контроль, який здійснюється протягом семестру під час проведення семінарських занять оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача фахової передвищої освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів); мінімальна сума – 60 балів). Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі оцінювання на семінарському занятті. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ВК 6. Історія і культура рідного краю (Хмельниччина) History and culture of the native region (Khmelnich region)

Назва	Історія і культура рідного краю (Хмельниччина) History and culture of the native region (Khmelnich region)
--------------	--

Тип	Вибіркова
Викладач	Олександр АТАМАНЧУК - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 2 Культурологія ОК 3 Історія України
Зміст	Мета і завдання курсу. Джерела вивчення історії Хмельниччини. Значення регіональної історії для національної свідомості. Географічне положення, рельєф, клімат. Природні ресурси краю. Історико-географічне районування. Кам'яна доба на території Хмельниччини. Трипільська культура та інші археологічні культури. Скіфський і слов'янський періоди. Хмельниччина у складі Київської Русі та Галицько-Волинської держави. Вплив монголо-татарської навали на край. Входження Поділля до складу Литовсько-Руської, а згодом Речі Посполитої. Соціально-економічне становище населення в XV–XVI століттях. Впровадження магдебурзького права та розвиток міст. Польська колонізація і релігійні утиски на Поділлі. Національно-визвольна війна під проводом Богдана Хмельницького. Битви на території Хмельниччини в середині XVII століття. Життя краю після Андрусівського миру. Повстанський рух під проводом Устима Кармелюка. Поділля у складі Російської імперії в XIX столітті. Розвиток освіти, культури, друкарства на Поділлі. Перша світова війна і революційні події 1917–1921 років. Установлення радянської влади на Хмельниччині. Колективізація, голодомори та репресії 1930-х років. Поділля в роки Другої світової війни та визвольний рух. Відбудова краю після війни. Промисловий розвиток у 1950–1980-х роках. Суспільно-культурне життя в радянський період. Проголошення незалежності України та становлення Хмельниччини в нових умовах. Участь жителів області в революційних подіях 2004, 2013–2014 років. Хмельниччина під час російсько-української війни (з 2014 року). Народні традиції, звичаї, обряди краю. Усна народна творчість, пісенна і музична культура Поділля. Видатні особистості Хмельниччини в історії та культурі України. Літературна спадщина краю. Пам'ятки історії, архітектури та культури Хмельниччини. Музеї, театри, культурні фестивалі області. Роль молоді у збереженні історичної пам'яті та розвитку рідного краю
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Баженов Л. В. Історія Поділля. Хмельницький. ЦНТЕІ, 2018. 312 с. 2. Матвієнко Р. Подільський край у вирі історичних подій (від найдавніших часів до XXI століття). Хмельницький. ФОП Мельник А. А., 2020. 248 с. 3. Баженов Л. В. Культурна спадщина Поділля. Хмельницький : ПП Мельник А. А., 2019. 224 с. 4. Козак Є. М. Хмельниччина. Історико-географічний нарис. Київ .Знання, 2021. 196 с. 5. Поліщук В. Історія рідного краю. Хмельниччина : навч.-метод. посіб. для вчителів. Хмельницький. ХОШПО. 2022. 96 с. 6. Краєзнавчими стежками Хмельниччини : путівник / уклад. А. Рибачок. Хмельницький : Центр туризму і краєзнавства учнівської молоді, 2023. 64 с. 7. Історія та культура Поділля : програма факультативного курсу для 8–11 кл. Хмельницький : Департамент освіти і науки Хмельницької ОДА, 2020. 28 с. Додаткова література 1. Баженов Л.В., Єсюнін С.М. та ін. Матеріали Всеукраїнської наукової історико-краєзнавчої конференції «Місто Хмельницький в контексті історії України». Хмельницький: ФОП Стрихар А.М., 2021. 534 с. 2. Баженов Л.В., Брицька О.М., Єсюнін С.М. та ін. Матеріали Всеукраїнської наукової історико-краєзнавчої конференції «Хмельниччина: історія та сучасність». Хмельницький: ФОП Стрихар А.М., 2022. 420 с. 3. Баженов Л.В. та ін. Поділля в добу непу (1921-1928 рр.): збірник матеріалів II Всеукраїнської історико-краєзнавчої конференції. Хмельницький: ФОП

	Мельник А.А., 2021. 242 с. Інформаційні ресурси 1. Бібліотека України імені В.І.Вернадського. URL:http://www.nbuv.gov.ua 2. Український мовно-інформаційний фонд НАН України «Словники України». URL:http://filosofia.ru 3. Веб-сайт «Бібліотеки в мережі Інтернет». URL:Library.zntu.edu.ua/res-libr-el.html
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Історія та культура рідного краю (Хмельниччина)» використовуються: Проблемні лекції направлені на розвиток логічного мислення здобувачів фахової передвищої вищої освіти. Коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами. Здобувачам освіти під час лекцій роздається друкований матеріал, виділяються головні висновки з питань, що розглядаються. При читанні лекцій здобувачам освіти даються питання для самостійного обмірковування. Здобувачі освіти здійснюють коментарі самостійно або за участю викладача. Робота в малих групах дає змогу структурувати семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду спілкування. Семінари-дискусії передбачають обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів. Мозкові атаки – метод розв’язання невідкладних завдань, сутність якого полягає в тому, щоб висловити якомога більшу кількість ідей за дуже обмежений проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань тощо. Банки візуального супроводження сприяють активізації творчого сприйняття змісту дисципліни за допомогою наочності: – карти; – навчально-методичні матеріали з вивчення навчальної дисципліни; – інтерактивні посібники, підручники; – періодичні видання; – навчальні карти з навчальної дисципліни; – хронологічні таблиці.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів проводиться за результатами поточного контролю за національною (4- бальною) шкалою за допомогою усного, письмового та комбінованого контролю. Семестрова оцінка виставляється за умови студентом усіх видів навчальної роботи (практичні заняття, лабораторні заняття, семінарські заняття, самостійна робота) передбачених робочою програмою навчальної дисципліни та визначається як середнє арифметичне балів, отриманих при здійсненні тематичного та поточного контролю. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, лабораторних занять оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовний модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів).

	Поточний контроль з даної навчальної дисципліни проводиться у формі - захист практичної, лабораторної робіт. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
Мова навчання та викладання	Українська

ВК 7 Аналітична хімія/ Analytical Chemistry

Назва	Аналітична хімія/ Analytical Chemistry
Тип	Вибіркова
Викладач	Галина АНЧЕНКО - викладач вищої категорії
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 8. Неорганічна хімія ОК 9. Органічна хімія ОК 10. Фізична і колоїдна хімія
Зміст	Якісний аналіз, його задачі і методи проведення. Аналітичні реакції, їх характеристика та умови їх проведення. Класифікація катіонів у якісному аналізі. Характеристика катіонів першої - шостої аналітичних груп. Аніони I — III аналітичних груп. Систематичний якісний аналіз сухої солі. Етапи аналізу сухої солі. Відкриття катіону та аніону. Кількісний хімічний аналіз його характеристика і задачі. Методи кількісного хімічного аналізу. Поняття про похибки в кількісному аналізі. Теоретичні основи та класифікація методів об'ємного аналізу. Розрахунки у титриметричному аналізі. Теоретичні основи методу нейтралізації. Загальна характеристика методу окиснення-відновлення та його різновиди. Теоретичні основи та класифікація методів осаджувального титрування. Методи комплексоутворення, його застосування. Поняття про фізико-хімічні методи дослідження речовин. Оптичні методи аналізу, їх види. Електрохімічні методи аналізу, їх види. Хроматографія, як метод кількісного аналізу.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	Основна література 1. Слободнюк Р.Є. Курс аналітичної хімії. Навчальний посібник. Олді Плюс, 2020. 256 с. 2. Шевряков М.В., Повстяний М.В., Яковенко Б.В., Попович Т.А. Аналітична хімія. Теоретичні основи якісного і кількісного аналізу. Навчально-методичний посібник. Гельветика, 2019. 404 с. Допоміжна література 1. Болотов В. В. Аналітична хімія: Якісний і кількісний аналіз; Навчальний конспект лекцій. Вінниця: Нова Книга, 2011. 424 с. 2. Дуленко Л. В. Харчова хімія: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2014. 248 с. 3. Іващенко О. Д. Хімія і методи дослідження сировини та матеріалів: навч. посіб. Київ : Знання, 2018. 606 с. 4. Федущак Н. К. Аналітична хімія : підручник для ВНЗ. Вінниця: Нова Книга, 2011. 640 с. Інформаційні ресурси в Інтернеті 1. Новини хімії. Пошукова система. URL: http://www.chemfinder.com 2. Читальня ONLINE Науково технічної бібліотеки ІФНТУНГ. URL: http://chitalnva.nung.edu.ua

Заплановані навчальні заходи та методи викладання	Управління навчально-пізнавальною діяльністю здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Аналітична хімія» здійснюється з використанням: лекцій - для обґрунтованого та систематизованого викладу певної теми (тем) чи розділу дисципліни; практичних та семінарських заняття - на яких відбувається опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою заняття, а також відбувається формування у студентів вмінь і навички вирішувати завдання та розрахункові задачі, пов'язані із питаннями хімічного аналізу; консультацій - на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійної роботи - виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару або практичних робіт. Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення семінарів або практичних занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

БК 8. Біохімія / Biochemistry

Назва	Біохімія / Biochemistry
Тип	Вибіркова
Викладач	Леся МАСЛЮ - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства під час її виробництва. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 7 Органічна хімія Дисципліна займає вихідне місце у структурно-логічній схемі і спирається на загальноосвітній курс вивчення дисциплін: Хімія, Біологія
Зміст	Вступ. Загальне уявлення про структуру живих організмів. Білкові речовини. Амінокислоти, як складова білків. Загальна характеристика білків, їх значення в організмі. Класифікація білків. Структура і фізико-хімічні властивості білків. Ферменти, як представники білків, їх властивості. Класифікація ферментів. Загальні уявлення про механізм ферментативного каталізу.

	Загальна характеристика ліпідів, їх біологічне значення та класифікація. Тригліцериди, будова та властивості. Загальна характеристика та класифікація вуглеводів. Моносахариди: характеристика найважливіших представників. Олігосахариди та полісахариди Загальна закономірності обміну речовин. Типи харчування живих організмів. Біоенергетичні процеси. Загальна уявлення про регуляцію обміну речовин. Травлення і всмоктування білків. Розщеплення вуглеводів у кишково-шлунковому тракті.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Губський Ю. І. Біологічна хімія: Підручник Ю. І. Губський Київ; Вінниця: Нова книга, 2007. 656 с. 2. Марцінова Н. Г. Біологічна хімія: Підручник Н. Г. Марінцова, Л. Р. Журахівська, І. І. Губицька, Л. Д. Болібрух, М. С. Курка, В. П. Новіков. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2009 324 с. 3. Орлова, Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування: Навчальний посібник Київ: КНТЕУ, 2008 281 с. 6. Павлоцька Л.Ф., Димитрієвич Л.Ф., Божко Н.В. 4. Біологічна хімія: Навчальний посібник Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Н.В. Божко Київ УНІВЕРСИТЕТСЬКА КНИГА, 2009. 379 с. 5. Павлоцька Л.Ф. Біологічна хімія. Практикум: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін та ін. Суми: Університетська книга, 2011. 63 с.: Інформаційні ресурси: 1. Фізична хімія. Хімічний факультет. URL: https://chem.lnu.edu.ua/course/fizychna-himiya 2. ЦІКАВА ХІМІЯ. ЦІКАВА ХІМІЯ. URL: http://cikavahimiya.blogspot.com/
Заплановані навчальні заходи та методи вивчення	Практичні - екскурсії, дуальні лекції, семінари – дискусії, семінари - проекти . практичні-екологічні дослідження
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на семінарських, лабораторних і практичних заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Поточне оцінювання передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та під час виконання завдань семінару, лабораторних або практичних робіт. З дисципліни «Біохімія» оцінювання здобувачів освіти здійснюється за національною 4-х бальною шкалою. З дисципліни «Біохімія» виставляється «Підсумкова» оцінка, яка є середньою арифметичною оцінкою за семестр та диференційованого заліку. і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів. До диплому молодшого фахового бакалавра підсумкова оцінка оцінюється за 100-бальною шкалою, оцінкою в ECTS та за національною 4- бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») за нижчезазначеними критеріями
Мова навчання та викладання	Українська

БК 9 Інноваційні харчові технології в ресторанному господарстві/ Innovative Food Technologies in Restaurant Industry

Назва	Інноваційні харчові технології в ресторанному господарстві/ Innovative Food Technologies in Restaurant Industry
Тип	Вибіркова
Викладач	Наталя ФРАНКІВ - викладач вищої категорії, викладач-методист
Результати навчання	РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

	RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	OK 13 Устаткування закладів ресторанного господарства OK 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства OK 18 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства OK 19 Товарознавство харчових продуктів OK 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії. Food plating та види харчового дизайну. Food plating: відмінності у сприйнятті їжі на різних континентах та серед різних культур. Базові техніки фудплейтінгу та естетична практика кулінарії. Фудстайлінг та арт-дизайн страв. Способи декорування страв. Сучасні тренди фудплейтінгу.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: посібник / За заг. ред. Доценко В.Ф. Київ :Кондор, 2021. 292 с. 2. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с. 3. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2014. 93 с. 4. Нік Шарма. Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів. ArtHuss, 2022. 352 с. 5. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2022). The concept of «food plating» in the restaurant business of Ukraine. Tourism & Hospitality Industry in Central and Eastern Europe, 7. P. 43-49. 6. Grahrl, Jo. (2021), Secrets Of Modern Plating: The Importance, Tools, And Techniques Of Food Plating: An Overview Of Food Styling And Carving, Independently Published, London. 7. Pendrill, K. (2023), “Food Plating Techniques: How to Plate Food Like a Chef”, available at: https://www.touchbistro.com/blog/foodplating-techniques-for-restaurants/ (accessed 10 January 2023)
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, лабораторні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою.

	Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська

ВК 10 Організація роботи сомельє / Organization of sommelier work

Назва	Організація роботи сомельє / Organization of sommelier work
Тип	Вибіркова
Викладач	Олена БОЙЧУК - викладач першої категорії
Результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Обов'язкові попередні освітні компоненти	ОК 13 Устаткування закладів ресторанного господарства ОК 17 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 18 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК 19 Товарознавство харчових продуктів ОК 21 Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства
Зміст	Організація роботи сомельє. . Формування винної карти підприємства. Класифікація вин, історія виробництва. Сорт винограду та терруар, як основні фактори вина. Вина країн Нового світу , Азії та Африки Вина України, Кавказу та Молдови, Європи. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв. Особливості подавання міцних алкогольних напоїв . Культура споживання вина.
Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси	1. Джеффри Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с. 2. Джеффри Моргенталер, Марта Голмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с. 3. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с. 4. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Видавництво: Yakaboo Publishing. 2021. 272 с. 5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.: КНТЕУ, 2018. 215с. 6. Паска М.З. Організація роботи сомельє: конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів, 2019. 38 с. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24355 7. Паска М. З. Організація роботи сомельє: методичні вказівки для практичних занять підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів, 2019. 44 с. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24361 8. Паска М. З. Організація роботи сомельє: методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів, 2019. 45 с. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2436

	9. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailguy. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с. 10. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailguy. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с. 11. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 48 с.
Заплановані навчальні заходи та методи викладання	З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів фахової передвищої освіти при вивченні дисципліни «Організація роботи сомельє» використовуються: лекції – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчальної дисципліни; практичні, лабораторні, семінарські заняття - на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства; консультації – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; самостійна робота – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.
Методи оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувача фахової передвищої освіти проводиться за результатами поточного контролю на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувача освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу). Поточний контроль, здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських занять і оцінюється за національною 4-х бальною шкалою. Модульний контроль, що проводиться з урахуванням поточного контролю за відповідний змістовий модуль і має на меті інтегровану оцінку результатів навчання здобувача освіти після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни - змістового модуля і оцінюється за сумою набраних балів (максимальна сума - 100 балів); мінімальна сума - 60 балів). Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі заліку.
Мова навчання та викладання	Українська