

Інформаційний пакет зі спеціальності Ресторанне обслуговування

I. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

Цикл соціально-гуманітарної підготовки (СГП)

3.1. Назва. Історія України.

3.2. Шифр. СГП-01.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Шмалій Л.І. викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування (з позицій історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Історія України».

3.9. Зміст. Історичні передумови формування української державності. Київська Русь її суспільно-політичний розвиток. Галицько – Волинська держава. Українські землі в складі іноземних держав. Виникнення українського козацтва. Національно-визвольна війна українського народу під проводом Богдана Хмельницького. Занепад української козацької держави. «Велика руїна». Суспільний розвиток українських земель у складі Російської та Австрійської імперії у XIX ст. Україна на початку XX сторіччя. Український національно-визвольний рух. Державотворчі процеси у 1917-1921 році. Україна у складі СРСР 1922-1939 р. Україна в роки Другої світової війни. Суспільний розвиток України в повоєнний період і в умовах «Відлиги». Суспільно-політичний розвиток України в умовах незалежності.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Багрій Д. Нарис історії України. Навчальний посібник - Київ: Феміда, 2011. – 328с.

2. Бойко О.Д. Історія України. Підручник. – Київ: Вища школа, 2011. – 568с.

3. Єфименко О. Історія України та її народу. Навчальний посібник – Київ: Мистецтво. 2012. – 256с.

3.11. Методи навчання. Лекції, семінарські завдання з використанням мультимедійних засобів, інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування);

- підсумковий контроль (екзамин).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Українська мова (за професійним спрямуванням)

3.2. Шифр. СГП-08

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр. VII

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада.

Козубенко К.В., викладач-спеціаліст I категорії, Данилюк А.В., викладач-спеціаліст другої категорії; Бабійчук І.В., викладач-спеціаліст другої категорії; Пйонтик Т.М., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетенції студентів, практичне оволодіння теоретичними основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

Удосконалення вмінь роботи з різними видами словників, збагачення словникового запасу термінологічною, фаховою лексикою, складання текстів фахової документації.

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

3.9. Зміст.

Розділ 1. Культура фахового мовлення. Вступ. Державотворча роль мови. Функції мови. Стилi, типи і форми мовлення. Літературна мова. Мовна норма. Культура мови. Культура мовлення під час дискусії. Специфіка мовлення фахівця (відповідно до напрямку підготовки). Формування навичок і прийомів мислення. Види, форми, прийоми розумової діяльності. Основні закони риторики.

Розділ 2. Етика ділового спілкування. Поняття етики ділового спілкування, її предмет і завдання. Структура ділового спілкування. Техніка ділового спілкування. Мовленнєвий етикет. Правила спілкування фахівця при проведенні зустрічей, переговорів, прийомів та по телефону.

Розділ 3. Лексичний аспект сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Терміни і термінологія. Загальнонаукові терміни. Спеціальна термінологія і професіоналізми (відповідно до напрямку підготовки). Типи термінологічних словників (відповідно до фаху). Точність і доречність мовлення. Складні випадки слововживання. Пароніми та омоніми. Вибір синонімів.

Розділ 4. Нормативність та правильність фахового мовлення. Орфографічні та орфоепічні норми сучасної української літературної мови (робота з орфографічним та орфоепічним словниками). Морфологічні норми сучасної української літературної мови, варіанти норм. Синтаксичні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні.

Розділ 5. Складання професійних документів. Загальні вимоги до складання документів. Текст документа. Основні реквізити. Види документів. Укладання документів щодо особового складу. Текстове оформлення довідково — інформаційних документів. Особливості складання розпорядчих

та організаційних документів. Укладання фахових документів (відповідно до напряму підготовки).

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Глушик С.В., Дияк О.В., Шевчук С.В. Сучасні ділові папери: Навчальний посібник/ Вид 6-те, доп.і переробл. - К.: Арій, 2009. — 512с.
2. Загнітко А.П., Данилюк І.Г. Українське ділове мовлення: професійне й непрофесійне спілкування — Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2004. — 480с.
3. Культура фахового мовлення: Навчальний посібник / за ред. Н.Д.Бабич.- Чернівці: Книги ХХІ, 2005. - 572с.
4. Мацюк З.О. Станкевич Н.І. Українська мова професійного спілкування — К.: Каравела, 2005.
5. Мацько Л.І. Кравець Л.В. Культура українського фахового мовлення Навч. посіб. — К.: ВЦ "Академія", 2007. — 360с.;
6. Погиба Л. Г., Грибіниченко Т.О., Голіченко Л.М. Українська мова фахового спрямування. Підручник. – К.: Кондор, 2011. – 352с.
7. Токарська А.С., Кочан І.М. Українська мова фахового спрямування для юристів — К. : Знання, 2008. — 413с.
8. Шевчук С.В. Ділове мовлення для державних службовців: Навчальний посібник. — К.: Арій, 2008. — 424с.
9. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник. – 7-ме вид., випр. і допов. — К: Алерта, 2013. — 307с.
- 10.Шевчук С.В., Клименко І.В. Українська мова за професійним спрямуванням: підручник.- 3-тє вид., виправ. і доповнене. - К.: Алерта, 2013. – 696с.
- 11.Шевчук С.В., Кабиш О.О. Практикум з українського ділового мовлення: Навчальний посібник. — К.: Арій, 2008. — 160с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Культурологія

3.2. Шифр. СГП-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Павлюк Л.Д., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.6. Результат навчання. Формування системи знань про закономірності історико – культурного процес, основні досягнення світової і вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних

цінностей , збагачення духовного світу , формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні надбання України.

3.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія України», «Всесвітня історія»

3.8. Зміст. Поняття, структура та функції культури. Культура та цивілізації. Походження та головні етапи розвитку культури. Первісна культура. Культура Античності. Культура Середньовіччя. Культура епохи Відродження та Просвітництва. Європейська культура XIX – XX ст.. Культура східних слов'ян. Культура Київської Русі. Українська культура XIV – XVII ст. Українська культура XVIII – XIX ст. Українська культура XX ст. Національна культура в сучасній Україні. Єдність і взаємозалежність світової та національної культур.

3.9. Рекомендовані джерела:

1. Бокань В.А. Історія культури України: Навч. посібн. – К.: МАУП, 2007. – 250с.
2. Греченко В.А, Чорний І.В. Світова та українська культура: довідник для школярів та студентів / В.А. Греченко, І.В. Чорний – К.: Літера ЛТД, 2009. - 414с.
3. Лекції з історії світової та вітчизняної культури / За ред А.Яртіся – Львів: Світ, - 2005. -567 с.;– К.Центр учбової літератури, 2009. – 392с.
4. Культурологія/(Гриценко Т.Б., Гриценко С.П., Кондратюк А.Ю.) за ред. Т.Б. Гриценко. – 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 392с.
5. Культурологія: теорія та історія культури: Навч. посібник. / За ред. І.І.Тюрменко- К.: Центр учбової. літ-ри, 2012. - 367с.
6. Основи культурології: Навч. Посіб. / За ред. Л.О. Сандюк та Н.В. Шубелки. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 400с.
7. Шейко .М. Історія української культури: навч. посібн. / В.М. Шейко, В.Я. Білоцерківський. – 3-те вид. – К.: Знання, 2011. – 271с.

3.10. Методи навчання. Лекційні, семінарські заняття з використанням мультимедійних засобів.

3.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, тестування).

3.12. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи філософських знань.

3.2. Шифр. СГП-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Савлук Л. І., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування наукового світогляду. Формування філософської культури мислення та пізнання. Набуття навичок науково-філософського аналізу. Набуття навичок духовного самовдосконалення.

Свідоме застосування в професійній діяльності філософської методології та знань. Виховання творчої особистості, яка має високий рівень культури, громадянську відповідальність, національну гідність, патріотизм. Виховання активної життєвої позиції.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. Історія.

3.9. Зміст. Гуманістичний смисл і призначення філософії. Загальна історія розвитку філософії: видатні філософи кожної доби, історичні особливості кожного з етапів розвитку філософського знання, провідні ідеї часу, досягнення та спрямованість філософської думки кожної доби. Основні положення форм та діалектики буття; принципи, категорії та закони діалектики. Основні положення проблеми свідомості у філософії. Основні методи наукового пізнання. Практика як спосіб ставлення і відношення людини до світу і до самої себе. Шляхи і способи пізнавального освоєння світу. Основи соціальної філософії: філософський аналіз суспільства, філософська концепція людини, цінності в житті людини і суспільства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Основи філософських знань. Підручник/ За ред. В.А.Буслинського. – Львів: Новий світ – 2000, 2009. - 352с.
2. Петрушенко В.Л. Основи філософських знань: Курс лекцій. Навчальний посібник. - Львів: Новий світ – 2000; 2008, 2012. – 296с.
3. Петрушенко В.Л. Філософія: Курс лекцій. Навчальний посібник.-К: Каравела; Львів: Новий світ-2000, 2008/ 2012. - 448 с.
4. Філософія : Навчальний посібник/За ред. І.Ф.Надольного – К.: Вікар, 2008. – 457с.
5. Філософія: Підручник для вищої школи. – Харків: Прапор, 2010. – 736с.
6. Філософія: Природа, проблематика, класичні розділи: Навч. посіб. /За ред. Г.І.Волинка. – К.: Каравела, 2011. – 368с.
7. Щерба С.П., Загляда О.А. Філософія: підручник. - К.: Кондор, 2011, 548с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методик навчання з використанням інноваційних технологій:

- мультимедійні лекції (тематичні, проблемні, дискусійні тощо);
- семінарські та практичні заняття (конференції, тренінги, вирішення ситуаційних завдань, робота в групах).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, перевірка завдань срс, тестування з використанням КТ);
- підсумковий контроль (екзамен).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Іноземна мова за професійним спрямуванням.

3.2. Шифр. СГП-05.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри V, VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 6.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада.

Англ.

Губрій Н.М., викладач-спеціаліст вищої категорії
Радудік О.Є., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Рудніцка Л.М., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Побірська І.В., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Фальштинська Ю.В., викладач-спеціаліст

Нім.

Губрій Н.М., викладач-спеціаліст вищої категорії
Радудік О.Є., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Рудніцка Л.М., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Побірська І.В., викладач-спеціаліст вищої другої категорії
Фальштинська Ю.В., викладач-спеціаліст

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування. Програма курсу розрахована на досягнення РЗМ В₁.

3.8. Обов'язкова попередня дисципліна. «Іноземна мова».

3.9. Зміст. Фонетичні норми іноземної мови.

1. Нормативна граматики іноземної мови.
2. Аудіювання та мовлення.
3. Читання.
4. Лексичний мінімум: 1100 лексичних одиниць.
 - Категорії буття.
 - Географічні, демографічні, економічні та політичні дані країни світу, мова якої вивчається, та України.
 - Лексика професійного спілкування.
 - Лексика ділових контактів.
 - Особливості діалогу професійноорієнтованого характеру.
5. Мовленнєвий етикет спілкування.
6. Елементи усного та письмового перекладу інформації з іноземної мови.
7. Ділове листування.
8. Професійно орієнтовані джерела.
9. Електронні іншомовні джерела.

Формування тематичного словника представника готельно-ресторанного бізнесу. Теми готельно-ресторанної спрямованості: Ресторани та їх діяльність. Обслуговуючий персонал ресторану. Робота на кухні готелю та розподіл праці. Розмова з офіціантом ресторану. Посуд та інвентар. Сервіровка столу. Їжа. Холодні закуски. перші страви. Другі страви. Десерт. Напої. Види напоїв.

3.10. Рекомендовані джерела.

Англ.

1. Барановська Т.В., Граматика англійської мови: Зб. вправ. - Київ: ТОВ «ВП Логос – М», 2006.
2. Беляєва В.М., Питльована Л.Л. Англійська мова: Навчальний посібник. – Львів: «Новий світ – 2000», 2009.

3. Бунтіна Л. . Англійська мова ресторанної справи: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.- економ. ун-т, 2000.
4. Верба Л.Г., Верба Г.В. Граматика сучасної англійської мови. Довідник. – Київ: ТОВ «ВП Логос – М», 2006.
5. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Зб. вправ. – Київ: Видавництво «Арій», 2006.
6. Зоценко Л.А., Уханова Л.С., Жеронкіна О.Л. English for Experts in Commodity Science”: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2004.
7. Наконечная А.П. Современный английский язык. Modern English. – Донецк: ЩЩЩ ПКФ «БАО», 2006.
8. Скребкова – Пабат М.А. Ділова англійська мова: Навчальний посібник – Львів: «Новий Світ – 2000», 2009.
9. Туманян К. Д. English for culinary Experts: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2004.

Нім.

1. Бережна В.В. Німецька мова: Практичний довідник. –Х.: Весна, 2008.
2. Буданов С.І., Трищ О.М. Geschäftsdeutsch. Ділова німецька мова. – Х.: «ТОРСІНГ ПЛЮС», 2006.
3. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства =Deutsch für Tourismus und Hotellerie: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2007.
4. Камфнова Т.Т. Duetsch. Практический курс немецкого языка. – М.: Издательство «Дом Славянской книги», 2005.
5. Люшневська Т.Г. Німецька мова за професійним спрямуванням: Навч. посіб. Для дистанційного навчання. – К.: Університет «Україна», 2005.
6. Палагнюк І.Д., Питльована Л.Л. Німецька мова: Навчальний посібник. – Лювів: «Новий світ – 2000», 2009.
7. Паремская Д.А. Практическая грамматика (немецкий язык): Учеб. Пособие. –Мн.: Выш. шк., 2003.
8. Пивовар Ю.О. Усі фрази та діалоги. Deutsch. – Х.: ТОРСІНГ ПЛЮС, 2008.
9. Смолій М.С. Німецька мова: Граматичний довідник. Вид. 3-тє, перероб. і доп. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2008.
10. Щербань Н.П. Кушнерик В.І. Практичний курс німецької мови: Посібник. – Чернівці: Книги – XXI, 2005.

3.11. Методи навчання. Практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання, комп’ютерне тестування.

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мови навчання. Англійська, німецька.

3.1. Назва. Основи правознавства.

3.2. Шифр. СГП-06.

3.3. Тип. Обов’язкова.

3.4. Семестр. І.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5 кредит

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Шмалій Л.І., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого регулювання взаємовідносин громадян і держави.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Право» рівня повної загальної середньої освіти

3.9. Зміст. Конституційне право України. Адміністративне право України. Цивільне право України. Фінансове право України. Банківське право України. Трудове право України. Сімейне право України. Кримінальне право України. Господарське право України. Правоохоронні органи України.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Правознавство. Підручник (під ред. В.В. Копейчинкова). - К-Х.: Юринком Інтер-Фоліо, 2009. - 725с.

2. Право соціального забезпечення в Україні. / Б.С. Сличинський, І.В.Зубов та ін. - К.: Юридична книга, 2008.

3. Гладун З. С. Основи конституційного права. Астон, 2008.

4. Конституційне право України. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. За ред. Ю.М. Тодика- К.: Видавничий Дім «ІнЮре», 2009. - 544с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова/ тематична/ проблемна/ лекція-консультація/ лекція-конференція);

- семінарські, практичні заняття (тренінг/презентація/дискусія), самостійна робота, консультації.

3.12. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Економічна теорія.

3.2. Шифр. СГП-07.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. II.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Вітюк О. І., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства; формування економічних знань з основних концепцій та категорій, закономірностей та механізмів функціонування ринкової економіки; комплексного уявлення про

функціонування економіки як на загальнодержавному рівні, так і на рівні підприємства, домашнього господарства.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Людина і світ».

3.9. Зміст. Предмет і метод економічної теорії. Економічні потреби суспільства. Економічна система суспільства. Відносини власності. Закономірності та особливості розвитку перехідних економік. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Теорія грошей. Ринкова економіка: сутність, функції і структура. Суб'єкти ринкової економіки. Капітал як економічна категорія і чинник виробництва. Обіг капіталу. Інфраструктура ринку і капітал сфери обігу. Монополія та конкуренція в ринковій перехідній економіці. Ринкові відносини в аграрному секторі економіки. Теоретичні аспекти ринкової трансформації економіки України. Держава та її економічні функції у трансформаційній економіці. Економічне відтворення та економічний розвиток. Циклічні коливання в економіці. Доходи: джерела та розподіл. Зайнятість і відтворення робочої сили. Інтернаціоналізація господарського життя і світовий ринок. Глобалізація світогосподарських зв'язків і загальноцивілізаційні проблеми людства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Базилевич В.Д. Економічна теорія. Політекономія: Підручник – К: Знання, 2015. – 637с.
2. Гальчинський А.С. Ещенко Л.С., Палкін Ю.І. Основи економічної теорії, підручник. – К.: Вища школа, 2015. – 471с.
3. Мочерний С.А. Основи економічних знань, К.: АУ «Академія», 2015. – 304с.
4. Основи економічної теорії: політекономічний аспект: Підручник, Т.Н. Климко, А.П. Нестеренко.- 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Вища школа – Знання, 2014. – 473с.
5. Основи економічної теорії: Підручник за ред. С.А. Мочерного. – Тернопіль: АТ «Тарнекс», 2014. – 668с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні, оглядові);
- семінарські заняття (дискусії, моделювання ситуацій).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка конспектів, презентацій, ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль (екзамен).

3.1. Назва. Соціологія.

3.2. Шифр. СГП-08.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Савлук Л.І., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання.

Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: розуміння сутності суспільного життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу суспільних явищ і процесів.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. Історія.

3.9. Зміст. Соціологія як наука. Становлення та розвиток зарубіжної соціології. Історія становлення та розвитку соціології в Україні. Суспільство як соціальна система. Соціальна структура та соціальна стратифікація суспільства. Особистість у системі соціальних зв'язків. Соціологія молоді. Етносоціологія. Соціологія політики. Соціологія сім'ї. Гендерна соціологія. Соціологія релігії. Соціологія конфлікту. Методика соціологічних досліджень.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Піча В.М. Соціологія: Підручник. – К.: Каравела, 2007/2009/2013. – 280с.

2. Практикум з соціології: Навч. пос. / За ред. В.М.Пічі. – Львів: Новий світ – 2000, 2008, 2011. – 368с.

3. Соціологія: Підручник / За ред. В.Г. Городяненка – К.: Академія, 2010. – 560с.

4. Соціологія. Терміни, поняття, персоналії: Навч. словник – довідник. / За ред. В.М.Пічі. – К.: Каравела, Львів: Новий світ – 2000, 2007. – 480с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методик навчання з використанням інноваційних технологій:

- мультимедійні лекції (тематичні, проблемні, дискусійні тощо);
- семінарські та практичні заняття (конференції, тренінги, вирішення ситуаційних завдань, робота в групах, дослідницькі міні-проекти тощо).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, перевірка завдань срс, тестування з використанням КТ);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Фізичне виховання.

3.2. Шифр. СГП-09.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Кривенко О.Л., викладач-спеціаліст вищої категорії, керівник фізичного виховання; Гаращук С.К., викладач-спеціаліст вищої категорії; Ткачук С.В., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: опанування необхідного обсягу знань, умінь та навичок, використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у цей час та в майбутній трудовій діяльності.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Фізична культура».

3.9. Зміст. Містить теоретичний та практичний розділи. Теоретичний розділ: зміст, організація та методика індивідуальних тренувань; способи самоконтролю за станом свого здоров'я; розвиток фізичних якостей, профілактика травматизму. Класифікація фізичних вправ. Практичні заняття спрямовані на вирішення конкретних завдань з фізичного виховання студентів за допомогою використання програмних видів спорту, а саме: легка атлетика, спортивні ігри (волейбол, баскетбол, футбол), гімнастика. особиста гігієна, гігієнічні форми та вимоги до місць занять. Правила запобігання фізичній перевтомі, перетренуванню, перенапрузі. Формування вміння застосувати фізичні вправи з метою активного удосконалення індивідуальних та професійних якостей.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Присяжнюк С.І. «Фізичне виховання»: Навч. посібник.-К.: Центр навчальної літератури, 2008. - 504с.

3.11. Методи навчання. Практичні заняття за спрямуванням.

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки (ФПНЗЕ)

3.1. Назва. Вища математика.

3.2. Шифр. ФПНЗЕ-01.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Гуменчук М.П., викладач вищої категорії; Куленко Т.В., викладач другої категорії; Савенко М.А., викладач другої категорії; Сачок В.М., викладач другої категорії

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування навичок побудови та дослідження прикладних задач (наприклад, побудови економіко-математичних моделей в економіці та підприємстві); розвиток у студентів логічного та абстрактного мислення; вміння використати необхідні математичні знання для вивчення спеціальних дисциплін та розв'язання теоретичних і практичних задач економіки та підприємництва.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Математика».

3.9. Зміст. Поняття матриці. Різновиди матриць. Дії над матрицями. Означення визначників 2-го, та 3-го порядків. Властивості визначників. Розв'язування систем лінійних рівнянь методом Крамера, Гаусса та матричним методом. Система координат та їх перетворення. Вектори, дії з векторами. Рівняння прямої на площині. Умови паралельності та перпендикулярності прямих. Функціональні залежності. Елементарні функції та їх класифікація. Означення границі. Основні теореми про границі. Диференціал вищих порядків. Найбільше та найменше значення функції на відріжку. Асимптоти до кривої графіки функції. Загальна схема дослідження функції. Функція багатьох змінних. Екстремум функції двох змінних. Частинний приріст функції багатьох змінних, частинні похідні. Дослідження функції двох змінних на екстремум. Невизначений інтеграл. Метод інтегрування заміною змінної. Формули інтегрування частинами. Інтегрування деяких класів функцій. Застосування інтегрального числення до обчислення площ криволінійних фігур, довжини дуги, та об'єму тіла обертання.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Лавренчук В.П., Настасієв П.П., Мартинюк О.В., Кондур О.С. Вища математика. Загальний курс. Частина 1. Лінійна алгебра й аналітична геометрія: Навчальний посібник. – Чернівці: Книги – XXI, 2010.
2. Демчишин О.І., Шелестовський Б.Г. Вища математика: Навчальний посібник. — Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2010.
3. І.І.Литвин, О.И.Конончук, Г.О.Желізняк. Вища математика. – К.: Київ «Центр учбової літератури», 2009.

3.11. Методи навчання: Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, оглядові, лекції-дискусії);
- практичні заняття (робота в парах, презентації, демонстрації математичного моделювання).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (короткі самостійні роботи, тести з використанням ПК, перевірка конспектів, усне та письмове опитування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Інформатика та комп'ютерна техніка.

3.2. Шифр. ФПНЗЕ-02.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III-IV

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Савенко М.А., викладач другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: створення необхідних документів в текстовому редакторі; використання антивірусних програм з метою захисту власного комп'ютера; застосування архіваторів для стиску програмного забезпечення з метою економії місця на диску; вміння користуватись системами допомоги в сучасних програмних засобах; знання будови апаратної частини персонального комп'ютера; команд дискової операційної системи та вміння їх використовувати; вміння створювати, записувати, зчитувати, друкувати та редагувати текстову інформацію; навички роботи з комплексом програм Microsoft Office 2003, 2007, 2010.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інформатика».

3.9. Зміст. Інформатика, інформація, представлення інформації. Структура, основні пристрої ЕОМ. Класифікація програмного забезпечення. Операційні системи.

Текстовий процесор Microsoft Word: Загальні відомості про Word. (Структура вікна Word. Редагування тексту. Форматування документу. Робота з колонтитулами у Word. Робота з формулами у Word. Робота з графічними об'єктами. Створення та робота з таблицями в Word. Вставка діаграм в документ)

Табличний процесор. (Робота з книгами. Редагування і форматування таблиць. форматування таблиць в Excel. Робота з формулами і діаграмами в Excel).

Система управління базами даних. (Створення та редагування таблиць в СУБД Access. Побудова запитів засобами СУБД Access. Робота із формами в СУБД Access. Робота із звітами в СУБД Access)

Система створення презентацій Microsoft PowerPoint. (Управління презентацією. Анімаційні об'єкти)

Комп'ютерні віруси та методи боротьба з ними. Методи стиснення даних. Локальні та глобальні мережі. Електронна пошта.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. В.А.Баженов, П.С.Венгерський, В.М.Горлач та ін. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології: Підручник - К.: Каравела, 2011.
2. Н.М. Войтюшенко. Інформатика і комп'ютерна техніка: навч. Посіб. (для студ. вищ. навч. закладів) – К.: Центр учбової літератури, 2009.
3. В.С. Григорків, Л.Л. Маханець, Р.Р. Білоскурський, О.Ю. Вінничук, А.В. Верстяк, І.С. Вінничук. Економічна інформатика та комп'ютерна техніка: Підручник. Видання 2-ге, переробл. та доповнене. – Чернівці: ДрукАрт, 2014

3.11. Методи навчання: Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, оглядові, лекції-дискусії, короткі відео-курси, лекції з елементами коротких доповідей);
- практичні заняття (робота в парах, виконання лабораторних робіт згідно інструкцій).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (короткі самостійні роботи, тести з використанням ПК, творчі роботи, усне та письмове опитування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва дисципліни. Безпека життєдіяльності.

3.2. Шифр. ФПНЗЕ-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. I.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПБ лектора. Мельник І.В.

3.7. Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студент повинен уміти визначати:

- основні причини виникнення проблеми безпеки життєдіяльності;
- актуальність проблем безпеки життєдіяльності на сучасному етапі;
- загальні причини зростання рівня небезпек;
- негативні процеси в Україні з точки зору безпеки життєдіяльності;
- міжнародне співробітництво щодо підвищення рівня техногенно-екологічної безпеки людини;
- мету, об'єкт та завдання курсу “Безпека життєдіяльності”.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Захист Вітчизни», «Основи екології».

3.9. Зміст. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики. Соціальні та психологічні фактори ризику. Реакція та поведінка населення у НС. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення та АТО у НС. Управління силами та засобами ОГ під час НС.

3.10. Рекомендована література.

1. Бедрій Я. Л. Безпека життєдіяльності : навч. посібн. / Я. Л. Бедрій. – К.: Кондор, 2009. – 286с.
2. Яремко З.М. Безпека життєдіяльності: короткий виклад та засоби контролю знань. Навчальний посібник / Яремко З.М., Муць І.Р., Галаджун Я.В. – Львів. Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 284с.

3. Березуцький В.В. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник / Березуцький В.В., Васьковець Л.А., Вершиніна Н.П., та ін.; за ред. проф. В.В. Березуцького. – Х.: Факт, 2005. – 384с.
4. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності. Навчальний посібник. / Желібо Є.П., Заверуха Н.М., Зацарний В.В.; за ред. Є.П. Желібо. – К.: Каравела, 2008. – 344с.
5. Мохняк С.М. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник. / Мохняк С.М., Дацько О.С., Козій О.І. та ін. – Львів: Видав. Львівської політехніки, 2009. – 264с.
6. Зеркалов Д. В. Безпека життєдіяльності : навч. посібн. / Д. В. Зеркалов. – К.: Основа, 2011. – 256с.

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні заняття, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тести, опитування);
- підсумковий контроль.

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Економіка підприємства.

3.2. Шифр ФПНЗЕ-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Бондар Т.Л., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Здобуття студентами навичок сучасного економічного мислення і системи спеціальних економічних знань щодо аналізу та планування важливих показників господарської діяльності підприємств з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

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

3.9. Зміст. Підприємство в сучасній системі господарювання. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства. Технічна база і організація виробництва. Результати та ефективність виробництва. Антикризова система господарювання.

3.10. Рекомендовані джерела.

- 1) Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Харків. Світ Книг, 2013. – 384с.
- 2) Лозовська Н.І. Економіка підприємств різних типів: опорний конспект. – 2011.

- 3) Марцин В.С. Економіка торгівлі: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 603с.
- 4) Степанова Г.С. Економіка торговельного підприємства: Навчальний посібник. – К.: 2005. – 274с.
- 5) Семернікова І.О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. – Херсон: 2009. – 306с.
- 6) Яковлев Ю.П. Економіка торгівлі: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 376с.

3.11. Методи навчання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання. Поточний контроль – опитування, тестування. Підсумковий контроль – екзамен письмовий.

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи екології.

3.2. Шифр. ФПНЗЕ-05

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.5. Семестр. I

3.6. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.7. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Кавун Ж.А., викладач-спеціаліст першої категорії.

3.8. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування світоглядних знань про основні тенденції взаємодії суспільства і природи на сучасному етапі, взаємозалежність економіки й екології; розвиток системи інтелектуальних та практичних умінь і навичок, емоційних переживань стосовно вивчення, оцінювання та збереження природи рідного краю та власного здоров'я.

3.9. Обов'язкова навчальна попередня дисципліна. «Безпека життєдіяльності».

3.10. Зміст. Теоретичні та практичні аспекти екології. Екологічні фактори та їх взаємодія. Основні екологічні закони. Охорона та раціональне використання поверхневих та підземних вод, здійснення контролю за їх станом. Охорона та раціональне використання атмосферного повітря, здійснення контролю за його станом. Радіологія. Екологія людини. Енергетика та екологія. Екологічні аспекти природокористування. Механізм виникнення економічних втрат від нераціонального природокористування. Екологія продуктів харчування та її значення для здоров'я людини. Утилізація твердих відходів від виробництва товарів народного споживання. Сучасні екологічні проблеми в Україні.

3.11. Рекомендовані джерела.

1. Білявський Г.О. Основи екології: Підручник/ Г.О.Білявський, Р.С.Фурдуй, І.Ю. Костіков. – 3-тє вид.- К.: Либідь, 2006. - 408с.

2. Васюкова Г.Т.; Ярошева О.І. Екологія. Підручник.-К.: Кондор, 2009. - 524с.
3. Запольський А.К., Салюк А.І. Основи екології: Підручник/ За ред. К.М. Ситника. - К.: - Вища шк., 2001. - 358с.: іл.
4. Шкарупа В.Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання.: Підруч. – К.: КНТЕУ, 2002. - 315с.

3.12. Методи навчання. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції(оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття.

3.13. Методи оцінювання.

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

3.14. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи охорони праці.

3.2. Шифр ФПНЗЕ-06.

3.3. Тип. Обов'язкова .

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1.5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Федорчук А. А., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Формування вміння створювати безпечні умови праці для збереження здоров'я та матеріальних цінностей. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативно-технічної документації, безпеку технологічних процесів експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи екології», «Безпека життєдіяльності».

3.9. Зміст. Законодавча та нормативна база з питань охорони праці. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії. Безпека при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт та застосуванні підйомно-транспортної техніки. Електронезбезпека. Пожежна безпека. Оцінювання об'єктів щодо їх вибухонебезпеки. Концептуальні засади забезпечення пожежної безпеки об'єкта. Евакуація людей. Засоби гасіння та виявлення пожеж.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Івах Р.М. Основи охорони праці / Р.М. Івах, Я.І. Бедрій. - К.: Кондор, 2011.
2. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці: навч. посіб. / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін. - 2-ге вид. - Л.: Новий світ, 2005.

3. Гандзюк М.П. Основи охорони праці: навч. посіб. / М.П. Гандзюк, Є.П.Желібо, М.О. Халімовський. - К.: Каравела, 2005.
4. Безпека праці: ергономічні та естетичні основи / С.О.Апостолюк, В.С. Джигерей, А.С. Апостолюк, І.А. Соколовський. - К., 2007.

3.11. Методи навчання.

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання: Українська.

Цикл професійної та практичної підготовки (ПП)

3.1. Назва. Бухгалтерський облік.

3.2. Шифр. ПП-01.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Бондар Т.Л., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Здобуття студентами знань з економічного змісту об'єктів обліку на основі загальної економічної теорії, економічного змісту господарських фактів, явищ і процесів, їх взаємозв'язок на основі теорії подвійного запису бухгалтерського обліку. Отримання ними вмінь з побудови і ведення бухгалтерського обліку та методики складання бухгалтерського запису будь-якого явища, факту та процесу, які пов'язані з фінансово-господарською діяльністю підприємства.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Економіка підприємства», «Фінанси», «Економічний аналіз» та інші дисципліни.

3.9. Зміст. Основи бухгалтерського обліку на підприємствах. Принципи обліку основних господарських процесів. Облік активів, власного капіталу та зобов'язань підприємства. Облік розрахунків з робітниками і службовцями по оплаті праці. Облік доходів, витрат та фінансових результатів підприємств.

3.10. Рекомендовані джерела.

- 1) Бутинець Ф.Ф. Теорія бухгалтерського обліку: Підручник для

- студентів/ 3-Є вид. – Житомир: ПП «Рута», 2010. - 444с.
- 2) Бутинець Ф.Ф. Бухгалтерський фінансовий облік Підручник/ За ред. - 6 – те видання - Житомир: ПП «Рута», 2012. – 756с.
 - 3) Бухгалтерський облік в Україні: нормативна та методична база: Навчальний посібник. – Львів: «Магнолія плюс», 2009. – 264с.
 - 4) Грабова Н. М. Теорія бухгалтерського обліку: Підручник/ За ред. М.В. Кужельного – 6-те видан. – К.: А.С.К. – 2010. – 266с.
 - 5) Нашкерська Г.В. Фінансовий облік: Навчальний посібник. – К.: - Кондор, 2009. – 303 с.
 - 6) Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства: Навчальний посібник./ За заг. ред. Л.В. Нападовської – К.: - КНТЕУ, 2012. – 378с.
 - 7) Партин Г.О., Загородній А.Г. та ін. Теорія бухгалтерського обліку: Навчальний посібник. – 2-ге вид. – Львів: «Магнолія 2006», 2008. – 240с.
 - 8) Ткаченко Н.М. Бухгалтерський фінансовий облік на підприємствах України: Підручник - 6-те вид. – Київ: А.С.К., 2010. – 784с.

3.11. Методи навчання.

- лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. «Організація обслуговування.

3.2. Шифр. ПП-02.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. IV-VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 10,5.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Борісова О.М., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Набуття студентами теоретичних і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів. Розширення пропонованих послуг (кейтерингу, фудингу). Вивчення досвіду ведення ресторанного сервісу за кордоном.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного

господарства», «Мікробіологія і фізіологія», «Санітарія і гігієна», «Охорона праці», «Безпека життєдіяльності».

3.9. Зміст. Методи і форми обслуговування. Характеристика торговельних приміщень. Столовий посуд, приладдя, столова білизна. Правила подавання страв, напоїв. Основи еногастрономії. Організація проведення бенкетів, дипломатичних прийомів, спеціальних форм обслуговування. Організація обслуговування пасажирів різних видів транспорту. Обслуговування мешканців готелю. Обслуговування іноземних туристів, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, споживачів у місцях масового відпочинку. Обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

3.10. Рекомендовані джерела:

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. Пос. (для студ. вищ. навч. закл.) / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. - 342с.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
3. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник./ О.В.Новікова та ін. – Х.: Світ Книг, 2014. - 411с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. За загальною редакцією професора Н.О. П'яницької. - К: ЦУЛ, 2011. - 579с.
5. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша», 2010. - 295с.
7. Журнали «Питание и общество», «Рестораторь».
8. Інтернет - ресурси.

3.11. Методи навчання. Проведення лекцій, практичних і семінарських занять з використанням та інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (усне і письмове опитування, тестування)
- підсумковий контроль (4, 5 семестри – залік, 6 семестр – іспит)

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва дисципліни. Технологія приготування їжі

3.2. Шифр. ПП-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. . IV, V.

3.6. Кількість кредитів ЄКТС. 6.

3.7. ПБ лектора. Мельник І.В., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.8.Результати навчання. У результаті вивчення цієї дисципліни студент повинен знати:

- роль та завдання масового харчування в розв'язанні важливих економічних задач в Україні;
- раціональні способи кулінарної обробки продуктів, їх вплив на якість готової продукції;
- технологічні процеси обробки сировини, приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв та кулінарних виробів;
- асортимент, технологічний процес виробництва страв з м'яса, риби, птиці, круп, бобових, макаронних виробів, овочів, яєць та сиру, напоїв, виробів з тіста, що потребують основних, комбінованих, допоміжних способів теплової обробки;
- естетичні вимоги до оформлення і подавання страв та виробів;
- вимоги стандартів, технічних умов і технологічних інструкцій до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів;
- зміни основних харчових речовин, які відбуваються в процесі кулінарної обробки, їх вплив на якість готових страв і кулінарних виробів;
- методи раціонального використання сировини і впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- вимоги до якості, умов зберігання і термін реалізації напівфабрикатів, готових страв і виробів;

3.9.Обовязкова попередня навчальна дисципліна. «Органічна хімія», «Мікробіологія», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

3.10. Зміст. Класифікація продукції ресторанів. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Універсальна продукція. Основні технологічні принципи виробництва ресторанної продукції. Міжнародна термінологія професійної кулінарної мови. Стиль «Haute cuisine» у виробництві ресторанної продукції, спеціальна нормативно-технологічна література і її роль у формуванні якості ресторанної продукції. Способи і прийоми кулінарної обробки продуктів. Асортимент і технологія продукції загального призначення. Характеристика процесів обробки овочів, грибів, гарячих закусок, страв сучасного ресторану. Асортимент і технологія супів. Асортимент і технологія соусів. Асортимент і технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Асортимент і технологія приготування кулінарної продукції з м'яса і субпродуктів. Асортимент і технологія приготування страв з м'яса птиці, пернатої дичини, кролика і субпродуктів. Асортимент і технологія приготування страв з риби, нерибних морепродуктів і ракоподібних. Асортимент і технологія приготування страв з яєць та сиру. Асортимент і технологія приготування холодних страв і

закусок. Асортимент і технологія приготування гарячих і холодних солодких страв. Технологічний процес приготування гарячих і холодних змішаних напоїв. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів. Оздоблювальні напівфабрикати.

3.11. Рекомендована література.

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: ІНКОС, 2007. – 381с.
2. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2008. – 280с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: АСК, 2007. - 520с.
4. Косовенко М.С. Технологічний процес виробництва їжі / М.С.Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я.Старовойт – К.: Факт, 2008. – 360с.
5. Могильный Н.П. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: ЭКСМО, 2009. – 592с.
6. Пересічний М.І. Опорний конспект лекцій. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. II. / М.І.Пересічний, С.М.Пересічна, М.Ф.Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2009.- 182с.
7. Каленьюк Р. Основы кулинарного искусства. – М.: ОСЭ, 2011. – 400с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2011. – 680с.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1998. – 295с.
10. Сборник рецептур блюд для питания школьников. – К.: Техника, 2001. – 296с.
11. Старовойт Л.Я. Кулінарія. / Л.Я.Старовойт, М.С.Косовенко, Ж.М.Смирнова – К.: Генеза, 2008. – 432с.
12. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2011. - 506с.

3.12.Методи навчання. Лекції, практичні та лабораторні заняття, семінарські заняття.

3.13. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тести, опитування);
- підсумковий контроль (4 семестр – залік, 5 семестр – іспит).

3.14.Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Організація виробництва.

3.2. Шифр. ПП-06.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI-VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

3.6. ПІБ викладача, науковий ступінь, посада. Демчук К. І., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій : формування системи спеціалізованих знань та практичних навичок виконання специфічних функцій закладів ресторанного господарства, теоретичних знань і практичних навичок сучасної організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства, взаємозв'язку основних і допоміжних процесів у їх діяльності.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

3.9. Зміст. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Особливості діяльності і типи закладів ресторанного господарства. Організація постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення. Структура виробництва закладів ресторанного господарства та характеристика його підрозділів. Оперативне планування виробництва, організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Організація реалізації продукції ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці. Основи проектування закладів ресторанного господарства. Методика визначення виробничої програми, виконання розрахунків і підбору обладнання, склад функційних груп приміщень, компонування технологічних ліній.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К: ЦУЛ „Інком” – 2007. – 280с.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К.: ЦУЛ „Інком” – 2010. – 280с.

3. Карпенко В.Д. Організація виробництва та обслуговуванні на підприємствах громадського харчування. -К.; Укоопспілка, 2005. – 248с.

4. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування – К: Вища школа, 1992. – 240 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: Экономика, 1982. – 720с.

6. Проектування закладів ресторанного господарства. За ред. Мазаракі А.А. – К.; КНТЕУ, 2008. – 320с.

7. Томишин-Лелекач М.М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород; «В. Падяка» 2010. – 196с.

8. Журнал «Рестораторь».

9. Інтернет ресурси.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні. лекції-дискусії);

- практичні заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тести, опитування, завдання);
- підсумковий контроль (4 семестр – залік, 5 семестр - іспит).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Устаткування в закладах ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ПП-07.

3.3. Тип . Обов'язкова.

3.4. Семестр IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Кублінська І.І., викладач – спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з основними конструктивними частинами механічного, торговельного, теплового та холодильного устаткування, що забезпечує діяльність закладів ресторанного господарства, вивчення основ раціональної експлуатації устаткування.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Процеси і апарати», «Технічне креслення», «Основи електротехніки», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування».

3.9. Зміст. Загальні відомості про будову та технічні характеристики устаткування закладів ресторанного господарства. Будова механічного, торговельного, теплового та холодильного устаткування. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів немеханічним (нейтральним) устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства .

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання . - Харків: «Компанія СМІТ», 2001. - 512с.
2. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. / Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2002. - 622с.
3. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х ч.– Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. – 365с.
4. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. – М.: Колос, 2004. – 304с.
5. Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320с.
6. Новак С.О. Робота на електронних контрольно – касових апаратів різних типів. -К.: «Вікторія», 2003. - 159с.
7. Ребіцький В.М. Технологія і обладнання підприємств торгівлі. - К.: «Лебідь», 1996. - 256с.

8. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування. - К. : «ЛДЛ», 2005. - 320с.

9. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч.посібник/ І.О. Конвісер, Г.А.Бублик. – К.: Київ. Нац. торг. - екон.ун-т, 2005. - 556с.

10. Чревко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. – К.: Ліра-К, 2010. - 648с.

11. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С.В. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – 68с.

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні заняття, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка завдань самостійної роботи);

- підсумковий контроль (іспит).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва: Основи менеджменту.

3.2. Шифр. ПП-09.

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр. IV, V.

3.6. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.7. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Солоненко Л.М. , викладач-спеціаліст другої категорії; Трубляк Г. М., викладач-спеціаліст, майстер виробничого навчання.

3.8. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: засвоєння основних теоретичних та методологічних проблем управління підприємствами з урахуванням особливостей діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;

3.9. Зміст. Цілі спільної діяльності, суб'єкт і об'єкт управління, управлінські відносини. Розвиток теорії і практики менеджменту, сучасні парадигми.

Рівні та сфери менеджменту. Ознаки і загальні риси організацій, їх різновиди. Закони організації, організаційні процеси. Організація як відкрита система. Внутрішнє і зовнішнє середовище організації, етапи життєвого циклу.

Принципи і функції менеджменту, Функція планування. Процес стратегічного планування. Мотивація і основні її компоненти. Змістові та процесуальні теорії мотивації. Сутність, елементи і процес управлінського контролю, його різновиди. Етапи регулювання: зворотній зв'язок, оцінка виконання рішень, коригування рішень. Елементи організації: обов'язки, повноваження, відповідальність. Делегування діяльності. Побудова організації, організаційне проектування. Елементи організаційних структур. Класифікація організаційних структур управління. Принципи і процеси побудови структур управління. Технологія менеджменту. Система методів: адміністративні, економічні, соціально-психологічні. Сутність і складова процесу управління. Класифікація управлінських рішень, вимоги до

їх якості. Етапи процесу вироблення рішень; фактори, що впливають на процес прийняття рішень. Методи і моделі приймання рішень. Інформаційне забезпечення управління. Види комунікацій, організація комунікаційного процесу. Керівництво і організації, форми влади і впливу. Теорія лідерства. Формальне та неформальне лідерство. Стили управління. Конфліктні ситуації. Модель і стадії розвитку конфлікту. Управлінський вплив на конфлікт.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Гірняк О. М., Лазановський П. П. Менеджмент: Підручник. – Львів: «Магнолія 2006», 2008. – 352с.
2. Гірняк О. М., Лазановський П. П. Менеджмент: теоретичні основи і практикум: Навч. посібник. – К.: «Магнолія плюс», Львів: «Новий світ - 2000», 2003. – 336с.
3. Менеджмент. Опорний конспект лекцій. Укладачі: Сичова Н. В., Белова О. І., Гайдай Ю. В., Ракша Н. В. – КНТЕУ, 2008. – 92с.
4. Мескон М. Х., Альберт М., Хедуори Ф. Основы менеджмента – М.: Дело, 1997. – 704с.
5. Охріменко А. Г. Основы менеджменту: Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130с.
6. Тарнавська Н. П., Пушкар Р. М. Менеджмент: теорія та практика: Підручник. – Тернопіль: Карт-бланш, 1997. – 456с.
7. Хміль Ф. І. Основы менеджменту: Підручник. – К.: Академвидав, 2007. – 576с.
8. Шегда А. В. Менеджмент: Підручник. – К.: Знання, 2004. – 687с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентації, дискусії, елементи рольових ігор, дослідження), індивідуальні завдання;
- самостійна робота студентів

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування);
- підсумковий контроль (екзамен усний);

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва: Основи маркетингу.

3.2. Шифр. ПП-10.

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Солоненко Л. М. – викладач-спеціаліст другої категорії

3.7. Результати навчання. Формування сучасної системи поглядів, спеціальних знань та вмінь у сфері маркетингу; набуття практичних навичок

маркетингової діяльності, що сприятимуть використанню методології та інструментарію маркетингу в майбутній діяльності для ефективного досягнення стратегічних та оперативних цілей підприємства.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Організація і технологія торговельних процесів, основи менеджменту, комерційна діяльність, мерчандайзинг, основи торговельного підприємництва.

3.9. Зміст.

Предмет, завдання, зміст вивчення дисципліни. Маркетинг як відкрита мобільна система. Концепції управління маркетингом. Філософія бізнесу. М.І.С. Маркетингова інформаційна система. Традиційні джерела інформації. Сегментація ринку. Багатофакторна сегментація. Ефективність сегментації. Суть, завдання та рівні товарної політики підприємства. Маркетинг товару ринкової новизни. Цінова політика підприємства. Цінова політика на різних етапах ЖЦТ. Збутова політика маркетингу. Збут через посередників. Основні рішення в сфері реклами. Типи організаційних структур маркетингу. Аудит маркетингової діяльності.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Бородкіна Н.О. Маркетинг: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2007. – 362с.
2. Бутенко Н.В. Маркетинг: Підручник. – К.: Атіка, 2008. – 300с.
3. Петруня Ю.Є. Маркетинг: навч. Посіб. – К.: Знання, 2007. – 325с.
4. Примак Т.О. Маркетинг: Навч. Посіб. – К.: МАУП, 2007. – 228 с.: іл. – Бібліогр.: с. 223 – 224.
5. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг: Підручник. — К.: КНЕУ, 2008.- 246с.
6. Корж В.М. Маркетинг: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 344с.
7. Щербань В.М. Маркетинг: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2008. – 208с.
8. Мостенська Т.Л. Основи маркетингу: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. – 206с.
9. Гаркавенко С.С. Маркетинг: Підручник. —7—ме вид. - Київ: Лібра, 2010. – 720с.
10. В.Л.Корінев, М.Х.Корецький, О.І.Дацій. Маркетингова цінова політика: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 200с.
11. Парсяк В.Н., Рогов В.К. Маркетингові дослідження: Навчальний посібник. - Херсон: Олді-плюс, 2009. – 200с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентації, дискусії, елементи рольових ігор, дослідження), індивідуальні завдання;
- самостійна робота студентів

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування);

- підсумковий контроль (залік);

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Гігієна та санітарія.

3.2. Шифр. ПП-11.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Рік навчання.

3.5. Семестр. VI.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Кавун Ж.А., викладач-спеціаліст першої категорії.

3.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3,0.

3.8. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування умінь студентів використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства; дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань.

3.9. Обов'язкова навчальна попередня дисципліна.

3.10. Зміст. Основи санітарії і гігієни та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства; Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» та завдання санітарно-епідеміологічної служби; гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища і благоустрою закладів ресторанного господарства: гігієнічні вимоги до якості води, повітря, освітлення та мікроклімату; санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу; санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів; санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства; харчові захворювання: інфекційні захворювання, харчові отруєння та заходи їх попередження.

3.11. Рекомендовані джерела.

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. – Суми: Університетська книга, 2010. - 399с.

2. Корзун В.Н. Гігієна харчування. – К.: КНТЕУ, 2003. - 236с.

3.12. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);

- практичні заняття.

3.13. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування, розв'язування ситуаційних завдань, усне та письмове опитування);

- підсумковий контроль (іспит).

3.14. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Діловодство.

3.2. Шифр. ПП-12.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VI.

3.6. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.7. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Козубенко К. В., викладач-спеціаліст пешої категорії; Данилюк А. В., викладач-спеціаліст другої категорії; Бабійчук І. В., викладач-спеціаліст другої категорії; Пйонтик Т. М., викладач-спеціаліст.

3.8. Результати навчання.

Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетенції студентів, практичне оволодіння теоретичними основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

Удосконалення вмінь роботи з різними видами словників, збагачення словникового запасу термінологічною, фаховою лексикою, складання текстів фахової документації.

Отримання чіткого уявлення про особливості ведення діловодства на всіх рівнях управління, організаційно-функціональну структуру служб діловодства, різні технології документування та створення і оформлення документів, в тому числі з використанням комп'ютерної техніки.

3.9. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.

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

3.10. Зміст.

Діловодство як важлива базова дисципліна в комплексній системі професійної підготовки фахівця. Історія виникнення та етапи розвитку діловодства. Уніфікація та стандартизація управлінських документів. Документування управлінської діяльності. Загальні вимоги до складання та оформлення документів. Інформаційні документи. Ділові документи особового походження. Документи з господарсько-договірної діяльності. Обліково-фінансові документи. Особливості складання розпорядчих документів. Організація документообігу. Робота з документами обмеженого доступу. Культура та структура ділового спілкування. Правила спілкування фахівців при проведенні зустрічей, переговорів, прийомів та розмов по телефону.

3.11. Рекомендовані джерела.

Основна

1. Державний класифікатор управлінської документації. – К.: Держстандарт України, 1999.

2. ДСТУ 2732-94. Діловодство й архівна справа. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 1994.

3. ДСТУ 4163-2003. Уніфікована система організаційно-розпорядчої документації. Вимоги до оформлення документів. – К.: Держспоживстандарт України, 2003.

4. ДСТУ 3719-98. Інформаційні технології. Електронний документообіг. Архітектура службового документа та обмінний формат. – К.: Держстандарт України, 1998.
5. ДСТУ 3843-99. Державна уніфікована система документації. Основні положення. – К.: Держстандарт України, 2000.
6. ДСТУ 3844-99. Державна уніфікована системи документації. Формуляр-зразок. Вимоги до побудови. – К.: Держстандарт України, 2000.
7. ISO 8613 : 1989. Інформаційні технології. Електронний документообіг. Архітектура службового документа (ODA) та обмінний формат.
8. Примірна інструкція з діловодства у міністерствах, інших центральних органах виконавчої влади, Раді Міністрів Автономної Республіки Крим, місцевих органах виконавчої влади. Постанова Кабінету Міністрів України № 1153 від 17.10.1997.
9. Про затвердження Інструкції про порядок обліку, зберігання і використання документів, справ, видань та інших матеріальних носіїв інформації, які містять конфіденційну інформацію, що є власністю держави: Постанова Кабінету Міністрів України № 1893 від 27.11 1998.
10. Мацько Л.І. Кравець Л.В. Культура українського фахового мовлення. Навч. Посіб. – К.: ВЦ «Академія», 2007. – 360с.
11. Український правопис/ НАН України, Інститут мовознавства імені О.О.Потебні: Інститут української мови – стереотип. Вид. – К.: Наукова думка, 2008. – 240с.
12. Шевчук С.В. Ділове мовлення для державних службовців: Навчальний посібник. – К.: Арій, 2008. – 424с.
13. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення: модульний курс. – К., 2008. – 448с.
14. Шевчук С.В., Кабиш О.О. Практику з українського ділового мовлення: Навчальний посібник. – К.: Арій, 2008. – 160с.

Додаткова

1. Мацько Л.І., Сидоренко О.М., Мацько О.М. Стилїстика української мови: Підручник. – К.: Вища школа, 2009. – 462с.
2. Шевчук С.В. Службове листування. Довідник. – К.: Літера. 2008.
3. Ющук І.П. Практику з правопису української мови. – К.: Освіта, 2008. – 254с.

3.12. Методи навчання.

Лекційно-практичний. Програма дозволяє застосувати новітні навчальні технології.

3.13. Методи оцінювання:

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

Оцінювання знань студентів здійснюється за «5»-бальною шкалою.

3.14. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Барна справа.

3.2. Шифр. ПП-14.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1.5

3.6. ПІБ викладача, науковий ступінь, посада. Демчук К. І., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: здобуття теоретичних знань технології виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв, засвоєння теоретичних і практичних знань організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації діяльності закладів ресторанного господарства.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в ЗРГ», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

3.9. Зміст. Класифікація і характеристика барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Загальна характеристика і класифікація напоїв. Асортимент, характеристика, історія і основні етапи виробництва вин, міцних алкогольних напоїв, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Технологія приготування коктейлів, гарячих напоїв. Організація обслуговування споживачів в барах.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архипов В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживания в барах. Учеб. пособ. - К.: Центр учебной литературы, 2010. - 240с.
2. Архипов В.В. Организация работы сомелье. Учеб. пособ. - К.: Центр учебной литературы, 2009. - 304с.
3. Богушева В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 1999. - 352с.
4. Завадинська О.Ю. Барна справа. Опорний конспект лекцій. Київ, 2007.
5. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника обслуживания. Ростов-на-Дону, 2002. - 298с.
6. Иванникова Е.И. Барное дело. Учеб. пособ. 2-е изд. – М.: Издательский центр. 2010. - 352с.
7. Коробкіна З.В., Романенко О.І. Товарознавство смакових товарів. Підручник. - К.: Київ КНТЕУ, 2003. - 379с.
8. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навчальний посібник. Харків, 2002. - 214с.
9. Мьялковський О.В. Барное дело. Учебник. / - К.: Кондор – Издательство, 2011. – 366с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: АКАДЕМА, 2002.
11. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов – барменов. Учебное пособие, Ростов-на-Дону, 2001.

12. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства», Київ, 2005.

13. Ридель Х. Бары и рестораны. Ростов-на-Дону, 2002.

14. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. - 399с.

15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша, 2007. - 301с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);

- практичні заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій);

- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. «Управління якістю продукції та послуг».

3.2. Шифр. ПП-15.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ШБ лектора, гауковий ступінь, посада. Буняк Н.А., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Знання: терміни, визначення, поняття, класифікації, що стосуються управління якістю продукції ресторанного господарства. Характеристика основних факторів, що впливають на якість продукції ресторанного господарства. Форми та види контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства.

Вміння: аналізувати та оцінювати види контролю якості продукції, що здійснюються лабораторіями. Визначати та оцінювати ознаки, споживні властивості, показники якості сировини та матеріалів, необхідних для виробництва продовольчих товарів. Користуватися нормативними документами, оцінювати їх з точки зору вимог технічного прогресу та споживачів, формувати пропозиції щодо їх вдосконалення. Контролювати та оцінювати якість продукції згідно з нормативними документами.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство харчових продуктів», «Мікробіологія», «Хімія», «Технологія приготування їжі».

3.9. Зміст. Загальні положення у сфері управління якістю. Комплексне управління якістю продукції. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві. Управління якістю продукції і послуг

ресторанного господарства. Організаційна структура і види діяльності Укр СЕПРО. Контроль якості продукції та послуг закладів ресторанного господарства. Методи контролю якості продукції ресторанного господарства. Нормативна документація на продукцію ресторанного господарства. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 382с.
2. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. Підручник / Львів, Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2004. – 560с.
3. Давидова О.Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.– 414с.
4. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технологический контроль в общественном питании. – М.: Высшая школа, 2011. – 270с.
5. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2009. – 720с.
7. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник. – К.: центр навчальної літератури, 2006. – 264с.
8. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. – Л.: Магнолія , 2009. – 212с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні);
- практичні заняття (ділові ігри, вирішення проблемних завдань та виробничих ситуацій);
- лабораторні заняття (робота в малих групах).

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

Вибіркові дисципліни

Цикл соціально-гуманітарної підготовки (СГП)

3.1. Назва. Етика ділового спілкування.

3.2. Шифр. ВСГП-01.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Дудник Л.В., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.8. Результати навчання. Знання сутності та поняття етики та етикету ділового спілкування по телефону, з аудиторією; етичних проблеми організації та проведення ділових нарад та засідань; етики комерційних переговорів. Уміння організовувати та проводити ділові прийоми, володіти навичками ділового спілкування за етичними нормами сучасного суспільства, а також формувати у майбутніх спеціалістів етичне мислення.

3.9. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Соціологія», «Філософія».

3.10. Зміст. Спілкування як соціальний феномен. Спілкування як основа життєдіяльності людей та їхньої взаємодії. Ділове спілкування, його особливості. Культура ділового спілкування. Функції спілкування. Види та рівні спілкування. Стили спілкування. Способи впливу на людей під час спілкування. Повідомлення як спосіб спілкування. Моделі спілкування. Стратегії та тактики спілкування. Вербальні засоби спілкування та мовленнєвий етикет. Культура слухання. Рефлексивне та нереклексивне слухання. Культура говоріння. Поняття про невербальну комунікацію. Класифікація невербальних засобів спілкування. Особистісний простір. Сигнали очей. Значення жестів. Ділове спілкування та його рівні. Форми і види ділового спілкування та фактори впливу. Характеристика та етапи індивідуальної бесіди. Функції та види бесід. Особливості бесіди по телефону. Етикет ділової телефонної розмови. Поняття про переговори. Підготовка до переговорів. Способи проведення переговорів. Суперечка. Мистецтво ведення суперечки. Різновиди та методи суперечок. Підготовка до виступу. Композиція промови. Логічна культура виступу. Взаємодія оратора й аудиторії. Головні умови ораторського мистецтва.

3.11. Рекомендовані джерела.

1. Гах Й.М. Етика ділового спілкування. Київ: Центр навчальної літератури, 2014. - 160с.
2. Зубенко Л.Г. Культура ділового спілкування: Навчальний посібник. — К.: МАУП, 2013. - 672с.
3. Кубрак О.В. Етика ділового та повсякденного спілкування: Навчальний посібник. - 3-тє вид. стер. Суми: ВТД «Університетська книга»; К.: Видавничий м. «Княгиня Ольга», 2013. - 222с.

3.12. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

3.13. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування усне/письмове опитування; вправи/ситуаційні завдання та ін.);
- підсумковий контроль (залік).

3.14. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Трудове право

3.2. Шифр. ВСГП-02.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. Результат навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток компетенцій : формування у майбутнього фахівця неюридичних спеціальностей системи правових знань, безпосередньо пов'язаних з їх професійною підготовкою

3.7. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи правознавства»

3.8. Зміст Поняття, предмет, метод і система трудового права. Поняття і сторони колективного договору. Правове регулювання зайнятості населення. Трудовий договір. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Поняття оплати праці. Поняття трудової дисципліни та методи її забезпечення. Поняття матеріальної відповідальності. Поняття трудових спорів.

3.9. Рекомендовані джерела:

1. Болотіна Н.Б. Трудове право України: Підруч. / Вид. 4-те, стер. - К.: Вікар, 2006. - 725с.
2. Закон "Про відпустки" // ВВР України, 1997, №2.
3. Закон України "Про оплату праці" // ВВР України. 1995, № 17.
4. Закон України "Про колективні договори і угоди" // ВВР України – 1993, № 36.
5. Конституція України – <http://www.president.gov.ua/content/constitution.html>
6. Кодекс законів про працю України: Офіційний текст. - К.: Атіка, 2009. - 104 с.
7. Науково-практичний коментар до законодавства України про працю / Стичинський Б.С, Зуб І.В., Ротань В.Г. // Вид. 8-ме, доп. та перероб. - К.: Вид. А.С.К., 2007.
8. Прилипко С.М., Ярошенко О.М. Трудове право України: Підручник. – 2-ге вид., переробл. і доп. – Харків: Видавництво «ФІНН», 2009. – 728с.

9.Трудове право України у запитаннях та відповідях: Навчально-методичний посібник / За ред. В.В. Жернакова. - Х.: «Одіссей», 2010. - 280с.

10.Трудове право України в схемах і таблицях : [Навчальний посібник] / С. М. Прилипко, О.М. Ярошенко та інші. – Харків: Видавництво «ФІНН», 2010. – 560с.

3.10. Методи навчання. Лекційні, семінарські і практичні заняття з використанням мультимедійних засобів

3.11. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, тестування);
- підсумковий контроль.

3.12. Мова навчання . Українська.

Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки (ФПНЗЕ)

3.1. Назва. Логістика.

3.2. Шифр. ВФПНЗЕ-02

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.7. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Величко Л. В., викладач-спеціаліст першої категорії.

3.8. Результати навчання. Опанування методів оптимізації закупівлі товарів, управління запасами, транспортування та складування товарів, моделювання логістичних систем; теоретичних знань з питань стратегії та тактики логістики; методичного інструментарію розроблення та реалізації завдань логістики; розроблення пропозиції щодо вдосконалення логістичних систем і механізму їх функціонування; набуття навичок оцінювання економічної ефективності та наслідків здійснення логістичних рішень.

3.9. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент підприємства», «Маркетинг», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

3.10. Зміст. Сутність, завдання, функції та основні концепції логістики. Логістичне адміністрування. Об'єкти логістичного управління. Методологія та наукова база логістики. Інформаційна логістика. Транспортна логістика. Розподільча та закупівельна логістика. Управління запасами в логістичній системі та логістика складування. Управління сервісом у логістиці.

3.11. Рекомендовані джерела.

1. Гаджинский А.М. Логистика : учебник / А.М. Гаджинский. - М.: Дашков и Ко, 2008. - 484с.
2. Окландер М.А. Логистика / М.А. Окландер. - К.: ЦНЛ, 2008. - 346с.
3. Неруш Ю.М. Логистика: учебник для вузов / Ю.М. Неруш. - М.: ЮНИТИ-

- Дана, 2003. - 389с.
4. Логистика : учеб. пособие / под ред. Л.Б. Миротина. - М.: Юрист, 2002. - 414с.
5. Крикавський Є.В. Логістика: підручник / Є.В. Крикавський. - Л.: Львів, політех., Інтеллект-Захід, 2004. - 416с.
- 3.12. Методи навчання.** Тематичні та проблемні лекції, практичні заняття з використання ситуаційних та творчих завдань, сучасних інформаційних технологій.
- 3.13. Методи оцінювання:**
- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка ситуаційних та творчих завдань, контрольних робіт);
 - підсумковий контроль (залік).
- 3.14. Мова навчання.** Українська.

Цикл професійної та практичної підготовки

3.1 Назва. Етнічні кухні

3.2 Шифр. ВПП-01.

3.3 Тип. Вибіркова.

3.4. Семестри V, VI.

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, посада. Бондар М. М., викладач –спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з історичним розвитком етнічних кухонь, країн Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії, та інших кухонь світу. Вплив історичного минулого; природно-географічних умов, релігійних вірувань й системи культових заборон; а також стародавні звичаї, що становили уклад життя різних народів світу, культурно-побутових традицій, напрямки господарської діяльності, які формують регіональні особливості етнічних кухонь. У всіх народів кулінарне мистецтво має свою історію і досить тривалий історичний досвід. У харчуванні окремого народу відбивається також історія його походження – етногенез. Формування відповідних теоретичних знань, особливостей приготування, найпопулярніших страв етнічних кухонь з характерних видів сировини особливості їх подавання, обґрунтування умов зберігання та реалізації, вимоги до якості готової кулінарної продукції.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство продовольчих товарів», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва і обслуговування в закладах ЗРГ», «Санітарія та гігієна».

3.9. Зміст. Загальні відомості етнічних кухонь різних країн світу, відображення історичного розвитку народностей, зумовлене напрямами господарської діяльності, системно-комплексного підходу національного характеру харчування, чинники впливу на формування відмінних рис

національних кухонь, традиції та особливості етнічних технологій в різних країнах світу, основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій у закладах ресторанного господарства, сучасну термінологію, яка використовується в етнічних технологіях виготовлення, класифікація сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості етнотехнологій у виробництві страв та виробів в різних країнах світу з різних видів харчових продуктів тваринного та рослинного походження.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Аннет Вольтер, Христиан Тойнер Мировая кухня. Золотая энциклопедия. - М.: АСТ Астрель, 2008. - 320с.
2. Келлерман Моника. Европейская классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина. - М.: Изд. Дом «Кристина -новый век», 2006. - 130с.
3. Келлерман Моника. Восточная классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина. - М.: Изд. Дом «Кристина - новый век», 2009. - 130с.
4. Еда на любой вкус / Le Cordon Bleu / Пер. с англ. О. Озеровой. - М.: «Зксмо», 2008. - 256с.
5. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. - М.: «Аванта+», 2003. - 430с.
6. Новое о кулинарии / Le Cordon Bleu / Сост. Лоран Дюшен и Бриджит Джонс. - М.: «Ниола 21-й век», 2010. - 224с.
7. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое\$Красное», «Люблю готовить», «Гурме», «Гурмань», «Кушать подано», «КаБаРе», «Приятного аппетита», «Отель», «ПИР. Украина», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь», «Рестораторь», «Питание и общество», «Стиль життя», «Шеф».
8. Інтернет-джерела:
<http://www.bri.ru>, <http://www.cooking.ru>, <http://www.chiken.kiev.ua>

3.11. Методи навчання. Лекційні, семінарські і практичні заняття з використанням мультимедійних засобів

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, тестування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Чинники успішного працевлаштування за фахом.

3.2. Шифр. ВПП – 03.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Дудник Л. В., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Опанування практичними підходами до вирішення проблем працевлаштування; засвоєння методів збирання, обробки та аналізу інформації стосовно техніки пошуку роботи, ефективності її застосування; орієнтація у конкретних ситуаціях, що виникають в умовах конкуренції на реальному ринку праці; формування відповідних професійних та особистісних якостей для успішного працевлаштування; активізація власних зусиль у пошуку роботи, формування впевненості в особистих здібностях і можливостях, подолання комунікативних та інших психологічних бар'єрів; формування вміння розробляти індивідуальні програми кар'єрного зростання, презентувати власний професійний та творчий потенціал; набуття навичок написання резюме, оголошень про пошук роботи, участі у співбесіді з роботодавцями, особистісної та професійної реалізації під час проходження випробувального строку на конкретному робочому місці.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Менеджмент».

3.9. Зміст. Ринок праці та його основні компоненти. Поняття «підходяща робота». Джерела вакансій. Пошук роботи через Державні центри зайнятості. Агентства з працевлаштування. Рекрутингові агентства, компанії з цілеспрямованого добору персоналу. Проблемні аспекти співпраці з кадровими агентствами. Інтернет – сучасний та швидкий спосіб пошуку роботи. Корисні веб-сайти. Спеціалізована преса як спосіб пошуку роботи. Техніка пошуку роботи через особисті зв'язки. Робота з оголошеннями. Основні стратегії роботи з оголошеннями. Телефонування роботодавцю – ефективний засіб отримання запрошення на роботу. Позитивні сторони пошуку роботи за допомогою телефону. «Пошуковий» телефонний дзвінок. Основні кроки реалізації телефонної розмови з метою пошуку роботи. Типові помилки, які роблять пошукачі в перші хвилини розмови. Телефонна розмова за рекламною вакансією. Підготовка до співбесіди. Типові питання, що задають інтерв'юери. Відповіді, що допоможуть справити враження. Стресові питання, з якими можна зустрітися під час співбесіди. Запитання, які доцільно поставити роботодавцю під час співбесіди. Правила проходження співбесіди. Причини, через які кандидати не отримують роботу, на яку претендують. Прийоми зняття хвилювання під час співбесіди. Поширені помилки при проходженні співбесіди. Провокаційні запитання під час співбесіди. Самопрезентація – вміння ефективно й виграно подати себе. Зовнішній вигляд – запорука успіху під час самопрезентації. Резюме як засіб самореклами. Підготовка до написання резюме. Основні вимоги до гарного резюме. Структура резюме. Помилки при складанні резюме, що знижують

шанси отримати роботу. Хронологічне резюме, його переваги і недоліки. Функціональне резюме. Резюме комбінованого типу. Рекомендаційний лист – невід’ємний елемент ділових стосунків. Структура рекомендаційного листа. Вимоги до написання рекомендаційного листа. Вимоги до змісту та оформлення супровідного листа. Типові способи шахрайства у сфері працевлаштування. Випробний термін. Основні документи при прийомі на роботу. Адаптація у новому колективі. Закони кар’єрного росту.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Васильченко В.С. Державне регулювання зайнятості: Навчальн. посіб. / В.С. Васильченко. – К.: КНЕУ, 2014. – 252с.
2. Волкова О.В. Ринок праці: Навчальн. посіб. / О.В. Волкова. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 642с.
3. Лисенко Л.І., Максимов Б.В. Ринок праці. Техніка пошуку роботи: Навчальний посібник. – К.: ВД «Професіонал», 2014. - 320с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

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

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування усне / письмове опитування; вправи/ситуаційні завдання та ін.);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва: PR-технології в ресторанно-готельному бізнесі.

3.2. Шифр. ВПП-04.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1.5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Солоненко Л.М., викладач-спеціаліст другої категорії

3.7. Результати навчання. На сьогодні заклади ресторанного господарства діють в умовах жорсткої конкурентної боротьби. Для того щоб утриматися на ринку послуг, підприємству потрібно впроваджувати прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування та розширювати перелік послуг. Тому студенти як фахівці повинні вміти створити імідж для підприємства, яке веде підприємницьку діяльність, вміти вибрати з багатьох ідей одну з найкращих для ведення готельно-ресторанного бізнесу, вміти скласти прес-релізи, бекграунди, буклети, запрошення та ін.

3.8. Зміст.

PR як наука управління громадською думкою. Організація процесу PR, структура і організація PR-компанії. PR як система управління громадською думкою. Формальні методи проведення маркетингових досліджень. Створення і корекція іміджу організації. Бренд і фірмовий стиль як найважливіші засоби PR. Методи публік рилейшнз. Теоретичні основи PR технологій в ресторанно-готельному бізнесі. Зовнішній та внутрішній PR в ресторанно-готельному бізнесі. Інноваційні технології в ресторанному обслуговуванні як об'єкти PR.

3.9. Рекомендовані джерела.

1. Маркетинговий менеджмент: підручник Ф.Котлер, К.Л.Келлер, А.Ф. Павленко та ін. – К.: Хімджест, 2008.
2. Примак Т.О. PR для менеджерів і маркетологів: Навч. посіб. - К.: 1176 Центр учбової літератури, 2013. – 202с.
- 3.Примак Т.О. Маркетингова політика комунікацій: Навч. посіб. - К., Аттіка, Ельга–Н, 2009. – 250с.

3.11. Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентації, дискусії, елементи рольових ігор, дослідження), індивідуальні завдання;
- 4.самостійна робота студентів

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Економіка ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ВПП-05.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Бондар Т.Л., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Здобуття студентами навичок сучасного економічного мислення і системи спеціальних економічних знань щодо аналізу та планування важливих показників господарської діяльності підприємств з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Економіка підприємства».

3.9. Зміст. Підприємство в сучасній системі господарювання. Економічна робота підприємства. Персонал. Продуктивність і оплата праці. Основний та обіговий капітал підприємства. Витрати і доходи закладів ресторанного господарства. Прибуток закладів ресторанного господарства.

3.10. Рекомендовані джерела.

- 1) Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Харків. Світ Книг. 2013. – 384с.
- 2) Лозовська Н.І. Економіка підприємств різних типів: опорний конспект. – 2011.
- 3) Марцин В.С. Економіка торгівлі: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 603с.
- 4) Степанова Г.С. Економіка торговельного підприємства: Навчальний посібник. – К.: 2005. – 274с.
- 5) Семернікова І.О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. – Херсон: 2009. – 306с.
- 6) Яковлев Ю.П. Економіка торгівлі: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 376с.

3.11. Методи навчання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Охорона праці в галузі.

3.2. Шифр. ВПП-06.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Кублінська І.І., викладач – спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з основними поняттями з охорони праці; законами та нормативно-правовими актами з охорони праці; системою організації охорони праці на виробництві; профілактикою нещасних випадків та профзахворювань на виробництві; порядком розслідування нещасних випадків на виробництві; основами пожежної безпеки; основами електробезпеки; поняттям фізіології праці; вимогами до мікроклімату на виробництві; санітарно-гігієнічним режимом на виробництві; порядком надання першої допомоги при нещасних випадках; принципами соціального страхування; правами та обов'язками роботодавця як страхувальника.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Безпека життєдіяльності», «Основи охорони праці», «Вступ до спеціальності»,

«Устаткування закладів ресторанного господарства», «Основи правознавства», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

3.9. Зміст. Завдання та значення охорони праці, державний нагляд і контроль за охороною праці, інструктування з питань охорони праці, поведження в надзвичайних та аварійних ситуаціях, однофазне та двофазне дотикання до струмопровідних частин, фізіологія праці, санітарно-побутове забезпечення працюючих, програми поліпшення стану безпеки на підприємствах, перша допомога постраждалим при нещасних випадках, розслідування нещасних випадків, принципи соціального страхування.

3.10. Рекомендовані джерела.

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні заняття, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка завдань самостійної роботи);
- підсумковий контроль (іспит).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Вступ до спеціальності.

3.2. Шифр. ВПП-07.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Кублінська І.І., викладач – спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з основними положеннями Державного стандарту вищої освіти в Україні; особливостям організації та змістом освітньо-професійної програми навчання за напрямом «Ресторанне обслуговування»; сутністю навчального плану щодо підготовки фахівців за напрямом «Ресторанне обслуговування»; з структурою ресторанного господарства та її складовими; основними напрямками організації виробництва і обслуговування в ресторанному господарстві.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи правознавства», «Безпека життєдіяльності», «Географія», «Іноземна мова», «Економіка підприємств», «Основи маркетингу».

3.9. Зміст. Загальні відомості про місце та роль фахівця з ресторанного обслуговування у функціонуванні закладів ресторанного господарства; професійні вимоги до фахівця з ресторанного обслуговування, сфера професійної діяльності, перелік основних типів і категорій закладів ресторанного господарства; посади, що може обіймати спеціаліст із ресторанного обслуговування; загальні питання державного стандарту вищої освіти в Україні; специфіку організації навчально-виховного процесу у коледжі; місце, зміст і терміни навчальної, технологічної, переддипломної практик у забезпеченні ґрунтовних практичних умінь і навичок в процесі

підготовки фахівця; новітні інноваційні і комп'ютерні технології, методи активізації навчання під час проведення лекційних, семінарських, практичних і лабораторних занять, поточного і підсумкового контролю знань, державного кваліфікаційного іспиту.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Закони України «Про вищу освіту» від 01 липня 2014 року № 2984 - Ш.
2. Наказ Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» від 2 червня 1993. № 161.
3. Про затвердження положень щодо захисту прав споживачів: Постанова Верховної Ради України від 25.01.1995 № 26/95 - ВР.
4. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держстандарт України, 2004. - 12с.
5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -К.: ЦУЛ «Інком», 2009. - 340с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства - К: ЦУЛ, 2010. - 280 с.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: «Ліра-К», 2011. - 386с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. - К.: «ЦУЛ», 2011. - 579с.
9. Ортинський В.Л. Педагогіка вищої школи: навчальний посібник. - К. : «ЦУЛ», 2009. - 472с.
10. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. - К. : «Кондор». – 2008. - 506с.
11. Журнали «Питание и общество», «Рестораторь».
12. Інтернет - ресурси.

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні заняття, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка знань, завдань самостійної роботи);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

