

Інформаційний пакет зі спеціальності Виробництво харчової продукції

I. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (ГСЕ)

3.1. Назва. Історія України.

3.2. Шифр. ГСЕ-01

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. 1.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,0.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Шмалій Л.І., викладач історії, 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 ХІХ ст. Україна на початку ХХ 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 – 328 с.

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

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

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 усний).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Економічна теорія.

3.2. Шифр. ГСЕ – 02

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. I, II.

3.5. Кількість кредитів. ЕКТС – 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 – 637 с.

2. Гальчинський А.С. Ещенко Л.С., Палкін Ю.І. Основи економічної теорії, підручник. – К.: Вища школа, 2015 – 471 с.

3. Мочерний С.А. Основи економічних знань, К.: АУ «Академія», 2015 – 304 с.

4. Основи економічної теорії: політекономічний аспект: Підручник, Т.Н. Климко, А.П. Нестеренко.- 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Вища школа – Знання, 2014 – 473 с.

5. Основи економічної теорії: Підручник за ред.. С.А. Мочерного. – Тернопіль: АТ «Тарнекс», 2014 – 668 с.

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 усний).

3.1. Назва. Основи філософських знань.

3.2. Шифр. ГСЕ-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. I.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5

3.6. ШБ 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.- 352 с.

2. Петрушенко В.Л. Основи філософських знань: Курс лекцій. Навчальний посібник. - Львів: Новий світ – 2000; 2008, 2012. – 296 с.

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. – 457 с.

5. Філософія: Підручник для вищої школи. – Харків: Прапор, 2010. – 736 с.

6. Філософія: Природа, проблематика, класичні розділи: Навч. посіб. /За ред. Г.І.Волинки. – К.: Каравела, 2011. – 368 с.

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 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. Соціологія.

3.2. Шифр. ГСЕ-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. II.

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. Культурологія.

3.2. Шифр. ГСЕ-05.

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр I

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 процесу, 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.

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

3.7. 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.

3.7. Результати навчання. Формування системи знань про закономірності історико-культурного процесу, основні досягнення світової та вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських і національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних та естетичних потреб, здатності зберігати й охороняти культурні надбання України.

3.8. 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. – 271 с.

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. Іноземна мова за професійним спрямуванням.

3.2. Шифр. ГСЕ-06.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V-VI

3.5. Кількість кредитів ЄКТС.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада.

Англійська мова

Німецька мова

Губрій Н.М.

Губрій Н.М.

Побірська І.В.

Радудік О.Є.

Радудік О.Є.

Рудніцька Л.М.

Рудніцька Л.М.

Фальштинська Ю.В.

Фальштинська Ю.В.

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'язкові попередні навчальні дисципліни. Іноземна мова.

3.9. Зміст. Практичне оволодіння мовленнєвою діяльністю за темами:

Організація виробництва і обслуговування на підприємствах харчування.

Кваліфікаційна характеристика технолога. Підприємства харчування.

Класифікація підприємств харчування. Харчосмакова промисловість. Бар.

Кафе . Заклади швидкого харчування. Ресторани та їх діяльність.

Особливості обслуговування споживачів в ресторані. Організація свят.

Кулінарні виставки . Кулінарні змагання. Обслуговуючий персонал

ресторану. Шеф повар. Організація роботи на кухні. Персонал на кухні.

Робота на кухні готелю та розподіл праці. Сервіс та люб'язність. Розмова з

офіціантом ресторану. Обов'язки офіціанта. Замокнення ресторану на свято.

Імідж офіціанта. Посуд та інвентар. Прилади столові. Історія кухонних

приладів. Сервіровка столу. Сервіровка столу столовими приборами та

посудом. Етикет за столом. Які манери поведінки за столом в різних країнах.

Спілкування за столом. Декорація столу. Шведський стіл. Обідня традиція.

Їжа-джерело енергії. Види їжі. Що таке їжа. Цінність їжі. Їжа-як об'єкт

псування.

Холодні закуски. Перші страви. Суп. Уха. Капустяники. Другі страви. М'ясні страви. Рибні страви. Каші. Дієтичні страви. Хвороби та дієти. Рациональне харчування. Дитяче харчування. Десерт. Желе. Морозиво. Кондитерське мистецтво. Напоїв Види напоїв. Енергетичні напої. Сідер. Чай. Кава. Какао та гарячий шоколад. Кава. Кава розчинна, кава в зернах.

Національна кухня

Хімія та життя. Корисна та шкідлива їжа. Швидка їжа. McDonald's-харчування молоді. М'ясопродукти та птиця. Важливість м'яса в житті людини. Молоко та молочні продукти. Яйця. Хлібобулочні вироби. Тістечка. Торти. Овочі та фрукти. Мед. Екзотичні фрукти. Сучасні методи приготування їжі. Методи зберігання продуктів. Консервування. Магія грибів. Часи прийому їжі. Національна кухня (Українська). Популярність української кухні серед слов'ян. Кухня країни, мова якої вивчається. (Англійська, Німецька). Традиційні страви. Святкові страви.

Морепродуктів. Риба та види риби. Вегетаріанство, як спосіб життя. Меню. Складання меню. Види меню. Складання рецептів улюбленої страви. Банкети. Організація банкетів. Види банкетів.

3.10. Рекомендовані джерела.

Англ.

1. Бунтіна Л. Англійська мова ресторанної справи: Навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2000. – 172с.
2. Верба Л.Г., Верба Г.В. Граматика сучасної англійської мови. Довідник. – Київ: ТОВ «ВП Логос – М», 2006.
3. Зоценко Л.А. English of Food Science and Commercial Activity: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2002. – 216с.
4. Зоценко Л.А., Орлік Л.С. Збірник тестів з граматики англійської мови. – К.: КНТЕУ, 2000.
5. Туманян К.Д. English for Culinary Experts: Навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2004. – 184с.

Нім.

1. Галаган В.Я. Збірник текстів і вправ з німецької мови для самостійної роботи студентів спеціальності 7.091711 «Технологія харчування». - К.: КНТЕУ, 2001. – 629с.
2. Галаган В.Я., Коваленко Л.В., Міга Л.А., Строкань Н.О. Збірник текстів та завдань з німецької мови для самостійної роботи студентів, що навчаються за торговельно-економічними спеціальностями. Ч.ІІ. - К.: КНТЕУ, 2003. – 1332с.
3. Галаган В.Я., Коваленко Л.В., Міга Л.А., Строкань Н.О. Збірник тестів з базової граматики для студентів, що вивчають німецьку мову професійного спрямування. - К.: КНТЕУ, 2006. – 1370с.

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 (залік наприкінці I-II семестрів).

3.13. Мова навчання. Англійська, німецька

3.1. Назва. Основи правознавства.

3.2. Шифр. ГСЕ-07.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. 1.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Шмалій Л.І. викладач правознавства, 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. - 725 с.

2. Право соціального забезпечення в Україні. / Б.С. Сличинський, І.В.Зубов та ін..- К.: Юридична книга, 2008. -342с.

3. Гладун. С. Основи конституційного права. Астон, 2008. Конституційне право України. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. За ред. Ю.М. Тодика-К.: Видавничий Дім «ІнЮре», 2009. - 544 с.

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. Українська мова (за професійним спрямуванням)

3.2. Шифр. ГСЕ-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 II категорії, Бабійчук І.В., викладач-спеціаліст II 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. Стилї, 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 напрямку 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.: Арії, 2009. — 512с.

2. Загнітко А.П., Данилюк І.Г. Українське ділове мовлення: професійне й непрофесійне спілкування — Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2004. — 480 с.
3. Культура фахового мовлення: Навчальний посібник / за ред. Н.Д.Бабич.- Чернівці: Книги XXI, 2005. -572 с.
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. — 360 с.;
6. Погиба Л. Г., Грибіниченко Т.О., Голіченко Л.М. Українська мова фахового спрямування. Підручник. – К.: Кондор, 2011. – 352 с.
7. Токарська А.С., Кочан І.М. Українська мова фахового спрямування для юристів — К. : Знання, 2008. — 413 с.
8. Шевчук С.В. Ділове мовлення для державних службовців: Навчальний посібник. — К.: Арій, 2008. — 424 с.
9. Шевчук С.В. Українське ділове мовлення: Навчальний посібник. – 7-ме вид., випр. і допов. — К: Алерта, 2013 — 307 с.
10. Шевчук С.В., Клименко І.В. Українська мова за професійним спрямуванням: підручник.- 3-тє вид., виправ. і доповнене. - К.: Алерта, 2013. – 696 с.
11. Шевчук С.В., Кабиш О.О. Практикум з українського ділового мовлення: Навчальний посібник. — К.: Арій, 2008. — 160 с.

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 (усний екзамен).

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

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Фізичне виховання.

3.2. Шифр. ГСЕ-09.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI.

3.5. Кількість кредитів. ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Кривенко О.Л. – викладач, вища категорія, керівник фіз. виховання; Гаращук С.К. – викладач, вища категорія; Ткачук С.В. – викладач, вища категорія.

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. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Основна гімнастика. Баскетбол. Футбол. Волейбол. Групи фізичної реабілітації.

3.10. Рекомендовані джерела.

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

3.11. Методи навчання. Практичні заняття за спрямуванням.

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки (МПН)

3.1. Назва. Неорганічна хімія.

3.2. Шифр. МПН-01.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI.

3.5. Кількість кредитів. 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Апаріна Л.Ю. викладач – спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань про склад, будову та перетворення неорганічних речовин; значення макро- та мікроелементів як важливих складових харчових продуктів; вміння складати хімічні формули, писати рівняння хімічних реакцій у молекулярному та іонному вигляді, урівнювати окисно-відновні реакції, розв'язувати різні типи розрахункових задач, визначати за характерними реакціями окремі речовини, проводити досліди.

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

3.9. Зміст. Основа сучасної теорії будови атома, електролітична дисоціація розчинів, що базуються на основі атомно-молекулярної теорії, вчення про будову атома, періодичного закону Д.І. Менделєєва. Найважливіші класи неорганічних сполук, види хімічних зв'язків, хімічні перетворення речовин, їх роль у життєдіяльності людини, типи хімічних реакцій. Загальна характеристика і особливості окремих груп неметалів і металів. Біологічне значення елементів, їх вміст у харчових продуктах, значення. Розчини: склад, класифікація. Приготування розчинів. Дослідження якісного складу неорганічних речовин.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Маліновський В.В., Нагорний П.Г. Неорганічна хімія: Навч. посібник для студ. спец. «Технологія харчування».-К.Київ. Нац. торг-екон. ун-т, 2009-184с.
2. Басов В.П. , Родіонов В.М. «Хімія»: навч посіб. 7-ме вид. – К.:Каравела, 2013.-340с.

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

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

3.12. Методи оцінювання. Поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій, завдань); підсумковий контроль (екзамен усний).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Органічна хімія.

3.2. Шифр.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Бас О.П., викладач –спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань про склад, будову та перетворення органічних речовин; значення макро- і мікроелементів як важливих складових харчових продуктів, біохімічну роль органічних сполук, що є складовими поживних речовин та їх роль у метаболізмі; ознайомлення з основами якісного дослідження органічних сполук.

3.8. Обов'язкова попередня дисципліна. “Неорганічна хімія”.

3.9. Зміст. Основні теорії і закони причин різноманітності органічних сполук, наслідкова залежність між складом, будовою, властивостями і застосуванням речовин. Склад живих організмів. Вуглеводні. Оксигеновмісні органічні сполуки: спирти, альдегіди, кетони, карбонові кислоти, естери, ліпіди та їх обмін. Нітрогеновмісні органічні сполуки: аміни, амінокислоти, білки та їх синтез. Роль вітамінів та ферментів у життєдіяльності та харчуванні людини.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Органічна хімія: Навчальний посібник. Бобрівник Л.Д. – К.; Ірпінь: ВТФ “Перун”, 2005. – 544с.
2. Органічна хімія: Навчальний посібник.Цветкова Л.Б. Львів: “Магнолія - 2006”, 2010. – 400с.
3. Органічна хімія: Навчальний посібник. Скоробогатий Я.П. Львів: “Новий Світ-2000”, 2011. 432с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні)
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах)

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій, завдань)
- підсумковий контроль (залік)

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Фізична і колоїдна хімія.

3.2. Шифр. МПН-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Бас О.П., викладач –спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань про склад, будову та перетворення хімічних речовин; значення макро- і мікроелементів як важливих складових харчових продуктів, біохімічну роль органічних сполук, що є складовими поживних речовин та їх роль у метаболізмі; ознайомлення з основами якісного дослідження хімічних сполук; закони та їх наслідки у виробництві харчової продукції, термохімічні розрахунки.

3.8. Обов'язкова попередня дисципліна. “Неорганічна хімія”, “Органічна хімія”

3.9. Зміст. Основні термодинамічні поняття і закони. Термохімічні розрахунки. Швидкість хімічних реакцій та процесів. Характеристика агрегатного стану речовин, властивості розчинів, кінетика хімічних реакцій та шляхи управління процесами, гомогенний та гетерогенний катализ, дисперсні системи. Адсорбція, та її види. Полімери: їх будова, склад та властивості. Гелі, драглі.

3.10. Рекомендовані джерела:

1. Фізична і колоїдна хімія: Навчальний посібник. Слободнюк Р.Є. Львів: Компакт-ЛВ, 2007. – 336с.

2. Фізична та колоїдна хімія. Навчальний посібник. Гомонай В.І. Вінниця: Нова Книга, 2012. – 496с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні)
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах)

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій, завдань)
- підсумковий контроль (залік)

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Аналітична хімія.

3.2. Шифр. МПН-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.5

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Апаріна Л.Ю. викладач – спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Вміння виконувати якісний та кількісний аналіз, оцінювати його результати, вирішування спеціальних задач технічного аналізу напівфабрикатів і готових страв. Контролювання за правильним ходом технологічного процесу, за якістю готової продукції, за зміною властивостей того чи іншого продукту в процесі його зберігання.

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

3.9. Зміст. Методологія та організація вивчення найважливіших методів хімічного аналізу, які застосовуються в лабораторіях харчових виробництв. Аналітичні реакції і характеристика аналіз «мокрим» і «сухим» шляхом (способи виконання цих реакцій). Характеристика дробного і систематичного ходу аналізу. Виготовлення розчинів різної концентрації, комплексні сполуки. Значення комплексних сполук в аналітичній хімії та в дослідженні харчових продуктів. Загальна характеристика катіонів та аніонів. Проведення дослідів на виявлення катіонів та аніонів, розв'язування типових задач. Дослідження якості напівфабрикатів. Суть і значення кількісного аналізу. застосування методів кількісного аналізу в технологічному контролі підприємств громадського харчування. Визначення вологості сировини, готової продукції. Дослідження кислотності молока, хліба. Визначення загальної твердості води.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Аналітична хімія / Д.Д. Луцевич, А.С. Мороз, О.В. Грибальська, В.В.Огурцов.-К.: Здоров'я, 2003 – 296 с.

2. Аналітична хімія. Якісний і кількісний аналіз / - А.С. Сегеда.

Навчально-методичний посібник.-К: ЦУЛ,Фітосоціоцентр.-2003-312 с.

3. Аналітична хімія. Н.К. Федущак.: підручник для студентів напряму «Фармація» і «Біотехнологія» вищих навчальних закладів /Н.К.Федущак, Ю.І.Бідниченко, С.Ю. Крамаренко, В.О.Калібабчук [та ін..]-Вінниця: Нова Книга, 2012. - 640с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);

- практичні роботи; лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах);

- науково-дослідницька робота.

3.12. Методи оцінювання. Поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій, завдань); підсумковий контроль (екзамен усний).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Біохімія.

3.2. Шифр. МПН-05.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів. 1.5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Апаріна Л.Ю. викладач – спеціаліст другої категорії; Бас О.П. викладач – спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Розвиток таких компетенцій: формування знань про біохімічну роль органічних сполук, що є складовими поживних речовин та їх роль у функціонуванні організму; значення харчування у життєдіяльності людини. Біохімічні процеси і перетворення окремих компонентів харчових продуктів, їх вплив на діяльність фізіологічних систем організму людини.

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

3.9. Зміст. Вивчення біохімічної ролі окремих компонентів їжі для життєдіяльності людини. Потреби організму в енергії. Загальний обмін речовин і енергії в організмі людини. Способи біохімічного перетворення білків, вуглеводів, ліпідів, нуклеїнових кислот. Фізіологічні, біохімічні методи дослідження. Пропаганда здорового способу життя, культури споживання харчових продуктів. Закони раціонального харчування. Раціональне харчування людей різного віку. Складання, розрахунок та аналіз дієтичного харчування. Харчування людей, що проживають в умовах радіоактивного забруднення.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Біологічна хімія : підручник/Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В. , Левітін Є.Я. та ін. – Суми : Університетська книга, 201. - 510 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні роботи;
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах);
- науково-дослідницька робота.

3.12. Методи оцінювання. Поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка конспектів, презентацій, завдань).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Мікробіологія і фізіологія.

3.2. Шифр. МПН-06.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань про роль мікроорганізмів в процесах виробництва та зберігання харчової продукції, основи раціонального харчування.

3.8. Обов'язкова навчальна попередня дисципліна.

3.9. Зміст. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; вплив факторів довкілля на розвиток мікроорганізмів; розповсюдження мікроорганізмів у природі; найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми; патогенні мікроорганізми; мікробіологія харчових продуктів; фізіологія харчування; значення різних компонентів їжі для організму людини; фізіологічні основи раціонального харчування; диференційоване харчування різних груп населення; фізіологічні основи лікувального та дієтичного харчування; фізіологічна характеристика основних продуктів харчування.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Рудаєвська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія: Підручник. – 2-ге вид., переробл. та допов. - К.: КНТЕУ, 2005. – 407 с.

2. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I – IV рівнів акредитації / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, В.П. Ракова та ін.. - К.: Кондор, 2009. – 242 с.

3. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. Практикум. Навч. посібник. - К.: КДТЕУ, 2012. – 258 с.

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

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

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи екології.

3.2. Шифр. МПН-07.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Рік навчання.

3.5. Семестр. I

3.6. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.7. ПІБ 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.-408 с.
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.-358 с.: іл.
4. Шкарупа В.Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання.: Підруч. – К.: КНТЕУ, 2002.- 315 с.

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 дисципліни. Безпека життєдіяльності.

3.2. Шифр. МПН-08.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. I.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ШБ лектора, науковий ступінь, посада. Мельник І.В., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. У результаті вивчення цієї 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. Обовязкова 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. – 286 с.
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. – 284 с.
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. – 384 с. 4.
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. – 344 с.
5. Мохняк С.М. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник. / Мохняк С.М., Дацько О.С., Козій О.І. та ін. – Львів: Видав. Львівської політехніки, 2009. – 264 с.
6. Зеркалов Д. В. Безпека життєдіяльності : навч. посібн. / Д. В. Зеркалов. – К. : Основа, 2011. – 256 с.

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. Процеси та апарати харчових виробництв.

3.2. Шифр. МПН-09.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3,0

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

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань, умінь та навичок, що забезпечують кваліфіковану участь у реалізації вимог технічних дисциплін, які є теоретичною базою для поглибленого вивчення спеціальних дисциплін. Вивчення теорії і практики основних процесів та апаратів, які властиві всім галузям харчової технології. а також специфічних процесів та апаратів закладів ресторанного господарства дозволить спеціалісту правильно організувати виробничий процес, ефективно запроваджувати нові технологічні процеси і високопродуктивні апарати.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізика», «Вища математика».

3.9. Зміст. Характеристика процесів харчових виробництв. Основи теорії подібності і моделювання. Основні поняття та визначення гідравліки. Гідравлічні машини. Характеристика та методи оцінки дисперсних систем, їх утворення та розділення. Подрібнення матеріалів, обробка матеріалів тиском та апаратне забезпечення процесів. Змішування, сортування та розподіл матеріалів. Теплові процеси і способи нагрівання харчових продуктів. Теплообмінні апарати, що використовуються в масовому харчуванні. Процеси варіння, смаження, пастеризації. Стерилізації, випарювання. Теоретичні основи масообмінних процесів. Характеристика процесів адсорбція, абсорбція, екстрагування, сушіння, перегонка та інші. Апаратне забезпечення процесів. Охолодження та заморожування продуктів.

3.9. Рекомендовані джерела.

1. Гальперин Н.И. Основные процессы и аппараты химической технологии. - Кн.1 и 2. Химия, 1981. – 452с.
2. Гинзбург А.С. Савина И.М. Массообменные характеристики пищевых продуктов. – М.: Легк. и пищ.пром.,1982.-362с.
3. Ковецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. - М.: Колос, 1997.-536 с.
4. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств.-М.: Экономика, 1987.-314 с.
5. Поперечный А.М.,Черевко О.І., Гаркуша В.Б., Кирниченко Н.В.,Ласкіна Н.А. П 84 Процеси та апарати харчових виробництв. Підручник (За ред.. Поперечного А.М. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 304 с.
6. Стабников В.Н., Лысянский В.М., Попов В.Д. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Агропромиздат, 1985.- 654.
7. Тарасенко І.І. Процеси і апарати харчових виробництв. КНТЕУ. 2012.

8. Юлін О.В. Пересічний М.І., Тарасенко І.І. та ін. Теплові процеси та апарати на підприємствах громадського харчування – К.: УСДМО України, 1995. – 245 с.

9. Інтернет ресурси.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Технічне креслення.

3.2. Шифр. МПН-10.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV-V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3,0

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

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування знань, умінь та навичок, що забезпечують кваліфіковану участь у реалізації вимог технічних дисциплін, які є теоретичною базою для подальшого вивчення спеціальних дисциплін, дають можливість вільно орієнтуватися в планах виробничих цехів і торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Вища математика».

3.9. Зміст. Основні відомості про дисципліну, базові поняття та принципи роботи в системі AutoCad. Лінії, формати, масштаби, шрифти креслярські, графічне позначення матеріалів. Прийоми побудови контуру технічної деталі. Методи проєкціонування, побудова виглядів моделей. Аксонометричні проєкції фігур, предметів. Проєкціонування геометричних тіл: циліндра, призми, конуса, виконання розгорток геометричних тіл. Побудова виглядів, зображення проєкції моделі по двох даних. Основні положення ЄСКД. Перерізи, їх утворення, позначення. Розрізи, їх утворення. Послідовність складання ескізів. Виконання робочих креслень, роз'ємні і нероз'ємні з'єднання деталей: різьбові, шпонкові, шліцьові, шпилькові та гвинтові, зварні та клепані. Призначення і зміст складального креслення. Елементи будівельного креслення. Побудова діаграм, схем і графіків.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Боголюбов С.К. Черчение. -М.: Економіка, 2005.-256с.

2. Бурлаков А.С. Самоучитель по компьютерной графике. - М.: ДМК «Радио и Связь», 2009. - 285с.

3. Креслення: Навч. посібник / За ред.. Є.А. Антоновича. - Львів: Світ , 2006. - 512с.
 4. Михайленко В.Є., Ванін В.В., Ковальов С.М. Інженерна графіка: Підручник/ за ред.. В.Є. Михайленка. – К.: Каравела, 2008. – 272с.
 5. Основы машиностроения в черчение \ Ройтман И.А., Кузьменко В.И. - М.: ДМК «Радио и Связь», 2007. - 458с.
 6. Полещук Н.Н. Самоучитель AutoCad 2000. - СПб.: БХВ-Санкт-Петербург, 2009. - 260с.
 7. Сидоренко В.К. Технічне креслення. - Львів : «Новий Світ», 2010. - 345с.
- 3.11. Методи навчання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:
- лекції(оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (тренінги, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).
- 3.12. Методи оцінювання:**
- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування);
- підсумковий контроль (залік).
- 3.13. Мова навчання.** Українська.

3.1. Назва. Комп'ютерна техніка.

3.2. Шифр. МРН-11.

3.3. Тип: Обов'язкова.

3.4. Семестр: III, IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС: 4,5.

3.6. ПІБ викладача, посада: Шилов А.В. викладач, спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання: Задоволення освітніх інтересів особистості і розвиток таких компетенцій: необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичках роботи на ПК, використання сучасних інформаційних технологій.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна: «Інформатика».

3.9. Зміст: Загальні відомості про інформацію та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Загальні відомості про операційні системи Windows. Формалізація та алгоритмізація обчислювальних процесів. Текстовий редактор MS Word. Системи оптичного розпізнавання. Основи теорії баз даних. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Технологія управління даними в таблицях бази даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання запитів у базі даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання звітів у базі даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання форм у базі даних MS Access. Автоматизація опрацювання даних у середовищі MS Access. Основи роботи в середовищі табличного процесора MS Excel.

Створення, редагування та форматування електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування та форматування графіків та діаграм. Робота з базами даних в середовищі MS Excel. Аналіз даних у середовищі MS Excel. Автоматизація опрацювання та аналізу даних у середовищі MS Excel. Технологія створення, редагування, форматування презентацій засобами MS PowerPoint.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Баженов В.А., Лізунов П.П. та ін. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології: Підручник. – К.: Каравелла, 2012. – 640с.
2. Гаєвський О.Ю. Інформатика: 7-11 кл.: Навч. посіб. – К.: А.С.К., 2008. – 512с.
3. Глинський Я.М. Інформатика: 10-11 класи: Навч.посіб.: у 2 ч. – ч. 1. Інформаційні технології: 8-ме вид. Львів: СПД Глинський, 2008. - 264с.
4. Глинський Я.М. Інформатика: 10-11 класи: Навч.посіб.: у 2 ч. – ч. 2. Інформаційні технології: 8-ме вид. Львів: СПД Глинський, 2008. - 264с.
5. Гуржій А. М., Поворознюк Н. І., Самсонов В. В. Інформатика та інформаційні технології. - Х.: Компанія СМІТ, 2003. - 352с.
6. Дибкова Л. М. Інформатика і комп'ютерна техніка. - К.: Академвидав, 2005. - 416с.
7. Руденко В. Д., Макарчук О. М. “Практичний курс інформатики”, К., 2001р. - 250с.
8. Ярмуш О.В., Редько М.М. Інформатика і комп'ютерна техніка: Навч. посібник. – К.: Вища освіта, 2006. – 359 с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, лекції-конференції).
- лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в підгрупах, моделювання ситуації);

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Вища математика.

3.2. Шифр. МПН-12.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 2,25

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

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 відрізку. 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.

3.9. 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.

3.10. 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).

3.11. Методи оцінювання:

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

3.12. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва дисципліни. Основи електротехніки.

3.2. Шифр. МПН-13.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ШБ лектора. Мельник І.В. викладач-спеціаліст другої категорії, спеціаліст.

3.7. Результати навчання. У результаті вивчення цієї дисципліни студент повинен знати електричні закони, методи аналізу електричних і магнітних кіл; знати електротехнічну символіку і термінологію; знати принципи дії, конструкцій, властивості, область застосування основних електротехнічних та електротехнологічних приладів; вміння виконувати виміри електричних величин.

3.8.Обовязковапопередня навчальна дисципліна. «Вища математика», «Фізика».

3.9. Зміст. Лінійні електричні кола постійного та змінного струму. Трифазні системи змінного струму. Електромагнітні перетворення. Трансформатори. Електричні вимірювання. Електричні апарати керування та захисту електроустановок. Електричні машини та апарати. Електронні та газорозрядні прилади. Основи електропостачання підприємств.

3.10. Рекомендована література.

1. Бондар В.М., Гаврилюк В.А. Практична електротехніка для робітничих професій. - К.: Веселка, 1997. - 191с.
2. Касаткин А.С., Немцов М.В. Электротехника. 6-е изд., перераб.- М.: Высшая школа, 1999. - 540с.
3. Монтик П.М. Електротехніка та електромеханіка. - Львів: «Новий Світ - 2000», 2011. - 500с.
4. Монтик П.М. Електроустаткування- теорія і практика. Одеса: Автограф, 2002. - 248с.
5. Титаренко М.В. Електротехніка. - К.: Кондор, 2004. - 240с.
6. Основи електротехніки. Конспект лекцій для студ. спеціальності «Технологія харчування». ВТЕК КНТЕУ, 2007. - 185с.
7. Щерба А.А., Поворознюк Н.І. Електротехніка. Частина I. Електричні кола.: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Київ: ТОВ "Лазурит- Поліграф", 2011. – 384с.
8. Бойко В. С., Бойко В. В., Видолоб Ю. Ф. та ін. Теоретичні основи електротехніки. Підручник: у 3 т.; Т. 1: Усталені режими лінійних електричних кіл із зосередженими параметрами. – К.: ІВЦ "Видавництво «Політехніка»", 2004. – 272с.
9. Бойко В. С., Бойко В. В., Видолоб Ю. Ф. та ін. Теоретичні основи електротехніки. Підручник: у 3 т.; Т. 2: Перехідні процеси у лінійних електричних кіл із зосередженими параметрами. – К.: ІВЦ "Видавництво «Політехніка»", 2008. – 224с.

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

Цикл професійної та практичної підготовки

3.1. Назва. Технологія виробництва кулінарної продукції.

3.2. Шифр. ПП – 01.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. III – VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 9.

3.6. ПІБ лектора, посада. Буняк Н.А., викладач-спеціаліст вищої категорії; Бондар М.М., викладач-спеціаліст вищої категорії; Кублінська І.А., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування відповідних знань, теоретичних та практичних навичок їх реалізації при виробництві кулінарної продукції закладами ресторанного господарства, фізико-хімічних та біохімічних змін, що відбуваються у продуктах в процесі кулінарної обробки, способів управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції, впровадження прогресивних технологій та сучасної техніки.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство харчових продуктів», «Мікробіологія», «Хімія», «Санітарія та гігієна».

3.9. Зміст. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів: технологія напівфабрикатів з овочів і грибів, з риби та нерибної водної сировини, з м'яса та м'ясних продуктів, з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Технологічні процеси приготування та відпуску страв. Технологія страв підвищеної складності: технологія супів, соусів, страв і гарнірів з овочів і грибів, технологія страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів, технологія страв з м'яса, субпродуктів, з сільськогосподарської птиці, дичини та кролика. Технологія страв з яєць і сиру. Технологія холодних страв і закусок. Технологія солодких страв і напоїв. Технологія страв і виробів з борошна. Особливості харчування окремих груп споживачів: основи лікувального і шкільного харчування.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. –К.: ІНКООС, 2010. – 381с.
2. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2011. – 280с.

3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова. – М.: Деловая литература, 2009. – 480с.
4. Пересічний М.І. Опорний конспект лекцій. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. II. / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, М.Ф. Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2012. - 182с.
5. Ткач В.В. Технологічний процес виробництва їжі: Практикум. – К.: Центр навчальної літератури, 2008. -212с.
6. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2011. - 506с.

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

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

Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Організація виробництва в ЗРГ.

3.2. Шифр. ПП-02.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI, VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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. – 240с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: Экономика, 1982. – 720с.
6. Проектування закладів ресторанного господарства. За ред. Мазаракі А.А. – К.; КНТЕУ, 2008 р. – 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 (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».

3.2. Шифр. ПП-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI, V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ШІБ 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'ятницької. - К: ЦУЛ, 2011. - 579с.
- 5.Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
- 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 семестр-залік, 5 семестр – іспит).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1 Назва. Основи стандартизації та контроль якості продукції.

3.2. Шифр. ПП-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Демчук К.І., викладач, спеціаліст II категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування системи знань з організаційних, нормативно-правових документів системи стандартизації та сертифікації, управління якістю, принципів функціонування системи управління якістю, умінь і навичок організації та контролю якості продукції, створення систем управління якістю.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Біохімія».

3.9. Зміст. Основні положення стандартизації. Теоретичні та правові основи стандартизації, сертифікації. Національна система стандартизації. Міжнародні організації зі стандартизації. Стандартизація в Україні та міжнародне співробітництво. Система сертифікації УкрСЕПРО. Нормативні документи і порядок їх розроблення. Сертифікація послуг у закладах ресторанного господарства. Контроль якості продукції, показники якості продукції, види контролю якості. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства. Дослідження якості м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів, готових страв і напоїв.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001.
2. Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001.
3. Про якість і безпеку харчових продуктів і промислової сировини: Закон України від 25.01.2006
4. 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.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1982. - 720с.
6. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник.—Львів: Магнолія, 2006, 2009. - 212с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Товарознавство харчових продуктів.

3.2. Шифр. ПП-05.

3.3. Семестр. III.

3.4. Тип: Обов'язкова.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ викладача, посада: Бевза С. С., викладач-спеціаліст першої категорії, голова циклової комісії, Захарчук М.С., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання: Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: системного підходу до пізнання формування споживних властивостей харчових продуктів, особливості технології їх виготовлення, походження, набуття навичок, оцінювання їх якості, теоретичних і практичних знань формування асортименту продуктів, збереження властивостей протягом усього їх життєвого циклу, розпізнавання різних видів дефектів, хвороб харчових продуктів.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Мікробіологія», «Хімія».

3.9. Зміст: Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів.

Загальні теоретичні засади товарознавства, класифікація харчових продуктів, хімічний склад, вміст поживних речовин в продуктах, фізіологічні норми споживання. Засвоюваність поживних речовин організмом людини.

Товарознавча характеристика харчових продуктів.

Овочі свіжі. Плоди свіжі. Продукти переробки овочів і плодів. Гриби. Зерноборошняні продукти. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські вироби. Риба та рибні продукти. М'ясо та м'ясні продукти. Молоко та молочні продукти. Харчові жири. Харчові концентрати. Яйця та яєчні продукти. Споживні властивості харчових продуктів. Вплив сировини, технології виробництва продуктів на якість та споживні властивості. Принципи формування асортименту харчових продуктів. Сучасні напрями підвищення якості різних груп продовольчих товарів. Градація якості продуктів, упакування, транспортування, оптимальні умови та терміни зберігання. Дефекти, хвороби, причини та міри запобігання їх виникнення. Застосування харчових продуктів в кулінарії.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. О. Г. Бровко, О.В. Булгакова, П.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, В.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. ліконіна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведева, П.В. Молоканова та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730с.

2. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения. Л.В. Ворошило, В.П. Гильясева, В.Т. Колесников и др. под. редакц. В.Е. Мицька – К.: Техника, 2008. – 250с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Мастерство, 2010. – 264с.

4. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навчальний посібник. Київ, 2010. – 232с.

5. Рудацька А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 380с.

6. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів, 2009. – 344с.

7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2011. – 629с.

8. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);

- практичні заняття (дослідження, елементи рольових ігор, індивідуальні завдання);

- самостійна робота студентів.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне опитування);

- підсумковий контроль (екзамен усний).

3.13. Мова навчання: Українська.

3.1. Назва. Устаткування закладів ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ПП-06

3.3. Тип . Обов'язкова.

3.4. Семестр IV-V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

3.6. ПБ 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 та апарати», «Технічне креслення», «Основи електротехніки».

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.- 622 с.

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 знань, завдань самостійної роботи);
- підсумковий контроль (екзамен усний).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи охорони праці.

3.2. Шифр ПП-07.

3.3. Тип. Обов'язкова .

3.4. Семестр. VI.

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. Електробезпека. 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).

3.13. Мова навчання: Українська.

3.1. Назва. Економіка підприємств різних типів.

3.2. Шифр. ПП-08.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VI, VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПІБ викладача. Лозовська Н.І., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії

3.7. Результати навчання. Формування сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань у галузі управління фінансово-господарською діяльністю закладів ресторанного господарства, необхідних практичних навичок, економічного обґрунтування управлінських рішень.

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

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

підприємства. Товарні запаси. Витрати закладів ресторанного господарства. Ціни та ціноутворення. Доходи закладів ресторанного господарства. Прибуток закладів ресторанного господарства. Фінанси закладів ресторанного господарства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Семернікова І. О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. - Херсон, 2010. – 306с.
2. Вініковецька Ж.С., Степанова Г.С. Економіка торговельного підприємства: Навчальний посібник. – К.: 2005. – 274с.
3. Опорний конспект лекцій зі спецкурсу „Економіка підприємств різних типів”. – Лозовська Н.І., 2014. – 171с.

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

- лекції (оглядова/тематична/проблемна/із запланованими помилками);
- семінарські/практичні (тренінг/презентація/дискусія/комунікативний метод метод/модерація/моделювання ситуацій/мозкова атака/тренажерні завдання/метод кейс-стаді/робота в малих групах).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний (тестування, усне/письмове опитування; розрахунково-графічної роботи, завдання та ін.);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська

ПРАКТИКА

Навчальна практика проводиться з метою ознайомлення студентів з особливостями роботи в закладах ресторанного господарства, поглиблення знань та формування первинних загально-професійних умінь під керівництвом майстра виробничого навчання.

Термін проходження практики: IV семестр – 7 тижнів.

Технологічна практика спрямована на закріплення та поглиблення знань, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу навчальних дисциплін, формування практичних умінь та навичок з приготування, оформлення та подавання страв, враховуючи сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва.

Термін проходження практики: V-VI семестр – 14 тижнів.

Переддипломна практика студентів проводиться на випускному курсі, є завершальним етапом підготовки фахівців, метою якої є поглиблення, узагальнення і вдосконалення набутих студентами знань, оволодіння професійним досвідом, підготовка до самостійної трудової діяльності.

Термін проходження практики: IV семестр – 4 тижні.

II. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ **Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (ВГСЕ)**

3.1. Назва. Психологія та етика ділових відносин.

3.2. Шифр. ВГСЕ – 01.

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. Знання психологічної характеристики психічних пізнавальних процесів, властивостей, станів та утворень; основних закономірностей функціонування психічних пізнавальних процесів; закономірності формування і розвитку особистості; психологічні концепції та основні компоненти теорії діяльності. Уміння застосовувати категоріальний апарат психології в системі професійного навчання і практичній діяльності; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості; сприймати науково обґрунтовану психологічну інтерпретацію структурних елементів психіки особистості; усвідомлювати власну психічну сферу; аналізувати різні види діяльності; пізнавати рівень розвитку психічних пізнавальних процесів в особистості.

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

3.9. Зміст. Предмет і завдання психологічної науки. Поняття про психологію як науку, що вивчає психіку. Поняття і функції психіки. Галузі психології. Взаємозв'язок психології з іншими науками. Основні методи психології: спостереження і експеримент. Допоміжні методи сучасної психології. Людина як індивід, особистість, індивідуальність. Різні підходи до побудови структури особистості. Схема структури особистості. Біогенетичний, соціогенетичний та психологічний підходи до вивчення особистості. Активність особистості. Типи спрямованості особистості. Поняття про відчуття. Класифікація відчуттів. Основні характеристики відчуттів: якість, інтенсивність, тривалість. Сприймання, його властивості. Особливості сприймання простору, руху і часу. Поняття про увагу як психічний пізнавальний процес. Властивості уваги. Мимовільна, довільна і післядовільна увага. Поняття про пам'ять. Класифікація видів пам'яті. Процеси пам'яті. Умови успішного запам'ятовування і відтворення інформації. Мислення як вища форма пізнавальної діяльності людини. Форми, операції та види мислення. Мислення і мова, їх взаємозв'язок та взаємообумовленість. Уява як інтелектуальний процес. Зв'язок мислення і уяви. Види уяви. Фантазія і мрія. Поняття про емоції та почуття, їх фізіологічна основа. Види емоцій і почуттів. Форми переживання емоцій і почуттів. Настрій, афекти, стрес, фрустрація, пристрасті. Вищі почуття. Поняття про волю. Мимовільні та довільні дії та рухи. Основні

якості волі. Безвілля, його причини і переборення. Темперамент як сукупність типологічних особливостей людини. Типи темпераментів. Типи нервової системи /за І. Павловим/. Характер людини. Основні риси типового характеру. Формування характеру. Темперамент і характер, їх взаємозв'язок. Здібності як своєрідні властивості людини. Структура здібностей, їх різновиди. Поняття про діяльність. Структура діяльності. Види діяльності. Психологічні ознаки діяльності технолога. Уміння та навички, як складові професійної діяльності. Поняття спілкування, його природа і культура. Функції спілкування та його види. Вербальні засоби спілкування. Невербальні засоби спілкування. Характеристика та етапи ділової бесіди. Підготовка до бесіди як умова її результативності. Встановлення контакту в бесіді. Особливості бесіди по телефону. Правила етикету, яких треба дотримуватись під час бесіди з клієнтами. Визначення конфлікту та конфліктної ситуації. Класифікація конфліктів. Типи соціально-психологічних конфліктів на виробництві. Методи розв'язання конфліктів.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Максименко С.Д. Загальна психологія: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2013. – 360с.
2. Психологія: Підручник / Ю.Л. Трофімов, В.В.Рибалка та ін.; за ред. Ю.Л. Трофімова. - 3-тє видання – К.: Либідь, 2012. – 560с.
3. Савчин М.В., Василенко Л.П. Вікова психологія: Навчальний посібник. – К.: Либідь, 2014. – 380с.
4. Цимбалюк І.М., Яницька О. Ю. Загальна психологія. Модульно-рейтинговий курс для студентів вищих навчальних закладів. – К.: ВД «Професіонал», 2013. - 304с.

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.

Цикл професійної та практичної підготовки (ВПП)

3.1. Назва. Основи підприємницької та управлінської діяльності.

3.2. Шифр. ВПП-01.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Трубляк Г.М., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: засвоєння основних теоретичних знань та практичних навичок з питань теоретичних та методологічних проблем управління підприємствами з урахуванням особливостей діяльності закладів ресторанного господарства; організації управління сучасними закладами ресторанного господарства на основі функціонального та процесного підходів; формування системи менеджменту закладів ресторанного господарства з урахуванням визначальної ролі управління персоналом у досягненні високої якості послуг та конкурентноспроможності закладів на ринку.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація і виробництво в закладах ресторанного господарства», «Організація і обслуговування закладів ресторанного господарства».

3.9. Зміст. Теоретичні та методологічні засади управління закладами ресторанного господарства Підприємництво – особлива форма економічної активності. Основні функції управління з урахуванням галузевих та організаційних особливостей виробництва продукції, реалізації та організації споживання. Вивчення потреб і поведінки споживачів. Структура управління закладом ресторанного господарства. Характеристика управлінської праці і кадрів управління. Методи управління. Методи і моделі прийняття управлінських рішень. Інформаційне забезпечення процесу управління. Лідерство і стиль керівництва. Психологія управління. Планування роботи керівника. Організація ділових контактів із зарубіжними партнерами.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – К.: ЦУЛ, 2010. – 280с.

2. Менеджмент: Підручник/Федоренко В.Г., Іткін О.Ф., Анін В.І. та ін.: Алерта, 2008. – 652с.

3. Про підприємництво. Закон України – К.: Україна, 2010. - 38с.

4. Романова Л.Б. Управління підприємницькою діяльністю. – К: ЦУЛ, 2006. – 240с.

5. Рульєф В.А., Гуткевич С.О., Мостецька Т.Л. Управління персоналом: навчальний посібник: - Кондор, 2012. – 310с.

6. Стадник В.В., Йохна М.А. Менеджмент: Підручник. Вид. 2-ге, вип., доп. – К.: Академвидав, 2007. – 472с.

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

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

3.12 Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
- підсумковий контроль (залік);

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Облік і звітність.

3.2. Шифр. ВПП-02.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 1,5.

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

3.7. Результати навчання. Формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок принципів калькулювання продукції, документального оформлення поточних операцій, основ бухгалтерського обліку товарно-матеріальних цінностей і грошових коштів, оплати праці працівників, розрахунків з контрагентами, обліку витрат доходів і фінансових результатів, бухгалтерської звітності, організації бухгалтерського обліку на підприємствах різних форм власності.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія», «Вища математика», «Технологія виробництва кулінарної продукції».

3.9. Зміст. Організація бухгалтерського обліку підприємств ресторанного господарства. Організація роботи підприємств ресторанного господарства. Типи підприємств ресторанного господарства та регламентування їх діяльності. Товарообіг підприємств ресторанного господарства. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви. Збірники рецептурних страв і кулінарних виробів. Облік необоротних активів. Облік нематеріальних активів. Облік запасів. Документування та бухгалтерське відображення операцій з обліку запасів. Облік грошових коштів, розрахунків та інших активів. Облік безготівкових розрахунків та розрахунків з підзвітними особами. Облік довгострокових зобов'язань. Облік поточних зобов'язань. Облік розрахунків з працівниками по оплаті праці. Документальне оформлення та облік надходження сировини і товарів на підприємства, рух сировини і товарів в коморі, облік процесу

виробництва, операції з продажу. Приймання сировини і товарів за кількістю та якістю. Документальне оформлення операцій з тарою. Облік наявності та руху тари. Документальне оформлення продажу товарів і готових виробів у буфетах, магазинах кулінарії та дрібно-роздрібній мережі. Звітність МВО. Облік продажу страви протягом дня за різними цінами. Інвентаризація на підприємствах ресторанного господарства. Особливості інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства. Облік фінансових результатів.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства: Навч. посіб. / Л.В.Нападовська, А.В.Алексєєва, О.А.Бакурова, О.Г.Веренич, Н.І.Морозова, А.П.Шаповалова, В.М.Горностаєва; за заг. ред. Л.В.Нападовської. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 378с.
2. Бухгалтерський облік у громадському харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів спеціальності 7.050106 «Облік і аудит»/ Ф.Ф.Бутинець та ін. За ред. Проф. Ф.Ф.Бутинця. – Житомир: ПП «Рута», 2002. – 440с.
3. Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Х.: Фактор, 2002. – 344с.
4. Кім Г., Сопко В.В., Кім С.Г. Бухгалтерський облік: первинні документи та порядок їх заповнення: Навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 440с.
5. Бухгалтерський фінансовий облік. Підручник / За ред. Проф. Ф.Ф.Бутинця. – 3-тє вид., перероб. і доп. – Житомир: ЖІТІ, 2002. - 672с.
6. Жадько К.С., Семенюта В.В., Олійник Л.Ш. Бухгалтерський облік у схемах і таблицях. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 112с.

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

- лекції (оглядові, тематичні) з використанням відеоматеріалів;
- практичні заняття (самостійна робота студентів під керівництвом викладача).

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи барної справи.

3.2. Шифр. ВПП-02.

3.3. Тип. Вибіркова.

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.: Издательський центр, 2013. - 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. Мялковський 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. Технологія борошняних кондитерських виробів.

3.2. Шифр. ВПП – 04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри VII

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3

3.6. ПБ викладача, науковий ступінь, посада. Бондар М.М. викладач-спеціаліст вищої категорії; Федорчук А.А., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Оволодіння теоретичними знаннями, сучасними методами підготовки сировини до використання, формування вмінь практичних навичок, виконання технологічних процесів виготовлення різних видів тіста, формування, випікання та оздоблення виробів, визначення та діагностування якості готових борошняних кондитерських виробів; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції. Набуття навичок проведення розрахунків на підставі нормативно-технічної документації – Збірника рецептур борошняних кондитерських, булочних виробів, враховуючи єдині вимоги до сировини і готової продукції. Шляхи формування сучасного асортименту виробів. Діагностування технологічних процесів виробництва борошняних кондитерських виробів на основі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок їх реалізації при виробництві сучасних кондитерських борошняних виробів в закладах ресторанного господарства. Виявлення ініціативних та креативних рішень студентів при вирішенні конкретних виробничих ситуацій, направлених на виробництво конкурентоспроможної продукції. Надавати послуги високого рівня якості виробів відповідних до міжнародних та вітчизняних вимог.

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 про основні та допоміжні види сировини, правила підготовки до виробництва, загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва борошняних і кондитерських виробів з різних видів тіста (дріжджового та бездріжджового), інноваційні аспекти в технологіях виробництва борошняних кондитерських виробів з

використанням сучасних видів сировини. Формування вмінь і навичок у виробництві борошняних кондитерських виробів, вироблення оздоблюючих напівфабрикатів з використанням сучасних видів сировини та оздобленням ними виробів.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України: затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185 –К., 2003. - 17с.
2. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий / С.Я. Корячкина. – М., 2002.
3. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464с.
4. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: «Ліра-К», 2012. – 574с.
5. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. – К.: Київ, нац. торг.- екон. ун-т, 2004. - 445с.
6. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от LeCordon Bleu: пер. с англ./ Дж. Райт, Э. Трой. – М.: издат. доп. «Ниола 21-й век», 2001. – 352с.
7. Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания.- СПб: Профессия, 2001.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. – Изд-во «Профи КС», 2007. – 296с.
9. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецепты: учеб. Пособие / Т.И. Перетятка. - Ростов на / Д: Феникс, 2005.
10. Журналы «Ресторанная жизнь». Вопросы питания, «Кондитерское производство».

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні та лабораторні роботи, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1 Назва. Сучасна українська кухня.

3.2 Шифр. ВПП – 05

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри VI, VII

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3.

3.6. ПБ викладача, науковий ступінь, посада. Буняк Н.А., викладач-спеціаліст вищої категорії; Бондар М.М. викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з історичним розвитком народних кухонь, етнографічних регіонів України, вплив природно-географічних умов, а також культурно-побутових традицій, напрямки господарської діяльності, які формують регіональні особливості кухні; формування відповідних теоретичних знань, особливостей приготування, напрацювання практичних навичок приготування найпопулярніших українських страв з різних видів сировини, 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 стародавньої української кухні, відображення історичного розвитку народу, зумовлене напрямами господарської діяльності регіонів. Вивчення дисципліни «Сучасна українська кухня» дозволяє студентам розширити знання з технології приготування їжі, набутти додаткових вмінь і навичок із загальних принципових схем технологічних процесів виробництва страв із популярних видів сировини, характерної для різних регіонів України. Опрацювати технології поширених страв сучасної української кухні, фірмових страв майстрів-кухарів Вінниччини, Закарпаття та інших регіонів України, а також стародавніх українських страв, кулінарних виробів і страв з різних видів харчових продуктів тваринного та рослинного походження. Технологію супів та гарячих страв з овочів, круп'яних та макаронних виробів, риби, м'яса, птиці та борошняної кулінарної продукції.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: “Оріяна-нова”, 2004. – 558с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: Видавництво А.С.К., 2003. – 848с.
3. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. К.: “Техніка”, 2001. – 272с.
4. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. К.: Вища школа, 2002. – 239с.
5. Боровская Э. Украинская кухня. – М.: ЭКСМО, 2010. – 512с.
6. Меджитова Э.Д. Кухня славянских народов. – М.: ЭКСМО, 2000. – 416с.
7. Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. – Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2005. – 368с.
8. Обрядовая кухня / Т.И.Ильичева. – СПб.: ООО «Диамант», 2001.- 512 с.
9. Борщи и юшки. Салаты и закуски. / В.М.Скляренко, Д.В.Таболкин. – Харьков: «Фолио», 2001. – 286с.
10. Українські страви/ Б.Н.Фік. – Харків: «Світовид», 2003. - 256с.
11. Скопенко О., Ройтенберг І. Практична енциклопедія української кухні. – Київ: «АРКАИМ», 2007. – 208с.

3.11. Методи навчання. Лекції, практичні та лабораторні роботи, семінарські заняття.

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Санітарія і гігієна.

3.2. Шифр. ВПП-06

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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

3.8. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: набуття навичок 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. «Мікробіологія і фізіологія».

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 (залік).

3.14. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Чинники успішного працевлаштування за фахом.

3.2. Шифр. ВПП – 07.

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.

3.7. 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 виграшно 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. Охорона праці в галузі

3.2. Шифр. ВПП-08.

3.3. Тип . Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

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 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.

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. Апостолук, В.С. Джигерей, А.С. Апостолук, І.А. Соколовський. - К., 2007.

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Вступ до спеціальності

3.2. Шифр. ВПП-09.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. III.

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 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 напрями організації виробництва і обслуговування в ресторанному господарстві.

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

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 - III.
2. Наказ Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» від 2 червня 1993 р. № 161.
3. Про затвердження положень щодо захисту прав споживачів: Постанова Верховної Ради України від 25.01.95 № 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,- 280с.
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. Интернет - 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.