

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

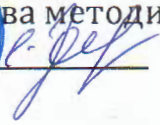
ЗАТВЕРДЖЕНО

методичною комісією

24 березня 2025 р. (протокол № 9, п. 5)



Голова методичної комісії

 Олена ЗОЛОТУХІНА

КАТАЛОГ
вибіркових освітніх компонентів
освітньо-професійних програм
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
на 2025/2026 н. р.

Харків, 2025

ЗМІСТ

Soft Skills	4
Аналіз бізнес-циклів та очікувань	5
Барна справа	6
Ведення первинної облікової документації	7
Візуалізація даних	8
Внутрішньогосподарський контроль	9
Гастрономічний туризм	10
Документообіг та документознавство	11
Економічна психологія	12
Енологія	13
Захист прав споживачів	14
Івент-менеджмент	15
Ідентифікація та використання м'яса, риби та морепродуктів	16
Ідентифікація, вибір та закупка харчових продуктів	17
Історія української кухні	18
Кадровий облік	19
Комунікативний менеджмент	20
Кондитерське та пекарське мистецтво	21
Кредитування суб'єктів господарювання	22
Кризис-менеджмент	23
Кроскультурний менеджмент	24
Культура готельно-ресторанного сервісу	25
Маркетингова культура підприємницької діяльності	26
Мерчандайзинг	27
Міжнародна готельна діяльність	28
Міжнародні етнічні кухні	29
Некомерційні послуги харчування	30
Нова українська кухня	31
Облік на підприємствах малого бізнесу	32
Оздоровче та дієтичне харчування	33
Оподаткування фізичних осіб-підприємців	34
Оподаткування юридичних осіб	35
Організація підприємницької діяльності	36
Основи гастрономії	37
Основи дизайну	38
Основи дизайну інтер'єру	39
Основи інвестування	40
Основи контролінгу	41
Основи кулінарії	42
Основи лідерства та тимбілдіingu	43
Основи міжнародної економіки	44

Основи нутріціології	45
Основи підприємництва	46
Основи податкової оптимізації	47
Основи протидії цифровому шахрайству	48
Основи раціонального харчування	49
Основи страхового менеджменту	50
Основи фінансової інфраструктури	51
Основи фінансових технологій	52
Офіс-менеджмент	53
Планування меню та управління витратами	54
Психологія спілкування	55
Стартап-менеджмент	56
Сучасна банкетна кулінарія	57
Сучасні економічні теорії	58
Техніки продажів	59
Товарознавство харчових продуктів	60
Традиційна українська кухня	61
Харчові добавки	62
Цифрова культура	63
Цифрові послуги та рішення для бізнесу	64
Ціноутворення	65

SOFT SKILLS

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (3-й курс) Готельно-ресторанна справа (3-й, 4-й курс) Ресторанні технології (3-й, 4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – психологічні особливості формування та висловлювання власної думки; – поняття тайм-менеджменту; – поняття мотивації та самомотивації; – поняття стрес-менеджменту та конфлікту, психологічні особливості стресостійкості; – особливості peer-to-peer навчання; – поняття нетворкінгу; – поняття презентації, самопрезентації та ораторських здібностей. <i>вміти</i>: – формувати і висловлювати власну думку; – застосовувати технологію активного слухання; – робити критичний аналіз; – володіти навичками тайм-менеджменту; – формувати здібності комплексного вирішення проблем; – вирішувати нестандартні завдання; – володіти навичками публічних виступів, самопрезентації; – вирішувати конфлікти; – працювати в команді.

АНАЛІЗ БІЗНЕС-ЦИКЛІВ ТА ОЧІКУВАНЬ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	4-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні теорії бізнес-циклів та причини їх виникнення; – адаптивні та раціональні моделі економічних очікувань; – вплив бізнес-циклів на різні сектори економіки; – вплив економічної політики на бізнес-цикли та очікування учасників ринку; – глобальні економічні тренди та їх вплив на національні бізнес-цикли. <i>вміти</i>: – аналізувати економічні індикатори для оцінки поточного стану та перспектив економіки; – використовувати методи моделювання для прогнозування очікувань; – інтерпретувати зміни макроекономічних показників і розуміти їх вплив на бізнес-активність; – оцінювати ризики та нестабільність в економіці; – пропонувати рекомендації щодо антикризових заходів на основі аналізу бізнес-циклів та очікувань.

БАРНА СПРАВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Готельно-ресторанна справа Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – технічне оснащення барів; – прийоми технології приготування напоїв і коктейлів; – напрями формування функціональних напоїв; – економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; – матеріально-технічне забезпечення роботи бару. <i>вміти</i>: – визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв; – визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв; – впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи у діяльність закладів ресторанного господарства; – формувати винну карту закладу ресторанного господарства.

ВЕДЕННЯ ПЕРВИННОЇ ОБЛІКОВОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – нормативно-правове забезпечення процесів організації та ведення первинного обліку; – основні напрямки організації первинного обліку на підприємстві; – методи, форми та інструментарій організації первинного обліку на підприємстві; – поняття документообігу та номенклатури бухгалтерського діловодства; – вимоги до захисту первинної облікової інформації. <i>вміти</i>: – орієнтуватись у системах документації; – складати документи відповідно до сучасних вимог; – раціонально організовувати процеси проходження, виконання та зберігання первинних документів; – будувати графіки документообігу.

ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ДАНИХ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (3-й, 4-й курс) Готельно-ресторанна справа (3-й, 4-й курс) Ресторанні технології (3-й курс; 4-й курс заочної форми)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – поняття, основні принципи та етапи візуалізації даних; – методи візуалізації даних; – сучасні інструменти візуалізації, їх особливості та галузі застосування; – можливі застосування доповненої реальності та QR-кодів. <i>вміти</i>: – підбирати програмне забезпечення відповідно до задач візуалізації; – виконувати розробку проєктів інфографіки та використовувати онлайн-сервіси для їх створення; – виконувати візуалізацію кількісної (числової) інформації та її аналіз; – виконувати візуалізацію текстової інформації; – виконувати розробку проєктів часових ліній (Timeline); – виконувати розробку сценаріїв мультимедійних презентацій; – використовувати додатки доповненої реальності; – створювати статичні та динамічні QR-коди.

ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКИЙ КОНТРОЛЬ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – зміст, функції, форми і завдання організації внутрішньогосподарського контролю; – основні законодавчі та нормативні документи, які регулюють здійснення внутрішньогосподарського контролю на підприємствах в Україні; – інформаційне та ресурсне забезпечення організації та здійснення внутрішньогосподарського контролю; – особливості організації та методики внутрішньогосподарського контролю діяльності підприємств. <i>вміти</i>: – будувати систему внутрішньогосподарського контролю на підприємстві; – обґрунтувати доцільність використання того чи іншого методу для вирішення контрольних завдань і процедур; – розробляти заходи щодо виявлення, попередження, профілактики порушень і сприяння реалізації результатів внутрішньогосподарського контролю; – розрізняти особливості та зміст економічних проблем, які вирішуються на певному рівні управління.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття та теоретичні аспекти гастрономічного туризму; – міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму та його вплив на туристичну індустрію; – особливості кулінарної культури та традицій окремих країн та регіонів; – нормативно-правові акти, що регулюють гастрономічний туризм; – основні напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі. <i>вміти</i>: – аналізувати тенденції розвитку гастрономічного туризму на світовому ринку; – оцінювати потенціал регіону для розвитку гастрономічного туризму; – визначати та описувати різноманітність національних кухонь, страв та напоїв; – планувати гастрономічні маршрути та програми туристичних подорожей; – організовувати та проводити гастрономічні заходи, майстер-класи та дегустації.

ДОКУМЕНТООБІГ ТА ДОКУМЕНТОЗНАВСТВО

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (3-й, 4-й курс) Готельно-ресторанна справа (3-й курс) Ресторанні технології (3-й, 4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – нормативно-законодавчі акти України, державні стандарти, інші нормативні документи з документаційного забезпечення професійної діяльності; – правила діловодства в установах, організаціях і підприємствах України; – класифікацію документів; – систему організаційно-розпорядчих документів, правил складання і оформлення документів; – загальні принципи документообігу. <i>вміти</i>: – складати документи, дотримуючись вимог законодавства України; – застосовувати офіційно-діловий стиль у документах; – застосовувати раціональні прийоми складання та оформлення усіх видів службових документів; – самостійно готувати розпорядчі документи; – самостійно готувати документи особового походження; – самостійно готувати інформаційні документи.

ЕКОНОМІЧНА ПСИХОЛОГІЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – історію становлення економічної психології як самостійної галузі психологічного знання та її міждисциплінарної природи; – взаємний вплив людини та економіки як сфери функціонування держави та суспільства; – основні категорії економічної психології: ментальні репрезентації та ставлення стосовно економічних явищ, економічної активності, зокрема про соціальної, фінансової поведінки, економічної соціалізації, суб'єктивного благополуччя. <i>вміти</i>: – розробляти моделі емпіричного дослідження з економічної психології, опису та інтерпретації отриманих результатів; – застосовувати знання з економічної психології в процесі аналізу актуальної життєвої ситуації; – застосовувати фінансово-економічну грамотність та здатність приймати рішення в умовах невизначеності та ситуації міжчасового вибору.

ЕНОЛОГІЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні терміни виноробства, норми і правила ринку вина України та країн ЄС; – характеристики сортів винограду; – особливості формування букету та смаку вина; – технології столових, кріплених, спеціальних, ігристих вин і коньяку; – правила дегустації; – вина країн Європи, Нового світу; – принципи еногастрономії. <i>вміти</i>: – тренувати дегустаційні здібності; – застосовувати навички презентації вина, відкорковування пляшки та декантації вина; – читати етикетки вин різних країн; – складати винну карту; – підбирати вина до страв, враховуючи принципи еногастрономії.

ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – особливості законодавчого регулювання у сфері захисту прав споживачів; – терміни, визначення, поняття, які характеризують захист прав споживачів; – основні права споживачів та особливості їх реалізації в Україні; – специфіку захисту прав споживачів під час придбання продукції у кредит та поза торговельними приміщеннями; – технологію судового захисту прав споживачів в Україні; – види відповідальності суб'єктів господарювання за порушення законодавства про захист прав споживачів. <i>вміти</i>: – використовувати нормативні документи, пов'язані із захистом прав споживачів, у практичній діяльності; – аналізувати практичні ситуації, пов'язані із порушенням прав споживачів; – вирішувати конфліктні ситуації, які можуть виникати зі споживачами; – оцінювати вид та розмір відповідальності за порушення прав споживачів.

ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття і наукові принципи івент-менеджменту; – технології та інструментарій розробки івент-програм; – особливості організації івент-заходів; – методи оцінки результатів івентів, ефективності управління заходами; – основи методології дослідження виняткових подій. <i>вміти</i>: – впроваджувати сучасні підходи до організації івент-проектів; – аналізувати ризики і помилки в організації подій; – формувати команду проекту, проводити тимблдінг; – систематизувати інформацію, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань івент-технологій; – проектувати івент-заходи; – оцінювати економічну ефективність івент-проектів.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА, РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – методологічні аспекти ідентифікації та фальсифікації продукції; – правила проведення ідентифікації; – інформаційні засоби ідентифікації; – вимоги до якості та чинники, що впливають на якість товарів; – вимоги до маркування та пакування товарів. <i>вміти</i>: – використовувати для ідентифікації елементи організаційного, технічного (технологічного) та інформаційного забезпечення; – застосовувати набуті знання для ідентифікації товарів і виявлення їх асортиментної, якісної, інформаційної та інших видів фальсифікації; – організовувати і проводити ідентифікацію м'яса, риби та морепродуктів з метою виявлення фальсифікації; – виконувати ідентифікацію м'яса, риби та морепродуктів з метою їх сертифікації.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ, ВИБІР ТА ЗАКУПКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – методологічні аспекти ідентифікації та фальсифікації продукції; – правила проведення ідентифікації; – інформаційні засоби ідентифікації; – вимоги до якості та чинники, що впливають на якість товарів; – вимоги до маркування та пакування товарів. <i>вміти</i>: – використовувати для ідентифікації елементи організаційного, технічного (технологічного) та інформаційного забезпечення; – застосовувати набуті знання для ідентифікації товарів і виявлення їх асортиментної, якісної, інформаційної та інших видів фальсифікації; – організовувати і проводити ідентифікацію харчових продуктів, визначення їх якості, вибір і закупку; – ідентифікувати та визначати фальсифіковані харчові продукти; – виконувати ідентифікацію харчових продуктів з метою їх вибору та закупки.

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні етапи та фактори формування української кухні; – особливості кухонь етнічних регіонів України; – асортимент національних страв, їх походження; – основні положення технологій приготування, оформлення та подачі національних страв. <i>вміти</i>: – демонструвати народний застільний етикет; – проводити виокремлення і аналіз особливостей сучасної української кухні, встановлення взаємозв'язку і взаємовпливу української національної кухні і кухонь народів світу; – складати різні види раціонів з урахуванням особливостей національної кухні, релігійних традицій; – готувати страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби національної кухні; – підбирати асортимент страв і напоїв, оформляти і подавати страви відповідно до національних традицій.

КАДРОВИЙ ОБЛІК

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність, зміст та завдання кадрового обліку; – законодавчу та нормативну базу, що регламентує реалізацію процесів з кадрового обліку; – види кадрових документів та вимоги до їх оформлення; – здійснення процедури затвердження та внесення змін до штатного розпису; – оформлення, ведення та облік трудових книжок; – сутність відпусток та їх види; – види трудових відносин та здійснення процедури їх припинення. <i>вміти</i>: – розробляти і оформляти нормативні документи кадрової служби організації; – оформляти документи з прийому на роботу, переведення, атестації персоналу, розірвання трудової угоди; – оформляти документи щодо порядку підготовки наказів по особовому складу, ведення трудової книжки, особових справ; – вести облік кадрів.

КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Торговельний менеджмент Готельно-ресторанна справа
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність, функції та сфери застосування комунікативного менеджменту; – основні етапи комунікаційного процесу та методи роботи з інформацією; – механізми управління комунікаціями та психологічні основи ефективного спілкування; – особливості внутрішніх і зовнішніх комунікацій організації, включно з кризовими ситуаціями; – роль корпоративної культури й сучасні тенденції розвитку комунікативного менеджменту; <i>вміти</i>: – планувати та аналізувати комунікаційні процеси; – використовувати інформаційно-аналітичні методи для підтримки управлінських рішень; – застосовувати прийоми ефективного ділового спілкування та впливу; – організовувати комунікації всередині організації та з її зовнішнім середовищем; – розробляти стратегії комунікацій із урахуванням корпоративної культури та можливих ризиків маніпуляцій.

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанні технології
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – механічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються у кондитерській сировині під час механічної та теплової обробки; – ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості з найменшими витратами сировини та продуктів; – вимоги до якості кондитерської та пекарської продукції, динаміку їх змін в технологічному процесі. <i>вміти</i>: – організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки; – проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних завдань; – розробляти або удосконалювати технології підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

КРЕДИТУВАННЯ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність кредиту та його види, принципи кредитування; – причини виникнення кредитних ризиків та методи управління ними; – види банківських кредитів, умови їх надання та погашення; – особливості комерційного кредитування; – сутність державного кредиту і умови надання державних позик підприємствам; – види коротко та довгострокових кредитів; – засоби реструктурування проблемних запозичень. <i>вміти</i>: – визначати процентну ставку за кредитом; – визначати кредитні ризики; – визначати резерв під кредитні операції; – складати графік погашення заборгованості; – визначати кредитоспроможність підприємства; – розраховувати ставки за короткостроковими видами кредитування; – визначати причини проблемної заборгованості та застосовувати основні методи мінімізації збитків.

КРИЗИС-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – можливості, необхідність та зміст кризис-менеджменту; – виникнення та розпізнавання криз організацій; – методи розробки стратегії та тактики кризис-менеджменту; – порядок встановлення та проведення банкрутства підприємства; – методи активізації людського фактору кризис-менеджменту. <i>вміти</i>: – давати комплексну оцінку ключовим факторам кризового стану підприємства; – проводити діагностику криз, збирати та обробляти діагностичну інформацію; – оцінювати управлінські ризики під час вживання заходів антикризового впливу; – визначати соціально-економічну ефективність заходів антикризового впливу; – розпізнати та визначати сфери діяльності менеджера в антикризовому управлінні.

КРОСКУЛЬТУРНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття, моделі впливу культури на поведінку у бізнесі; – міжкультурну розмаїтість; – вплив культури на міжнародні ділові відносини; – культурні особливості країн як чинники впливу на функціонування організацій; – виміри культури, що впливають на ефективність управління; – культорологічні особливості менеджменту у різних країнах. <i>вміти</i>: – діагностувати виміри культури організації; – застосовувати виміри культури при організації управління; – проводити міжкультурне ділове спілкування; – застосовувати кроскультурні аспекти при веденні міжнародних переговорів; – опиратись на виміри культури при проведенні змін в організації; – діагностувати та аналізувати взаємодію національних бізнес-культур в Україні.

КУЛЬТУРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Готельно-ресторанна справа (4-й курс) Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – ключові поняття культури готельно-ресторанного сервісу; – стандарти, психологічні та естетичні аспекти сервісної діяльності; – професійну етику, діловий етикет та культуру ділових взаємовідносин у сфері гостинності; – принципи формування корпоративної культури, роль іміджу та фірмового стилю; – особливості та проблеми розвитку культури вітчизняного готельно-ресторанного сервісу. <i>вміти</i>: – обирати ефективні підходи до обслуговування споживачів з різними психологічними типами поведінки; – формувати позитивний імідж закладу та дотримуватися принципів професійної етики; – використовувати норми ділового етикету під час переговорів, ділових прийомів та комунікації; – попереджати та вирішувати конфліктні ситуації в процесі обслуговування.

МАРКЕТИНГОВА КУЛЬТУРА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття маркетингу та його роль у підприємницькій діяльності; – принципи маркетингової культури та етики бізнесу; – складові маркетингового середовища та фактори, що впливають на поведінку споживачів; – базові інструменти маркетингу; – значення соціальної відповідальності та корпоративної культури для розвитку підприємства; <i>вміти</i>: – орієнтуватися в основних категоріях маркетингу та застосовувати їх для аналізу бізнес-середовища; – визначати потреби споживачів та враховувати їх у підприємницькій діяльності; – використовувати базові маркетингові інструменти для обґрунтування управлінських рішень; – формувати культуру взаємодії зі споживачами, партнерами, конкурентами на засадах етики та відповідальності; – оцінювати роль маркетингової культури у формуванні позитивної репутації та сталого розвитку підприємства.

МЕРЧАНДАЙЗИНГ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – поняття, концепції та основні принципи мерчандайзингу; – цілі, завдання, інструментарій мерчандайзингу; – правила ефективного розміщення товарів; – комплекс заходів, які здійснюються в торговельному залі та спрямовані на просування товару; – можливості та межі застосування ресурсів мерчандайзингу. <i>вміти</i>: – визначати необхідні роботи щодо планування зовнішнього вигляду магазину та прилеглої території, внутрішнього простору та викладки товарів у торговій залі; – обґрунтовувати управлінські рішення щодо організації системи мерчандайзингу роздрібних та оптових підприємств; – розробляти програми просування окремих товарів без залучення додаткових інвестицій.

МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Готельно-ресторанна справа (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – концептуальні засади та особливості функціонування світового ринку готельних послуг; – еволюцію розвитку міжнародних готельних мереж та їхній вплив на індустрію гостинності; – сучасні тенденції розвитку готельних мереж у Європі, Америці та Азії; – методи управління та інноваційні підходи, що застосовуються в міжнародних готельних компаніях; – місце України на світовому ринку готельних послуг та перспективи її розвитку. <i>вміти</i>: – визначати ключові етапи розвитку міжнародних готельних мереж та їхні особливості; – оцінювати сучасні тенденції та стратегії розвитку провідних готельних мереж у різних регіонах світу; – застосовувати інноваційні методи управління в готельному бізнесі; – враховувати регіональні особливості корпоративної культури при організації готельної діяльності.

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – поняття та стадії розвитку кулінарної етнології; – традиції і культуру харчування народів країн Європи; – традиції і культуру харчування народів країн Азії; – традиції і культуру харчування народів країн Америки; – традиції і культуру харчування народів країн Африки та Австралії. <i>вміти</i>: – готувати страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби етнічних кухонь; – підбирати асортимент страв і напоїв, оформляти і подавати страви відповідно до національних традицій.

НЕКОМЕРЦІЙНІ ПОСЛУГИ ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – особливості та види некомерційного харчування; – законодавчі вимоги та санітарні норми; – основи дієтичного та лікувального харчування; – технології приготування страв для різних соціальних груп; – методи контролю якості та безпеки харчових продуктів; – основи управління та фінансування некомерційних закладів харчування. <i>вміти</i>: – організовувати процеси харчування у соціальних закладах; – розробляти раціональне меню для різних категорій споживачів; – виконувати контроль якості продуктів та дотримуватися санітарних норм; – оптимізувати витрати та управляти ресурсами закладу; – використовувати сучасні технології приготування їжі; – взаємодіяти з соціальними та благодійними організаціями.

НОВА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – історичне підґрунтя української кухні та традиційні продукти й страви; – сучасні тенденції та тренди в національній кухні, включно з дієтичними та функціональними продуктами; – новітні технології приготування страв (молекулярна, су-від, фьюжн кулінарія); – сучасні методи організації подачі та презентації страв у закладах харчування; – основи гастрономічного туризму та роль української кухні у культурній та туристичній сфері; <i>вміти</i>: – готувати традиційні та сучасні страви української кухні з використанням інноваційних технологій; – використовувати сучасні кулінарні та дієтичні добавки у приготуванні страв; – організовувати сервірування та презентацію страв відповідно до сучасних стандартів; – адаптувати рецепти під сучасні гастрономічні тенденції та різні формати обслуговування; – оцінювати та застосовувати принципи гастрономічного туризму для популяризації української кухні.

ОБЛІК НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОГО БІЗНЕСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – правові та організаційні аспекти малого бізнесу в Україні; – податкові системи та вимоги до малих підприємств; – основи бухгалтерського обліку та фінансової звітності для малих підприємств; – особливості ведення обліку та складання звітності для малих підприємств. <i>вміти</i>: – визначати оптимальну систему оподаткування для малого підприємства; – вести бухгалтерський облік доходів, витрат і активів підприємства; – складати фінансову звітність малого підприємства; – використовувати спрощену систему обліку і звітності для малих підприємств.

ОЗДОРОВЧЕ ТА ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанні технології
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – теорії та концепції збалансованого, раціонального і оздоровчого харчування; – основи нутриціології та функції харчових речовин; – роль біологічно активних інгредієнтів в їжі та їх значення для здоров'я; – принципи лікувального харчування і дієтотерапії для різних захворювань; – спеціальні дієти та їх застосування; – особливості харчування для різних категорій населення. <i>вміти</i>: – оцінювати та складати раціон на основі принципів збалансованого та оздоровчого харчування; – розробляти спеціальні дієти та адаптувати їх до потреб різних груп людей; – використовувати функціональні інгредієнти для покращення здоров'я; – застосовувати принципи лікувального харчування для різних хвороб та фізіологічних станів; – консультувати з питань правильного харчування для людей різного віку та професій.

ОПОДАТКУВАННЯ ФІЗИЧНИХ ОСІБ-ПІДПРИЄМЦІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – теоретичні основи оподаткування фізичних осіб-підприємців (ФОП); – сутність і зміст податкової системи для ФОП, її принципи, склад податків; – норми та принципи оподаткування ФОП; – техніку та методику розрахунків податків, зборів та інших обов'язкових платежів, що сплачуються ФОП. <i>вміти</i>: – роз'яснювати окремі положення податкового законодавства та орієнтуватися в останніх змінах норм податкового законодавства стосовно оподаткування ФОП; – застосовувати отримані знання для самостійного нарахування податків і обов'язкових платежів, виявляти проблеми, які виникають при нарахуванні та справлянні податків і зборів в оподаткуванні ФОП; – застосовувати набуті знання під час прийняття управлінських рішень, вирішення актуальних питань оптимізації оподаткування ФОП.

ОПОДАТКУВАННЯ ЮРИДИЧНИХ ОСІБ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – теоретичні основи оподаткування юридичних осіб; – сутність і зміст податкової системи для юридичних осіб, її принципи, склад податків; – норми та принципи оподаткування юридичних осіб; – техніку та методику розрахунків податків, зборів та інших обов'язкових платежів, що сплачуються юридичними особами. <i>вміти</i>: – роз'яснювати окремі положення податкового законодавства та орієнтуватися в останніх змінах норм податкового законодавства стосовно оподаткування юридичних осіб; – застосовувати отримані знання для самостійного нарахування податків і обов'язкових платежів, виявляти проблеми, які виникають при нарахуванні та справлянні податків і зборів в оподаткуванні юридичних осіб; – застосовувати набуті знання під час прийняття управлінських рішень, вирішення актуальних питань оптимізації оподаткування юридичних осіб.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Торговельний менеджмент (4-й курс) Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – зміст основних проблем підприємницької діяльності; – концепцію ринкової системи господарювання, механізм функціонування ринку; – методи організації підприємницької діяльності; – методiku оцінки ефективності підприємницької діяльності. <i>вміти</i>: – оцінювати результативність підприємницької діяльності в умовах ринку; – складати документацію при створенні підприємства; – виділяти слабкі та сильні сторони підприємницької діяльності; – розробляти заходи щодо підвищення ефективності підприємницької діяльності.

ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основи гастрономічної культури та її роль у суспільному житті; – базові поняття гастрономії та технологічні процеси приготування страв; – методи обробки продуктів харчування та показники якості і безпеки харчових продуктів; – особливості національних кухонь різних народів світу; – основи та види гастрономічного туризму. <i>вміти</i>: – використовувати різні методи обробки продуктів харчування для досягнення бажаних показників якості та безпеки; – оцінювати та класифікувати гастрономічні товари за їх властивостями та якісними показниками; – розуміти специфічні особливості національних кухонь та враховувати їх у приготуванні страв; – організовувати та проводити гастрономічні тури, враховуючи фактори їх успішності; – застосовувати методи молекулярної гастрономії для створення інноваційних страв та продуктів.

ОСНОВИ ДИЗАЙНУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (2-й курс) Ресторанні технології (2-й, 4-й курс) Готельно-ресторанна справа (2-й, 4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні віхи розвитку і становлення дизайну; – основні стилі та напрямки, сучасні тенденції у дизайні; – основні закономірності побудови форм у дизайні; – композиційні принципи роботи із зображеннями в дизайні: лінією, фігурою, формою, текстурою і балансом; – основні поняття брендингу. <i>вміти</i>: – знаходити правильні взаємозв'язки та співвідношення величин елементів дизайну та вільно оперувати візуальною мовою дизайну; – використовувати сучасні інформаційні технології та ресурси; – використовувати навички візуального сприйняття і розуміння дизайн-об'єктів – демонструвати естетичний смак у сприйнятті творів дизайну.

ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (3-й курс) Готельно-ресторанна справа (3-й, 4-й курс) Ресторанні технології (3-й курс; 4-й курс заочної форми)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – методи організації проектно-графічного середовища; – основи ергономіки; – основи планування освітлення; – предметно-просторове середовище як художню систему; – прийоми ефективного використання простору; – цілі, завдання та етапи дизайн-проекування. <i>вміти</i>: – визначати функціональні зони у приміщенні; – врахувати властивості матеріалів та конструктивних побудов; – розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну; – застосовувати сучасне загальне та спеціалізоване програмне забезпечення; – оптимізувати простір для комфортного користування; – відображати стильові та кольоро-фактурні властивості об'єктів; – розробляти візуалізації інтер'єрів; – реалізовувати дизайн від початкової концепції до фінального результату.

ОСНОВИ ІНВЕСТИВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства Торговельний менеджмент (3-й, 4-й курс) Готельно-ресторанна справа (3-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні положення організації, планування та державного регулювання інвестиційної діяльності підприємств; – основи формування та оптимізації структури джерел фінансування інвестиційної діяльності; – принципи формування, типи та тактику управління портфелем цінних паперів; – класифікацію та методичні підходи до аналізу інвестиційних проєктів; – зміст, види та систему показників оцінки ефективності інвестицій; <i>вміти</i>: – оцінювати вплив чинників зовнішнього середовища на інвестиційну діяльність підприємства; – розробляти стратегію та тактику інвестиційної діяльності підприємства; – складати довгострокові та короткострокові плани інвестиційної діяльності підприємства; – аналізувати окремі фінансові інструменти, обирати метод визначення та розраховувати показники ефективності інвестицій.

ОСНОВИ КОНТРОЛІНГУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні концептуальні положення і принципи контролінгу; – порядок впровадження на підприємстві системи контролінгу; – сутність бюджетування як інструменту оперативного контролінгу; – порядок оцінки результативності фінансово-господарської діяльності та системи мотивації; – механізм управління за цілями як основи стратегічного контролінгу. <i>вміти</i>: – застосовувати на практиці організаційно-методичні засади формування фінансової структури підприємства; – формувати систему бюджетів на підприємстві, застосовувати методи фінансового контролю за виконанням бюджетів; – застосовувати систему показників оцінки результативності фінансово-господарської діяльності підприємств.

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основи національно-культурного значення їжі; – види кулінарної обробки продуктів та процеси, які відбуваються під час їх обробки; – технологічні принципи виробництва напівфабрикатів з сировини рослинного та тваринного походження; – особливості приготування холодних страв та закусок і вимоги до їх якості; – сучасні техніки кулінарії та застосування локальних продуктів. <i>вміти</i>: – використовувати різні методи обробки продуктів для збереження їхніх смакових та харчових властивостей; – працювати з генетично модифікованими продуктами та застосовувати сучасні техніки в приготуванні страв; – готувати холодні страви та закуски відповідно до технологічних принципів та вимог якості; – впроваджувати інноваційні підходи та технології в кулінарію, враховуючи національні традиції та сучасні тенденції.

ОСНОВИ ЛІДЕРСТВА ТА ТІМБІЛДІНГУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність понять «лідер», «лідерство», «команда», їх типи; – теорії походження лідерства, стилі лідерської поведінки та управління; – методики розвитку і самовиховання лідерських якостей; – концепції, принципи і методи побудови ефективної роботи в команді; – процеси внутрішньої динаміки команди при переході від одного етапу розвитку до іншого. <i>вміти</i>: – пояснювати значення лідерства для досягнення професійного успіху; – розпізнавати стилі лідерства за окремими ознаками; – здійснювати аналіз ситуативних чинників, що обумовлюють вибір ефективного стилю лідерства в організації; – планувати, організовувати, контролювати роботу групи з позиції лідера; – забезпечувати мотивацію і координацію діяльності послідовників; – аналізувати, оцінювати та розвивати власні здібності працювати в команді.

ОСНОВИ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІКИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – поняттєво-категоріальний апарат міжнародної економіки; – механізм функціонування міжнародної економіки; – методику розрахунку основних макроекономічних показників розвитку світового господарства; – особливості взаємодії національних економік та світового господарства в цілому, їх функціонування та регулювання в умовах глобалізації ринків. <i>вміти</i>: – орієнтуватись у глобальних проблемах економічного розвитку, інтеграції України у систему міжнародного поділу праці; – оцінювати основні макроекономічні показники розвитку світового господарства; – пояснювати вплив заходів зовнішньоекономічної політики на розвиток національної і світової економіки; – аналізувати стан системи світогосподарських відносин, визначати проблеми і тенденції їх розвитку.

ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні функції їжі та її роль у життєдіяльності людини; – наслідки нестачі та надлишку харчових речовин; – особливості харчування різних груп населення; – основи дієтичного харчування та його значення для здоров'я. <i>вміти</i>: – аналізувати склад харчових продуктів за їх харчовою та біологічною цінністю; – визначати можливі наслідки нестачі або надлишку харчових речовин у раціоні; – оцінювати вплив харчових добавок та інших інгредієнтів на організм; – розробляти харчові раціони для різних вікових та професійних груп населення; – формувати рекомендації щодо збалансованого харчування та профілактики аліментарних захворювань.

ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦТВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства Торговельний менеджмент (2-й, 3-й курс) Ресторанні технології (2-й, 3-й курс) Готельно-ресторанна справа (2-й, 3-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основи підприємницької діяльності, її функції та види; – взаємодію підприємництва з ринковим середовищем; – організаційно-правові форми підприємств; – основи створення бізнесу та його регулювання; – етичні та соціальні принципи підприємництва. <i>вміти</i>: – аналізувати ринкове середовище та обирати форму підприємницької діяльності; – розробляти основні етапи створення бізнесу та бізнес-план; – використовувати принципи ділової етики та соціальної відповідальності; – планувати кар'єру у сфері підприємництва.

ОСНОВИ ПОДАТКОВОЇ ОПТИМІЗАЦІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність та значення податкової оптимізації для підприємств та держави; – вплив податкового навантаження на показники функціонування бізнесу; – особливості прямих та непрямих форм оподаткування; – оптимізацію податкових платежів за спрощеною системою у процесі ведення діяльності; – основи податкової оптимізації фізичними особами-підприємцями. <i>вміти</i>: – визначати базу оподаткування, розмір податків та строки їх сплати до бюджетів усіх рівнів; – виконувати розрахунки, пов'язані з визначенням і нарахуванням податків; – визначати штрафні санкції у випадку порушення податкового законодавства; – аналізувати зміни податкового законодавства та визначати їх вплив на результати діяльності суб'єктів підприємницької діяльності.

ОСНОВИ ПРОТИДІЇ ЦИФРОВОМУ ШАХРАЙСТВУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Готельно-ресторанна справа (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні положення законодавчої база в сфері захисту інформації; – принципи побудови, дії та захисту від комп'ютерних вірусів та основи вірусології; – методи, етапи способи та засоби здійснення кібернетичних атак на комп'ютерні системи, методи, засоби і технології протидії їм; – проблеми захисту даних в цифровому середовищі; – сучасні інструменти протидії цифровому шахрайству, правила кібергігієни; <i>вміти</i>: – застосовувати положення законодавчої база в сфері захисту інформації; – протидіяти комп'ютерним вірусам; – оцінювати уразливість, виявляти ознаки підготовки та здійснення кібернетичних атак, впроваджувати заходи і засоби протидії кібернетичним загрозам та цифровому шахрайству; – захищати персональні дані в цифровому середовищі; – застосовувати знання з кібербезпеки, правила кібергігієни в практичній діяльності та інформаційному просторі.

ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні закони та принципи раціонального харчування; – функції харчування; – значення макронутрієнтів і мікронутрієнтів у харчуванні людини; – основні джерела харчових речовин; – основні наслідки порушення режиму харчування; – концепції здорового харчування; – основні особливості харчування груп населення; – основні особливості лікувально-профілактичного та дієтичного харчування; <i>вміти</i>: – оцінювати відповідність харчових продуктів принципам раціонального харчування; – оцінювати вплив їжі на організм і здоров'я людини; – розраховувати енергетичну цінність продуктів та раціонів, добові енерговитрати; – оцінювати відповідність харчових продуктів та їх складу вимогам харчування різних груп населення; – складати дієтичне меню з урахуванням основних фізіолого-гігієнічних потреб людини.

ОСНОВИ СТРАХОВОГО МЕНЕДЖМЕНТУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – функції, методи та принципи страхового менеджменту; – внутрішнє та зовнішнє середовище страхової компанії, організаційну структуру управління; – процедури врегулювання страхових претензій; – основи антикризового управління. <i>вміти</i>: – аналізувати середовище страхової компанії та оцінювати ризики; – управляти персоналом і мотивацією в страховій компанії; – організовувати процес врегулювання страхових претензій; – розробляти маркетингові стратегії для страхових продуктів; – оцінювати фінансову діяльність страхової компанії та застосовувати заходи антикризового управління.

ОСНОВИ ФІНАНСОВОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність, призначення та складові фінансової інфраструктури у ринковій економіці; – міжнародні фінансові ринки та основні інструменти, які застосовуються на цих ринках; – діяльність інфраструктурних посередників на фінансовому ринку; – особливості державного регулювання інфраструктури фінансового ринку України. <i>вміти</i>: – оцінювати та аналізувати політику держави щодо регулювання та розвитку інфраструктури фінансового ринку в Україні; – визначати роль та місце національних фінансових систем в сфері міжнародних економічних відносин; – оцінювати економічні процеси, що відбуваються в світі; – визначати перспективи запровадження нових видів фінансових послуг інфраструктурними суб'єктами фінансового ринку.

ОСНОВИ ФІНАНСОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність сучасних фінансових продуктів та технологій; – принципи цифрової фінансової безпеки; – сутність технології блокчейн та особливостей її застосування у фінансовій практиці; – сучасні підходи та стратегії біржової онлайн торгівлі; – використання сучасних фінансових моделей під час побудови інвестиційного портфеля. <i>вміти</i>: – використовувати сучасні фінансові технології у бізнесі та власному житті; – реалізувати принципи інформаційної безпеки економічних систем; – проводити операції з онлайн торгівлі цифровими фінансовими активами.

ОФІС-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (4-й курс) Готельно-ресторанна справа (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – роль та значення офісу в сучасних умовах; – сучасні види офісів, їх специфіку та призначення; – функції та завдання основних функціональних служб офісу; – роль керівника офісу та вимоги до нього; – інформаційні технології та програмні продукти, що використовуються фахівцями функціональних служб офісу; – проблеми внутрішньоофісних відносин; – вимоги до комунікативної та інформаційної діяльності офісу; <i>вміти</i>: – складати документи, що регламентують організацію взаємодії та повноважень на підприємстві; – розрізняти типи сучасних офісів; – забезпечувати раціональну організацію робочого місця менеджера; – організовувати повсякденну офісну діяльність; – складати та оформлювати управлінські документи; – забезпечувати організацію діловодства на підприємстві; – використовувати інформаційні технології в професійній діяльності.

ПЛАНУВАННЯ МЕНЮ ТА УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – методичні підходи до структуризації управління витратами в ресторанному бізнесі; – принципи проектування і розробки меню та преїскурантів, сучасні вимоги до їх оформлення; – можливості аналізу системи «витрати-випуск-прибуток» як інструменту обґрунтування управлінських рішень; – сутність і форми адаптації операційної системи до зміни її завантаження за критерієм витрат. <i>вміти</i>: – оперувати основними підходами щодо формування й аналізу витрат; – оцінити меню і преїскуранти, аналізувати типові помилки при їх розробці; – аналізувати індивідуальність технологічних карт на кулінарну продукцію і концепцію їх позиціонування; – розрахувати оптимальний розмір замовлення; – розрізняти особливості та зміст економічних проблем, які вирішується на певному рівні управління витратами.

ПСИХОЛОГІЯ СПІЛКУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – предмет і об'єкт психології спілкування; – визначення спілкування, діяльності, суспільних відносин; – основні характеристики спілкування, форми і засоби спілкування; – особливості спілкування як соціальної потреби людини, класифікацію основних функцій спілкування; – поняття міжособистісне спілкування, рольове спілкування, соціальна позиція, соціальний статус, соціальна роль, ритуальне спілкування, імперативне спілкування. <i>вміти</i>: – встановлювати контакт з співрозмовником, вести бесіду; – розрізняти вербальні та невербальні знаки співрозмовника; – визначати індивідуально-психологічні відмінності особистості за їхніми проявами у діяльності та спілкуванні; – аналізувати передконфліктні й конфліктні ситуації та сприяти їх розв'язанню.

СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства (4-й курс) Торговельний менеджмент (4-й курс) Готельно-ресторанна справа (4-й курс) Ресторанні технології (4-й курс заочної форми)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність стартапів, фази життєвого циклу, відмінності від традиційного бізнесу; – методи генерації ідей та концепцію мінімально життєздатного продукту; – процес формування команди стартапу та ключові ролі учасників; – бізнес-моделі стартапів і їх основні блоки; – основи маркетингового планування, інвестування, правових аспектів і масштабування стартапу; <i>вміти</i>: – розробляти та оцінювати ідеї, створювати мінімально життєздатний продукт; – формувати та керувати командою стартапу; – будувати бізнес-модель та застосовувати Lean-підходи; – проводити маркетинговий аналіз, сегментацію та позиціонування продукту; – готувати бізнес-план, презентацію стартапу та взаємодіяти з інвесторами.

СУЧАСНА БАНКЕТНА КУЛІНАРІЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	3-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Готельно-ресторанна справа (4-й курс) Ресторанні технології (4-й курс)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сучасні кулінарні тренди; – сучасні види та способи обробки харчових продуктів; – нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів; – естетичні принципи сучасного дизайну страв. <i>вміти</i>: – поєднувати інгредієнти відповідно до сучасних вимог; – декорувати та презентувати страви; – обслуговувати банкетні; – готувати та презентувати банкетні страви та закуски; – готувати та презентувати фуршетні закуски.

СУЧАСНІ ЕКОНОМІЧНІ ТЕОРІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – теоретико-методологічні витоки сучасних економічних концепцій; – провідні напрями, течії та школи сучасної економічної теорії; – найвагоміші наукові здобутки провідних представників сучасної економічної науки; – місце і роль економічних ідей та висновків сучасної теорії в економічній політиці провідних країн Європейської цивілізації. <i>вміти</i>: – пояснювати основні закономірності економічного розвитку суспільства та їх відображення в економічних концепціях; – з'ясовувати взаємозв'язки сучасної економічної політики окремих держав з провідними теоретичними концепціями; – проводити аналітичне дослідження конкретних ситуацій господарської практики, спираючись на теоретичні позиції тих чи інших шкіл сучасної економічної теорії; – використовувати методологію сучасного економічного дослідження, виходячи з розуміння логіки та спадкоємності в розвитку економічної думки.

ТЕХНІКИ ПРОДАЖІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність, цілі та етапи циклу продажу, види і середовища продажу; – основи маркетингових досліджень: сегментація, визначення цільового ринку, аналіз конкурентів; – принципи побудови комунікаційного поля, стратегії продажу та моделі продажів; – загальні групи технік продажів і переговорів та алгоритми роботи зі запереченнями; – етичні норми у продажах і методи розпізнавання/протидії маніпуляціям; права споживача; <i>вміти</i>: – планувати та реалізовувати повний цикл продажу; – застосовувати методи маркетингових досліджень для вибору цільового сегмента і позиціонування товару; – формувати комунікаційне поле і готувати стратегію продажу; – вести переговори та працювати з запереченнями в етичних рамках; – виявляти маніпулятивні техніки у процесі продажу і адекватно на них реагувати; – оцінювати ефективність продажів.

ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанні технології
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні характеристики, класифікацію та споживні властивості харчових продуктів (зерноборошняні, кондитерські, плодоовочеві, смакові товари, м'ясо, риба, яйця, молоко, жири); – фактори, що впливають на якість та безпеку харчових продуктів; – умови, способи та терміни зберігання різних груп харчових товарів. <i>вміти</i>: – оцінювати якість харчових продуктів за органолептичними та фізико-хімічними показниками; – визначати дефекти продуктів та пропонувати шляхи їх попередження; – розрізняти харчові продукти за класифікацією, складом, споживною цінністю та умовами зберігання.

ТРАДИЦІЙНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – історію формування національних традицій харчування в Україні; – особливості харчування населення та особливості української національної кухні; – основні кулінарні технології та традиції, їх автентичність; – види механічної обробки продуктів та послідовність їх проведення залежно від сировини; – способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології; – асортимент, характеристику, технології приготування різноманітних традиційних українських страв. <i>вміти</i>: – застосувати технології та практичні навички при виробництві українських традиційних страв, кулінарних і кондитерських виробів; – керувати технологічним процесом виробництва національних страв та напоїв; – готувати страви широкого асортименту відповідно до вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв.

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанні технології Готельно-ресторанна справа
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – класифікацію харчових добавок та принципи їх маркування; – сучасні напрями використання харчових добавок в харчовій промисловості; – способи використання харчових добавок; – асортимент харчових добавок та закономірності їх підбору; – основні вимоги законодавства про харчові добавки, в тому числі, основні нормативні документи, що регулюють використання харчових добавок в Україні та світі; <i>вміти</i>: – вміти обирати та використовувати харчові добавки у відповідних технологіях за вимогами нормативної документації з урахуванням їх властивостей і призначення; – вміти вдосконалювати технології харчових продуктів з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі; – пояснити призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті; – аналізувати сучасний ринок харчових добавок в Україні та світі.

ЦИФРОВА КУЛЬТУРА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	1-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність понять «цифрова культура» «цифрова грамотність», «цифрова компетентність», «цифрова культура співробітників компанії»; – соціокультурні аспекти Інтернет-комунікацій, специфіку понять «ідентичність», «довіра», «обмін», «вплив» у цифровому просторі; – нормативно-правові акти у галузі розвитку цифрових технологій в Україні та формування цифрового майбутнього Європи; – сучасні цифрові та інформаційно-комунікаційні технології, які складають основу цифрової культури. <i>вміти</i>: – виконувати оцінювання цифрового контенту, виокремлення надійних джерел; – аналізувати вплив використання проривних технологій на конкурентоспроможність бізнесу; – працювати з інструментами Google; – створювати та використовувати електронний підпис.

ЦИФРОВІ ПОСЛУГИ ТА РІШЕННЯ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент Ресторанні технології
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття та визначення цифрових інструментів (систем) для ведення сучасного бізнесу; – вплив технічних рішень у суспільному, економічному, соціальному та екологічному контексті; – моделі, методи та стратегії цифрової трансформації бізнесу; – сучасні програмні та апаратні засоби для цифровізації бізнес-систем; – практичні та методичні підходи до використання інструментарію інформаційно-цифрових технологій під час ведення бізнесу. <i>вміти</i>: – створювати макет (канву) бізнес-моделі за схемою Остервальдера-Піньє; – працювати з інструментами Google; – створювати робочу платформу в онлайн додатку SharePoint в екосистемі Microsoft 365.

ЦІНОУТВОРЕННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Торговельний менеджмент
Курс, з якого рекомендовано вивчення освітнього компонента	2-й
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	5 кредитів ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – загальні характеристики системи цін, їх основні види та функції; – концепції та методи ринкового ціноутворення; – особливості встановлення цін на зовнішньому та внутрішньому ринках; – підходи до розроблення цінової політики та стратегії підприємства; – цілі та методи державного регулювання цін, його вплив на сучасні економічні процеси. <i>вміти</i>: – застосовувати на практиці знання щодо формування цінової політики і стратегії підприємства; – володіти інструментарієм розроблення ефективних цінових рішень; – обирати методи ціноутворення в залежності від ринкових умов, сфери і цілей діяльності підприємства; – ефективно використовувати методи ціноутворення в сучасній економічній практиці.