

**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
фахової передвищої освіти
на 2025/2026 н. р.**

Харків, 2025

ЗМІСТ

Soft Skills	3
Барна справа	4
Візуалізація даних	5
Гастрономічний туризм	6
Демократія, права людини та культурний код країни	7
Документообіг та документознавство	8
Економічна психологія	9
Кадровий облік	10
Кейтеринг	11
Комунікативний менеджмент	12
Кредитування та гранти для бізнесу	13
Маркетингова культура підприємницької діяльності	14
Міжнародні етнічні кухні	15
Нова українська кухня	16
Новітня харчова сировина	17
Оподаткування фізичних осіб-підприємців	18
Оподаткування юридичних осіб	19
Організація готельно-ресторанного обслуговування	20
Організація підприємницької діяльності	21
Основи Pay Per Click	22
Основи Social Media Marketing	23
Основи гастрономії	24
Основи дизайну	25
Основи дизайну інтер'єру	26
Основи інвестування	27
Основи лідерства та тимбілдингу	28
Основи організації розважальних заходів	29
Основи організації туризму	30
Основи податкової оптимізації	31
Основи протидії цифровому шахрайству	32
Основи раціонального харчування	33
Основи фінансових технологій	34
Офіс-менеджмент	35
Психологія спілкування	36
Спортивний туризм	37
Стартап-менеджмент	38
Сучасна банкетна кулінарія	39
Техніки продажів	40
Технології продукції ресторанного господарства	41
Традиційна українська кухня	42
Туристичні ресурси України	43
Харчові добавки	44
Цифрова культура	45
Цифровий маркетинг	46
Ціноутворення	47

SOFT SKILLS

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

БАРНА СПРАВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ДАНИХ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
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	3 кредити 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, інформації, знань; – 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.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Виробництво харчової продукції (3-й курс, 2-й курс із скороченим терміном здобуття освіти)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

ДЕМОКРАТІЯ, ПРАВА ЛЮДИНИ ТА КУЛЬТУРНИЙ КОД КРАЇНИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні принципи та форми демократії; – конституційні засади державного устрою України, права, свободи та обов'язки людини і громадянина; – основні галузі права України та їх регулятивну роль; – права власності, порядок укладення договорів і цивільно-правових угод; – культурний код України як чинник національної ідентичності; <i>вміти</i>: – аналізувати принципи демократії, державного устрою та правові явища; – орієнтуватися у Конституції та законодавстві України, застосовувати їх до типових життєвих ситуацій; – визначати та обґрунтовувати права й обов'язки громадян, користуватися механізмами їх захисту; – застосовувати знання цивільного, сімейного, трудового, житлового та земельного права для вирішення практичних завдань; – оцінювати правові наслідки укладення договорів, трудових відносин, сімейних та майнових рішень; – застосовувати знання про культурний код України у професійному та громадському житті.

ДОКУМЕНТООБІГ ТА ДОКУМЕНТОЗНАВСТВО

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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; – застосувати 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.

КАДРОВИЙ ОБЛІК

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Бухгалтерський облік
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

КЕЙТЕРИНГ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – види і методи кейтерингового обслуговування; – асортимент блюд і напоїв для обслуговування кейтерингових заходів; – типи і види технічних пристроїв, що використовуються на кейтерингових заходах; – правила підготовки технічних пристроїв, ресторанних аксесуарів і інструментів для кейтерингових заходів; – асортимент та правила обліку столової білизни, посуду та приладів, особливості їх підготовки для кейтерингових заходів; – способи складування і перевезення технічних пристроїв, столової білизни та посуду; – вимоги до персоналу. <i>вміти</i>: – демонструвати особисті якості, включаючи охайність, акуратний і професійний зовнішній вигляд, манеру поведінки і манеру тримати себе; – ефективно організувати виконання завдань і планувати хід робіт; – готувати технічні пристрої, ресторанні аксесуари і інструменти для кейтерингових заходів.

КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

КРЕДИТУВАННЯ ТА ГРАНТИ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Виробництво харчової продукції (3-й курс, 2-й курс із скороченим терміном здобуття освіти)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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 підприємств; – визначати причини проблемної заборгованості та застосовувати основні методи мінімізації збитків.

МАРКЕТИНГОВА КУЛЬТУРА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Комерційна діяльність
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
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	3 кредити 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.

НОВА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити 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.

НОВІТНЯ ХАРЧОВА СИРОВИНА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – нові нетрадиційні види рослинної харчової сировини; – нові нетрадиційні види тваринної харчової сировини; – збагачені та комбіновані продукти харчування; – штучні продукти харчування; – генетично модифіковану сировину та продукцію; – потреби, які задовольняють вимоги споживачів. <i>вміти</i>: – досліджувати ринок нетрадиційної сировини; – обґрунтувати конкурентоспроможність нетрадиційної сировини; – визначати проблеми забезпечення продуктами харчування в Україні; – прогнозувати шляхи вирішення проблем забезпечення повноцінним харчуванням населення України.

ОПОДАТКУВАННЯ ФІЗИЧНИХ ОСІБ-ПІДПРИЄМЦІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основи готельної та ресторанної справи, поняття й технології гостинності; – нормативно-правове забезпечення діяльності підприємств; – класифікацію засобів розміщення та стандарти обслуговування; – технологічний цикл і форми обслуговування гостей; – особливості організації харчування, додаткових послуг і банкетів; <i>вміти</i>: – організовувати обслуговування гостей у готелях і ресторанах; – застосовувати сучасні стандарти й технології гостинності; – координувати роботу готельних і ресторанних служб; – забезпечувати харчування та додаткові послуги для різних категорій споживачів; – проводити обслуговування святкових заходів і прийомів.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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; – методику 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 PAY PER CLICK

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сучасні тренди Інтернет-маркетингу; – сутність рекламної моделі PPC; – бізнес-модель платформ, які фінансуються за рахунок цифрової реклами; – основи торгових рекламних кампаній; – оцінювати ефективність рекламної моделі PPC для просування бізнесу в Інтернет; – основні сучасні інструменти створення реклами в Інтернеті для успішного бізнесу, їх особливості та застосування. <i>вміти</i>: – аналізувати ринок PPC-послуг в Україні; – формувати рекламну кампанію PPC в середовищі Google; – встановлювати показники ефективності рекламної моделі PPC; – організовувати, оцінювати рекламні моделі PPC для бізнесу з використанням систем інформаційних телекомунікацій.

ОСНОВИ SOCIAL MEDIA MARKETING

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність поняття «соціальна мережа»; – функціональне призначення різних типів соціальних мереж; – переваги та недоліки маркетингу в соціальних мережах; – сутність поняття «Social Media Marketing»; – види, особливості та технології створення контенту для соціальних мереж; – особливості просування в соціальних мережах Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter; – вимоги до SMM-копірайтингу для Instagram та Facebook. <i>вміти</i>: – ідентифікувати задачі, які вирішує маркетинг в соціальних мережах; – створювати контент для соціальних мереж; – використовувати можливості найбільш популярних соціальних мереж Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter для бізнесу; – просувати різні види бізнесу в соціальних мережах з використанням систем інформаційних телекомунікацій.

ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити 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	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Виробництво харчової продукції (3-й курс, 2-й курс із скороченим терміном здобуття освіти)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
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	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – методи організації проєктно-графічного середовища; – основи ергономіки; – характеристики матеріалів та інструментів; – основи планування освітлення у приміщенні; – предметно-просторове середовище як художню систему; – прийоми ефективного використання простору; – цілі, завдання та етапи дизайн-проєктування. <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; – організовувати процес реалізації дизайну від початкової концепції до фінального результату.

ОСНОВИ ІНВЕСТИВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництва харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Фінанси і кредит
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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 ЛІДЕРСТВА ТА ТІМБІЛДІНГУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність понять «лідер», «лідерство», «команда», типи лідерів та лідерства, типи команд; – 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 успіху в професійній діяльності; – 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 ОРГАНІЗАЦІЇ РОЗВАЖАЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
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	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – різноманітні форми та види анімації; – принципи та техніки планування та організації анімаційних програм та заходів; – правила безпеки та здоров'я, пов'язані з організацією анімаційних послуг; – методи взаємодії із споживачами анімаційних послуг. <i>вміти</i>: – планувати та організовувати різноманітні анімаційні заходи; – визначати потреби споживачів та розробляти програми, що відповідають їхнім інтересам та очікуванням; – використовувати різні техніки та методики для залучення уваги та зацікавлення споживачів до анімаційних програм; – розуміти та застосовувати правила безпеки та здоров'я при плануванні та проведенні анімаційних заходів.

ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИЗМУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування
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	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – сутність, функції та класифікацію туризму; – основні види туристичних послуг і продуктів; – структуру та особливості діяльності туристичних підприємств; – нормативно-правові засади організації туризму в Україні та світі; – роль туризму в соціально-економічному розвитку; <i>вміти</i>: – характеризувати види та форми туризму; – описувати склад і особливості туристичного продукту; – використовувати базові документи й нормативи туристичної діяльності; – організовувати нескладні туристичні послуги та маршрути; – аналізувати вплив туризму на економіку та суспільство.

ОСНОВИ ПОДАТКОВОЇ ОПТИМІЗАЦІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Туристичне обслуговування
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	3 кредити 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; – основні 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	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити 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 ФІНАНСОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Бухгалтерський облік Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

ПСИХОЛОГІЯ СПІЛКУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Фінанси і кредит Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
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	3 кредити 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.

СПОРТИВНИЙ ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Туристичне обслуговування
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	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – основні поняття, види та функції спортивного туризму; – особливості організації та принципи розроблення спортивних маршрутів; – регіональні особливості розвитку різних підвидів спортивного туризму; – матеріально-технічне забезпечення спортивних маршрутів; – нормативно-правову базу спортивного туризму. <i>вміти</i>: – аналізувати існуючий туристський потенціал територій щодо здійснення спортивного туризму, користуючись статистичними даними та картами; – забезпечувати безпеку туристських спортивних подорожей; – здійснювати оцінку потенціалу розвитку певної туристичної дестинації на предмет розвитку різних напрямів спортивного туризму; – проєктувати туристичний продукт і формувати програми подорожей у сфері спортивного туризму.

СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Виробництво харчової продукції (3-й курс, 2-й курс із скороченим терміном здобуття освіти)
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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	Ресторанне обслуговування
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	3 кредити 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 банкети; – готувати та презентувати банкетні страви та закуски; – готувати та презентувати фуршетні закуски.

ТЕХНІКИ ПРОДАЖІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Комерційна діяльність
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – хімічний склад та харчову цінність продуктів харчування, класифікацію органічних та неорганічних речовин; – способи, температурні режими, прийоми механічної та теплової обробки продуктів рослинного та тваринного походження; – загальні схеми технологічного процесу виробництва страв різних груп; – загальну характеристику різних видів харчування: раціонального, лікувально-профілактичного тощо. <i>вміти</i>: – користуватися нормативно-технічною документацією; – готувати закуски, страви, вироби, напої; – оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції; – добирати посуд для відпуску страв, виробів, напоїв; – добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса; – рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

ТРАДИЦІЙНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити 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.

ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Туристичне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>: – умови та чинники формування, можливості використання туристичних ресурсів України; – географію розміщення, потенційні запаси та сучасний рівень використання природних та історико-культурних туристичних ресурсів; – сучасний стан розвитку туристичної інфраструктури в окремих регіонах України; – особливості основних рекреаційно-туристичних районів України. <i>вміти</i>: – класифікувати туристичні ресурси за основними ознаками; – аналізувати потенціал використання туристичних ресурсів за регіонами України; – виявляти регіональні особливості використання туристичних ресурсів і відповідну спеціалізацію районів України; – давати рекомендації і пропонувати певні рішення щодо розвитку туристичних районів України; – розробляти перспективні туристичні маршрути в окремих регіонах України.

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
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	3 кредити 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	Фінанси і кредит Туристичне обслуговування
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	3 кредити 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.

ЦИФРОВИЙ МАРКЕТИНГ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність
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	3 кредити 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	Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства Комерційна діяльність
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити 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.