



Чернівецький торговельно-економічний інституту Державного торговельно-економічного університету

*Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТЕУ ISO 9001:2015*

Інформаційний каталог

Вибіркових освітніх компонент
За першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
Спеціальності 181 «харчові технології»

Кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу



2024-2025 н.р.



ЗМІСТ

ПІДГОТОВКА БАКАЛАВРІВ

Освітньо-професійна програма 181 «Харчові технології»/«Food Processing».....	3
<i>Обов'язкові навчальні дисципліни.....</i>	<i>3</i>
<i>Практика.....</i>	<i>9</i>
<i>Атестація.....</i>	<i>9</i>
<i>Рекомендовані навчальні дисципліни за вибором здобувача вищої освіти.....</i>	<i>10</i>

ПІДГОТОВКА БАКАЛАВРІВ/FIRST (BACHELOR)

Освітньо-професійна програма 181 «Харчові технології»/

« Food Processing»

Освітній ступінь – бакалавр/first (bachelor)

ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

1. Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська) /Foreign language for specific purposes (English)

Семестр	1-4
Кількість кредитів (годин)	24 (720)
Мова викладання	Англійська
Форма контролю	Екзамен (4)
Викладач	Максимюк Наталя Василівна, к.ф.н., ст. викладач кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики.

Метою вивчення дисципліни є формування професійної комунікативної компетентності, яка розглядається як мовна поведінка, що є специфічною для академічного і професійного середовища. Мовна поведінка вимагає набуття лінгвістичної компетентності (мовленнєвих умінь та мовних знань), соціолінгвістичної та прагматичної компетентності, що є необхідним для виконання завдань, пов'язаних із навчанням та роботою. Розвиток комунікативної компетентності відбувається відповідно до здатності здобувачів вищої освіти навчатися, їх фахових знань та попереднього досвіду, і здійснюється в межах ситуативного контексту, пов'язаного з навчанням і спеціалізацією. Перевага надається тим навчальним потребам, що найбільше забезпечують іншомовну мовленнєву поведінку здобувачів вищої освіти у їхній майбутній професійній діяльності.

2. Правознавство/Jurisprudence

Семестр	1
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Селезньова Ольга Миколаївна, д.ю.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у студентів необхідних правових знань, невід'ємно пов'язаних з їх виробничою діяльністю у галузі ресторанного господарства; вивченні загальних закономірностей виникнення, розвитку та функціонування держави і права, системи основних понять юриспруденції, а також набуття уявлень про структуру, форми та механізми діяльності держави і права, співвідношення правових систем, сучасні політико-правові доктрини тощо.

3. Філософія/Philosophy

Семестр	1
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ореховський Вадим Олегович д.і.н., професор кафедри технологій та організації готельно-ресторанного бізнесу.

Мета вивчення дисципліни - спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме: здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і

характеризується комплексністю та невизначеністю умов, а також досягнення загальних та компетентностей випускника.

4. Харчова хімія/ *Food chemistry*

Семестр	1
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Борук Сергій Дмитрович, д.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи знань і умінь, необхідних для їх інноваційної діяльності в галузі науки і практичного використання в харчовій промисловості, продукування нових ідей. Важливою складовою теоретичної підготовки є опанування основ харчової хімії, яка є базовою наукою для виробництва харчових продуктів. Харчова хімія відіграє суттєву роль у професійній підготовці, є не тільки основою вивчення методів технологічного контролю виробництва, контролю якості продукції тощо, а й інструментом подальшого вдосконалення технологічних процесів, створення нових продуктів харчування підвищеної біологічної та харчової цінності, засобом екологічного виховання майбутніх фахівців.

5. Економічна теорія / *Economic theory*

Семестр	2
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ураскій Юлія Анатоліївна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни є формування системи знань про економічний вибір суб'єктів економіки за умов обмежених виробничих ресурсів і безмежних потреб у різних соціально-економічних системах. Переваги вивчення дисципліни полягають у набутті ринково-економічного мислення студентів, з'ясуванні ролі економічної теорії у формуванні економічної політики та економічному регулюванні, засвоєнні методології економічних досліджень для розуміння тих ринкових перетворень, що відбуваються у національній економіці та вироблення вміння здійснювати економічний аналіз та практичні висновки.

6. Інформаційні технології в професійній діяльності / *Information technology in the specific activity*

Семестр	2
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Валецька Тетяна Михайлівна, старший викладач кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни – формування у студентів професійного кругозору в галузі інформаційних технологій ресторанного господарства, забезпечення вивчення найважливіших принципів, підходів та методів моделювання предметної області; основ організації інформаційного обміну в інформаційно-обчислювальних мережах, ознайомлення із найважливішими сучасними комп'ютерними інформаційними технологіями та перспективами їх розвитку, засвоєння теоретичних знань та набуття практичних навичок із ефективного застосування комп'ютерних технологій для розв'язання різноманітних задач у практичній фаховій діяльності, створення підґрунтя для самостійного безперервного цифрового навчання.

7. Технології харчових виробництв/ *Technologies of food production*

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни основною задачею технології харчових виробництв є забезпечення заданих властивостей готового продукту безпечної для людини; застосування у виробництві процесів, що не наносять шкоду навколишньому середовищу; забезпечення економічності і надійності функціонування технологічних процесів, пошук нових видів сировини; удосконалювання способів і засобів контролю якості продуктів.

8. Менеджмент /*Management*

Семестр	3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чичун Валентина Андріївна, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни – засвоєння студентами теоретико-методологічних основ в галузі ресторанного господарства з урахуванням особливостей управлінської праці, формування у сучасних фахівців навиків щодо прийняття та обґрунтування управлінських рішень, а також застосовувати методи й інструменти планування реалізації стратегії; застосовувати елементи мотиваційних теорій в розробці заходів мотивації на практиці; надавати характеристику та розробляти систему ефективного контролю; використовувати соціальну та юридичну відповідальність у менеджменті, адаптуватися до нових ситуацій у діяльності організації та виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; забезпечувати етичну поведінку у менеджменті.

9. Гігієна та санітарія/*Hygiene and sanitatijn*

Семестр	3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни засвоєння студентами науково-практичних знань про організацію санітарного режиму роботи закладів ресторанного господарства згідно вимог щодо виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів

10. Технології ресторанної продукції/ Technologies of restaurant products

Семестр	4-5-6
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Струтинська Любов Тодорівна старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ виробництва продукції ресторанного господарства, організації обслуговування на основі вимог наукової організації праці, планування і вирішення виробничих завдань та відповідності якості їхнього виконання, збалансованості й культури харчування людини. Вкінці вивчення дисципліни обов'язкове написання курсової роботи.

11. Маркетинг / Marketing

Семестр	4
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Лощенко Ірина Романівна, к.т.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни – формування у студентів сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері ресторанного господарства, вироблення вмінь та навичок впровадження та використання маркетингу в підприємствах з врахуванням їх особливостей, оцінки ризиків маркетингової діяльності; розуміння концепції та процес управління маркетингом, варіанти побудови структури апарату управління підприємством із запровадженням маркетингу та формування маркетингової служби; вивчення складових маркетингового середовища, які контролюються, і які не контролюються підприємством; розуміння основних поняття із сфери конкуренції та місце конкурентної боротьби у маркетинговій діяльності, а також сутності сегменту ринку, кінцеву мету здійснення сегментації, переваги та можливі недоліки в результаті її проведення, маркетингової стратегії продукту та складові цієї стратегії; визначення місця ціни у маркетинговій діяльності підприємства та можливість застосування цінового методу конкурентної боротьби на ринку.

12. Бухгалтерський облік/ Accounting

Семестр	5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Багрій Конон Леонідович, к.е.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни – формування у студентів системи знань щодо методології і організації бухгалтерського обліку та здобуття навичок практичного характеру для формування системи знань, яка дозволяє розуміти маркетингову діяльність підприємства, здійснювані господарські процеси та їх відображення в обліку. Набуття студентами знань з сутності бухгалтерського обліку, та його характерних особливостей; елементів методу бухгалтерського обліку, класифікації рахунків і загальної характеристики Плану рахунків; особливостей обліку окремих господарських процесів та їх результатів; організаційних форм бухгалтерського обліку, сутності облікової політики, а також вміння студентами класифікувати господарські засоби підприємства та джерела їх утворення; застосовувати елементи методу бухгалтерського обліку; здійснювати синтетичний та аналітичний облік; узагальнювати дані поточного бухгалтерського обліку, складати баланс; обліковувати основні господарські процеси.

13. Стандартизація, метрологія та управління якістю/ Standardization, metrology and quality management

Семестр	5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни опанувати науково-теоретичні засади, методологічні та організаційні положення стандартизації і сертифікації; сформувати у майбутніх фахівців систему знань з теорії та методології управління якістю, принципів побудови та функціонування систем управління якістю для різних видів товарів, вивчення нормативно-законодавчих, організаційних та економічних питань з управління якістю товарів.

14. Організація ресторанного господарства/ Organization of restaurant business

Семестр	6-7
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Паламарек Каріна Вікторівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є вивчення організаційних основ діяльності ресторанного господарства, принципів формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства та структури виробничих процесів, набуття теоретичних знань і практичних умінь із організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, із повним виробничим циклом із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах; набуття теоретичних знань і практичних навичок щодо планування раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства різних типів і класів, форм та методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, види меню, правила подачі холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, солодких страв, напоїв власного виробництва, організація обслуговування різних контингентів споживачів.

15. Устаткування закладів ресторанного господарства/ Equipment of establishments of restaurant business

Семестр	6
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Данилюк Інна Петрівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою та устаткуванням, меблювання готельного номеру, устаткування для клінінгу, оздоровчого призначення і послуг з організації дозвілля, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища.

16. Інжиніринг будівель/ Building engineering

Семестр	7
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Данилюк Інна Петрівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування теоретичних знань і набуття практичних навичок з основ інжинірингу будівель, для кваліфікованого прийняття рішень з управління командою проекту, координуванню устаткуванням, матеріалами, фінансовими коштами і графіками для виконання певного проекту, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів.

17. Проектування з основами САПР/ Design with the basics of CAD

Семестр	7
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є отримання знань з основ побудови, функціонування та використання САПР. Система автоматизованого проектування реалізує інформаційні технології, які виконують функцію проектування готельно-ресторанних комплексів. САПР дозволяє проектувати технологічні процеси за допомогою програмного та технічного забезпечення із меншими затратами часу. Проектування САПР дозволяє проводити автоматичні розрахунки оптимальних параметрів математичної моделі САПР.

18. Start Up-training/ Start Up-training

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Тетяна Семенівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики

Метою вивчення дисципліни є теоретична і практична підготовка з питань організації реєстрації підприємства у сфері ресторанного господарства; оцінювання перспектив розвитку діючого підприємства; організація кадрового планування, добору та розстановки персоналу, забезпечення адаптації працівників; моделювання маркетингової, закупівельної та торговельної діяльності підприємства; організація, моделювання та планування асортименту товарів і послуг, забезпечення їх якості.

19. Економіка ресторанів / Restaurants economy

Семестр	8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чорновол Алла Олегівна, д.е.н., професор кафедри фінансів, обліку та оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів економічного мислення і системи спеціальних економічних знань у галузі управління ресторанною діяльністю, опанування необхідних практичних навичок економічного обґрунтування управлінських рішень. Основним завданням вивчення дисципліни є надання студентам знань, які розкривають визначення ролі і місця ресторанів й організації харчування як виду економічної діяльності; визначення факторів впливу на формування попиту та пропозиції на послуги і продукцію ресторанів; визначення

економічних особливостей формування та реалізації послуг і продукції ресторанів на внутрішньому та зовнішньому ринках; управління ресурсним потенціалом ресторанів; вивчення специфіки економічного і фінансового механізмів функціонування сучасних вітчизняних ресторанів; методика розробки бізнес-плану підприємства; обґрунтування ефективності інвестиційної діяльності ресторанів; визначення економічної та соціальної ефективності діяльності ресторанів.

ПРАКТИКА

Практична підготовка /Industrial practice

	<i>Практична підготовка №1</i>	<i>Практична підготовка №2</i>
Семестр /тижні	4/2	6/4
Кількість кредитів (годин)	6 (180)	6(180)
Мова викладання	Українська	
Форма контролю	Захист практики	
Керівник	Згідно навчального навантаження	

Основна мета практичної підготовки за освітньою програмою «Харчові технології» – закріплення набутих теоретичних знань практичними навичками роботи в організації чи на підприємстві. Під час практичної підготовки здобувач вищої освіти поглинає та закріплює знання з теоретичних курсів спеціальних дисциплін, набуття досвіду інженерно-технологічної та організаційної діяльності фахівця.

АТЕСТАЦІЯ

Підготовка до атестації/ Preparation for certification exam and certification

Семестр	8
Кількість кредитів (годин)	3 (90)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Кваліфікаційний екзамен

Атестація на здобуття кваліфікації бакалавра за освітньо-професійною програмою 181 «Харчові технології» у ЧТЕІ КНТЕУ проводиться у формі кваліфікаційного екзамену, що має на меті комплексну перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти та освітньо-професійною програмою. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

РЕКОМЕНДОВАНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Вибір навчальних дисциплін відбувається у межах, передбачених відповідною освітньою програмою. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з начальником навчального відділу та гарантом освітньої програми

Барна справа/ Bar business

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Паламарек Каріна Вікторівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни «Барна справа» є надання майбутнім спеціалістам знань з наукових основ виробництва та споживання алкогольних та безалкогольних напоїв, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, керувати споживанням алкогольних напоїв та підвищувати його культуру.

Безпека життя/ Life safety

Семестр	1-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни «Безпека життя» є формування у майбутніх фахівців умінь та компетентностей для забезпечення ефективного управління охороною праці і безпекою життєдіяльності та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у конкретній галузі.

Безпечність товарів / Safety of Goods

Семестр	3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Любківська Галина Василівна, ст. викладач кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни – формування у студентів сучасних знань факторів, що впливають на безпечність товарів; набуття студентами знань, потрібних для проведення оцінки потенційної небезпеки сучасних товарів народного споживання, пов'язаної з харчовими добавками, фальсифікацією, новими видам пакувальних матеріалів, хімічними складовими, електромагнітними полями, радіацією тощо; розуміння студентами концепції безпечності і сутність та важливість показників безпеки і гігієнічних нормативів; надати студентам знання про джерела забруднення харчових продуктів і негативний вплив нітратів, радіонуклідів, пестицидів, важких металів, антибіотиків та гормональних препаратів на організм людини; розуміння студентами особливостей технологічної дії харчових добавок, можливості їх застосування в різних групах харчових продуктів; набуття студентами знань про радіаційну, електричну, хімічну, механічну, термічну безпечність непродовольчих товарів та гігієнічні властивості товарів.

Господарське право/ Commercial law

Семестр	4-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Селезньова Ольга Миколаївна, д.ю.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів теоретично і емпірично обґрунтованих знань господарського законодавства України, правових основ здійснення господарської діяльності, правового регулювання діяльності суб'єктів господарювання, господарських зобов'язань та договорів, відповідальності суб'єктів правовідносин, правове регулювання різних видів господарської діяльності в галузі ресторанного господарства, а також формування знань про об'єктивні закономірності розвитку господарських відносин в Україні.

Готельна справа/ Hotel business

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Тетяна Семенівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики

Метою вивчення дисципліни «Готельна справа» є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань організації діяльності підприємств готельного бізнесу; технологічних процесів обслуговування туристів у готелях; організації готельного сервісу.

Дизайн/ Design

Семестр	4-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Тетяна Семенівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики

Метою вивчення дисципліни «Дизайн» є ознайомлення з основами дизайну, створення внутрішнього простору (інтер'єру), формування теоретичних знань та практичних навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів.

Дипломатичний та діловий протокол та етикет/ Diplomatic and business etiquette

Семестр	3-5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни – сформувати у студента поняття про суть та історичні етапи становлення дипломатичного протоколу, продемонструвати важливість дипломатичного листування, ознайомити з: вимогами до такої дипломатичної документації, правилами організації дипломатичних прийомів. Акцентувати увагу студента на необхідності дотримання вимог ввічливості та провадженні протокольної діяльності дипломатичного представництва, розкрити традиції дипломатії у різних країнах світу, сформувати уявлення про професію дипломата, її плюси і мінуси, переваги перед іншими та специфіку цієї професії.

Друга іноземна мова (німецька) / Second Foreign Language (German)

Семестр	2-8
Кількість кредитів (годин)	24 (720)
Мова викладання	Англійська
Форма контролю	Екзамен
Викладач	Гнатишена Ірина Михайлівна, канд. філол. наук, доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування

Метою вивчення дисципліни є формування і розвиток необхідної комунікативної компетенції у сферах повсякденного та професійного спілкування в усній і письмовій формах; навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена повсякденними та професійними потребами; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела. Основним завданням вивчення дисципліни є формування у студентів загальної та професійно-орієнтованої комунікативної мовленнєвої компетенції. Предметом вивчення дисципліни є обсяг лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати елементарне повсякденне та професійне спілкування та одержати необхідну інформацію з іноземних видань.

Електронний документообіг/Electronic document flow

Семестр	3-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Валецька Тетяна Михайлівна, ст. викладач кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок побудови інформаційної моделі організації ресторанного господарства на основі дослідження її організаційної структури, документопотоків та побудови інформаційних зв'язків як основи впровадження систем електронного документообігу на підприємстві а також принципів побудови та функціонування систем електронного документообігу для спеціалістів центральних органів виконавчої влади, підприємств, установ, організацій.

Економіка України / Economic of Ukraine

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Чорновол Алла Олегівна, д.е.н., професор кафедри фінансів, обліку та оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок з ефективного управління економікою держави у нових умовах господарювання, розвиток сучасних підходів мислення до функціонування національної економіки, формування теоретико-методологічних засад та методико-практичного інструментарію аналізу основних структурних елементів національним господарством. Основними завданнями вивчення дисципліни є: формування навичок комплексного підходу щодо структури та системи економіки України; проведення поглибленого аналізу економічного потенціалу економіки України та особливості його використання; прогнозування та програмування національної економіки.

Енологія/ Oenology

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Паламарек Каріна Вікторівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни «Енологія» є надання майбутнім спеціалістам знання з наукових основ виробництва та споживання вин, практичних навичок щодо дослідження процесів зберігання вина та процесів, які відбуваються під час етапу спиртового бродіння виноградного соку/сусла.

Естетика / Aesthetics

Семестр	1-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Тетяна Семенівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики

Метою вивчення дисципліни є визначення і дослідження предмету і методу етики, історичного розвитку моралі, історії розвитку етичних теорій і концепцій, природи, сутності і специфіки моралі, закономірностей розвитку і функціонування моралі в суспільстві, взаємозв'язку моралі з іншими формами матеріального і духовного життя суспільства, вищих моральних цінностей людства та проблем моральної культури суспільства й особистості.

Етика бізнесу / Business Ethics

Семестр	3-5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни – сформулювати у студента поняття про моральні вимоги до стосунків ділових людей, сучасні технологічні вимоги до основних форм ділового спілкування – бесід і переговорів, службових нарад тощо; моральні принципи, норми і правила ділового етикету; ознайомлення з основами корпоративної культури й корпоративної етики; отримання навичок ведення переговорів із діловими партнерами; сприяння засвоєнню основних правил ділового спілкування та етикету; забезпечення інформацією про норми ділової поведінки, прийняті в міжнародній діловій спільноті; основними підходами й концепціями етики бізнесу; ознайомлення з міжнародними принципами етики бізнесу; вивчення стану вітчизняної ділової культури й тенденцій її розвитку.

Етнічна кулінарія/ Ethnic culinary

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Струтинська Любов Тодорівна старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є ознайомлення з технологічними концепціями виробництва продукції етнічної кулінарії, особливостями правил етикету та впливу національних традицій на режим харчування, способи подавання страв і напоїв з використанням предметів народного побуту різних народів світу.

Захист прав споживачів /ConsumerProtection

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни є здобути всебічні знання у сфері захисту прав споживачів і навчитися аналізувати законодавство, що сприятиме глибокому розумінню не тільки прав підприємців, які здійснюють свою діяльність у сфері ресторанного господарства, купівлі-продажу товарів, надання послуг і виконання робіт, а й необхідності дотримання норм законодавства, знання правових наслідків, які настають за його порушення, що зумовить їхню правомірну поведінку; вивчення має сприяти отриманню знань студентами прав як потенційних споживачів і захисту їхніх прав відповідно до тих норм законодавства, що захищають їхні інтереси від певних негативних проявів порушень права господарюючими суб'єктами.

Івентивний менеджмент / Event management

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Шупрудько Наталія Володимирівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни є набуття, поглиблення та формування у майбутніх фахівців професійних знань та навичок з питань організації обслуговування споживачів івент-послуг на підприємствах. Вивчення дисципліни передбачає узагальнення та практичне розв'язання наукової проблеми стану і перспектив івент-менеджменту в сучасному суспільстві, що виявляється в розкритті івент-менеджменту як процесу, що передбачає постановку мети і її зв'язок із стратегічними завданнями, оперативним плануванням і проведенням заходів в заздалегідь визначених просторово-часових рамках. При цьому в центрі івент-менеджменту знаходиться цільова аудиторія проектованої події і замовники проведення даного заходу.

Іноземна мова спеціальності/Foreign language for specific purposes

Семестр	5-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Англійська
Форма контролю	Екзамен
Викладач	Гільдебрант Катерина Йосипівна, д.філол.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни є формування і розвиток необхідної комунікативної компетенції у сферах професійного спілкування в усній і письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела.

Інтелектуальна власність / Intellectual property

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Селезньова Ольга Миколаївна, д.ю.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є ознайомлення студентів зі специфікою інтелектуальної власності як результату інтелектуальної творчої праці людини у будь-якій сфері людської життєдіяльності; забезпечення інтелектуального і соціального розвитку особистості шляхом засвоєння нею правових та економічних аспектів проблем інтелектуальної власності; виховання майбутнього фахівця у дусі поваги до результатів інтелектуальної творчої праці людини.

Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі / Information systems and technologies in restaurant business

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Валецька Тетяна Михайлівна, старший викладач кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств ресторанного бізнесу, особливостей функціонування ресторанних підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності

Історія української культури / History of Ukrainian Culture

Семестр	1-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ореховський Вадим Олегович, д.і.н., професор кафедри технологій та організації готельно-ресторанного бізнесу.

Метою вивчення дисципліни ознайомлення студентів із основами сучасних підходів до історії української культури, особливостями її історичного розвитку, виявити зв'язки української культури з соціальними, політичними, цивілізаційними, побутовими, мистецькими явищами і процесами, навчити студентів вільно оперувати сучасними концептами історичної культурології та широким фактологічним матеріалом.

Кейтеринг/ Catering

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Струтинська Любов Тодорівна старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок у сфері кейтерингу, які надають можливість вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації закладів ресторанного господарства у ринкових умовах раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства.

Комунікативний менеджмент / Communication management

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Пенюк Валерія Олександрівна, к.е.н., старший викладач кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни «Комунікативний менеджмент» є формування у майбутніх фахівців з менеджменту комунікативної компетентності, умінь ефективного професійного спілкування. Предметом вивчення дисципліни «Комунікативний менеджмент» є загальні закономірності та методи комунікації щодо ефективного спілкування з колегами, клієнтами та діловими партнерами підприємств і організацій в галузі ресторанного господарства..

Кондитерське та пекарське мистецтво/ Confectionary and baking art

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Струтинська Любов Тодорівна старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ кондитерського та пекарського мистецтва, організації виробництва на основі вимог технологічного процесу, планування і вирішення виробничих завдань та технологічних розрахунків, збалансованості і культури харчування людини.

Конфліктологія та психологія ділового спілкування/ Conflictology and psychology of business communication

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок ефективного ділового спілкування в ресторанному господарстві та оволодіння техніками запобігання і розв'язування конфліктів.

Культурна спадщина України / Cultural heritage of Ukraine

Семестр	1-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ореховський Вадим Олегович, д.і.н., професор кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу.

Метою вивчення дисципліни – ознайомлення студентської молоді зі зразками культурної спадщини українського народу, а також розширення обізнаності з його історико-культурним минулим та формування на цій основі всебічно розвинутої, гармонійної, національно свідомої, позбавленої навіяного попереднім періодом історії комплексу меншовартості, особистості.

Курортна справа / Resort business

Семестр	5-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Гищук Роман Миколайович, к.г.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни є формування знань студентів у сфері розвитку і територіального зосередження курортних комплексів, аналізу їхнього функціонування, галузевої та територіальної структури, питань організації курортного сервісу, процес організації, обслуговування, управління територіальними курортними комплексами і системами як складових господарських систем певної рекреаційної території, які ґрунтуються на їхньому рекреаційно-ресурсному потенціалі визначеного профілю та спеціалізації.

Методи контролю продукції ресторанного господарства/ Methods of products control in a restaurant business

Семестр	6-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни впровадження загальних сучасних методів контролю хімічного складу, властивостей і якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства

Міжнародні економічні відносини / International economic relations

Семестр	1-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Верстяк Оксана Миколаївна, к.е.н., доцент кафедр менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни – формування системи знань з міжнародних економічних відносин, умов, форм, методів й основного інструментарію міжнародної економічної діяльності в ресторанному господарстві, також набуття студентами широких знань про соціально-економічні проблеми світового господарства, про закономірності розвитку зовнішньоекономічних зв'язків, вивчення теоретичних основ світової економіки, специфіки формування, особливостей та тенденцій сучасного її розвитку.

Моделювання бізнес-процесів/Modelling of business-processes

Семестр	4-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Тетяна Семенівна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи професійних компетентностей щодо використання аналітичних моделей та методів в економіці підприємства ресторанного господарства з метою обґрунтування та прийняття ефективних управлінських рішень; опанування практичних навичок застосування сучасних аналітичних моделей та

методів при вирішенні конкретної економічної задачі; оволодіння навичками побудови і використання моделей бізнес-процесів для обґрунтування прийняття оптимальних рішень в ринковій економіці; засвоєння знань щодо основних принципів формалізації бізнес-процесів підприємства як цілісної системи та об'єкту моделювання.

Організація туризму / Organization of tourism

Семестр	5-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Гишук Роман Миколайович, к.г.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни є формування знань студентів у сфері розвитку і територіального зосередження курортних комплексів, аналізу їхнього функціонування, галузевої та територіальної структури, питань організації курортного сервісу, процес організації, обслуговування, управління територіальними курортними комплексами і системами як складових господарських систем певної рекреаційної території, які ґрунтуються на їхньому рекреаційно-ресурсному потенціалі визначеного профілю та спеціалізації.

Підприємницьке право/Business law

Семестр	4-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Селезньова Ольга Миколаївна, д.ю.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є забезпечення опанування студентами основних знань з правового регулювання суспільних відносин щодо організації ресторанного господарства, безпосереднього здійснення підприємницької діяльності та управління нею; формування уявлення про поняття, систему і роль підприємницького права в сучасних умовах, про основні принципи та інститути підприємницького права; набуття практичних навичок застосування норм законодавства, що регулює підприємницьку діяльність в Україні.

Політологія / Politology

Семестр	1
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Урсакий Юлія Анатоліївна к.е.н., доцент кафедри менеджменту, міжнародної економіки та туризму

Метою вивчення дисципліни набуття студентами широких знань у сфері політичної теорії; політична соціалізація студентів; забезпечення політичного аспекту підготовки висококваліфікованого спеціаліста на основі сучасної світової та вітчизняної політичної думки; набуття умінь осмислення, аналізу й узагальнення соціально-політичних процесів, орієнтації в основних світових і вітчизняних політологічних школах, концепціях і напрямках.

Процеси і апарати харчових виробництв/ Processes and apparatuses for food manufacturing

Семестр	2-5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Данилюк Інна Петрівна к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування знань з основних процесів харчових виробництв, раціонального вибору конструкцій, розрахунку машин і апаратів для визначених технологічних процесів, а також набуття практичних навичок доцільної промислової експлуатації апаратів спрямованих на досягнення максимальної продуктивності при мінімальних витратах і високій якості готової продукції.

Психологія лідерства та кар'єри/ Psychology of leadership and career

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Вдовічена Ольга Геннадіївна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Метою вивчення дисципліни сформувати систему знань про кар'єру особистості, набутти практичні навички ділового спілкування в галузі ресторанного господарства; задоволення потреби організації в кваліфікованих кадрах і ефективного використання їх з урахуванням можливостей самореалізації кожного працівника, вироблення вмінь прогнозувати і контролювати та розв'язувати конфліктні ситуації в процесі побудови кар'єри та становлення лідера.

Релігієзнавство / Religious studies

Семестр	1-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ореховський Вадим Олегович, д.і.н., професор кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Метою вивчення дисципліни – формування у студентів уявлення про специфіку вивчення релігієзнавством світоглядних культур, основних сфер дослідження релігії та вільнодумства, значення релігієзнавчих знань для формування духовної культури суспільства та особи.

Сенсорний аналіз/ Sensory analysis

Семестр	4-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни навчити студентів методології та основним засобам дегустаційного аналізу, з урахуванням основних органолептичних (сенсорних) показників.

Соціологія/ Sociology

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Ореховський Вадим Олегович, д.і.н., професор кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни «Соціологія» є засвоєння майбутніми фахівцями знань щодо теоретичних засад суспільства та соціальних спільнот, функціонування соціальних структур — груп, класів та інститутів, вивчення світових суспільних процесів, визначення особливостей створення та функціонування соціальних спільнот в Україні, ефективності їх взаємодії, визначення місця і ролі у цих процесах людини.

Статистика/Statistics

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Багрій Конон Леонідович, к.е.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни — формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок в галузі ресторанного господарства, систематизації та аналізу інформації, виявлення і оцінювання закономірностей формування, розвитку та взаємодії складних соціально-економічних явищ і процесів у підприємстві, торгівлі та біржовій діяльності. Набуття студентами знань з теоретичних основ статистичного спостереження як способу формування інформаційної бази для дослідження та прийняття рішень; методичних підходів до узагальнення та оброблення статистичних даних; методології і методик екстенсивного та інтенсивного статистичного аналізу соціально-економічних явищ і процесів; методик прогнозування та статистичного моделювання соціально-економічних параметрів, а також вміння студентами застосовувати методи статистичного спостереження для формування масиву первинних даних для статистичного дослідження; здійснювати оброблення первинних даних з метою одержання узагальнюючих показників, рядів розподілу, відносних, середніх величин, показників варіації тощо; виконувати необхідні аналітичні розрахунки із застосуванням комп'ютерної техніки у відповідності із метою статистичного дослідження, наявною вихідною статистичною інформацією; здійснювати статистичний аналіз фінансово-господарської діяльності, рівня соціально-економічного розвитку регіону, економічну інтерпретацію отриманих результатів, робити обґрунтовані висновки та прогнозні розрахунки.

Товарознавство/Commodity

Семестр	2-5
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Бозуленко Олена Ярославівна, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, цифрової економіки та підприємництва.

Мета вивчення дисципліни — засвоєння студентами теоретичних знань, формування вмінь і навичок, що забезпечують кваліфіковану професійну діяльність спеціалістів у сфері громадського харчування щодо товарознавчих характеристик як групового асортименту, так і окремих харчових продуктів, використовуваних у виробництві продукції ресторанного господарства.

Трудове право/Labor law

Семестр	2-3
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Селезньова Ольга Миколаївна, д.ю.н., доцент кафедри обліку і оподаткування.

Метою вивчення дисципліни – формування знань положень трудового права, умінь правильного застосування положень нормативно-правових актів щодо відносин у сфері праці та відносин, що тісно пов’язані з трудовими, а також оволодіння інструментарієм науки трудового права, правових механізмів всіх інститутів: трудового договору, трудових правовідносин, колективних угод, колективного договору, працевлаштування громадян, часу роботи, часу відпочинку, оплати праці, гарантійних і компенсаційних виплат, дисципліни матеріальної праці, матеріальної відповідальності сторін трудових правовідносин, охорони праці, трудових спорів та порядку їх вирішення в галузі ресторанного господарства, нагляду за додержанням трудового законодавства, соціального забезпечення і всіх видів допомоги в разі непрацездатності.

Управління дистрибуцією послуг/ Service distribution management

Семестр	7-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Незвещук-Козут Т. С. к.е.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі, концептуальних основ дистрибуції, теорії й практики розвитку цього напрямку в управлінні та набуття навичок самостійної роботи щодо засвоєння навчального матеріалу.

Фінанси, гроші та кредит / Finance, money and credit

Семестр	1-8
Кількість кредитів (годин)	6 (180)
Мова викладання	Українська
Форма контролю	Екзамен
Лектор	Рошило Віолетта Іванівна, к.е.н., доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи теоретичних знань та набуття практичних навичок щодо закономірностей у сфері ресторанного господарства, фінансів суб'єктів господарювання, фінансів населення, грошово-кредитних відносин, розкриття шляхів використання цих відносин в практиці господарювання, засвоєння сукупності заходів грошово-кредитної політики держави, що використовуються для регулювання та стабілізації грошово-кредитної системи країни. Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення теоретичних основ і форм функціонування фінансів, оволодіння основними прийомами та методами, що використовуються для ефективного управління фінансовими ресурсами суспільства; висвітлення теоретичних основ функціонування в ринковій економіці таких економічних категорій як гроші, кредит, грошовий, фінансовий та валютний ринок, а також визначення на цій основі методологічних засад формування, розвитку та діяльності банків, банківської, грошової, валютної та кредитної систем країни; опанування інструментами та методами використання фінансових та кредитних закономірностей у практиці господарювання та державотворення; формування навичок аналізу реальних грошових, фінансових та кредитних процесів і

використання його результатів для розробки та прийняття фінансових рішень; отримання необхідних знань про суть і структуру грошової системи та її місце в ринковій економіці; розгляд механізму функціонування кредитних важелів; дослідження ролі ринку цінних паперів в економічній перебудові суспільства; визначення засад проведення валютної політики.

Харчова мікробіологія/ Food microbiology

<i>Семестр</i>	<i>4-8</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>6 (180)</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>Українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Екзамен</i>
<i>Лектор</i>	<i>Романовська Ольга Леонідівна к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу</i>

Мета вивчення дисципліни вивчення основ мікробіології, що лежать в основі технологій харчових виробництв. Завданням вивчення дисципліни є: надання студентам ґрунтовних знань з біохімічних процесів, які проходять за участю мікроорганізмів, поглиблення знань та практичних умінь з основних методів контролю мікробіологічного та санітарно-гігієнічного стану виробництва.

Web-дизайн та Web-програмування/ Web design and Web programming

<i>Семестр</i>	<i>3-8</i>
<i>Кількість кредитів (годин)</i>	<i>6 (180)</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>Українська</i>
<i>Форма контролю</i>	<i>Екзамен</i>
<i>Лектор</i>	<i>Дрінь Ірина Ігорівна к.ф.-м.н, доцент кафедри фінансів, обліку та оподаткування</i>

Метою вивчення дисципліни є: засвоєння студентами сучасних webтехнологій і суміжних галузей знань, вивчення та практичне засвоєння методів і засобів створення web-сайтів.