

**СВІТОВІ ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА  
СЕРВІСУ** (передумови – відсутні)



**Викладач:** доктор філософії, доцент Скриннік Вікторія Ігорівна  
**Кафедра:** торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  
**Факультет:** управління торговельно-підприємницької та митної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи спеціальних знань об'єктивних закономірностей, реальних процесів та специфічних особливостей традицій та культури сервісу народів світу, а також навичок їх практичного застосування.  
**Результати навчання:** вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**ДИЗАЙН У ГОТЕЛЬНОМУ ТА  
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**  
(передумова – засвоєння обов'язкових  
компонент першого та другого курсів)



**Викладач:** доктор філософії, доцент Скриннік Вікторія Ігорівна  
**Кафедра:** торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  
**Факультет:** управління торговельно-підприємницької та митної діяльності

**Мета вивчення дисципліни:** набуття певної системи знань у галузі дизайну об'єктів готельного і ресторанного бізнесу, а саме: ознайомлення з основами дизайну, його історією створення та розвитку, впливом окремих елементів дизайну на емоційний стан споживача, а також ознайомлення студентів з теоретичними основами і практичними методиками технологічного проектування, висвітлення основних питань при проектуванні, будівництві і реконструкції закладів готельного та ресторанного господарства.  
**Результати навчання:** вивчення дисципліни здобувачами вищої освіти дає формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

<p><b>ВИННИЙ ЕТИКЕТ</b> (передумова – без обмежень)</p>	<p><b>Викладач:</b> к.е.н., доцент Каленік Ксенія Володимирівна  <b>Кафедра:</b> торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  <b>Факультет:</b> управління торгово-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> є цілеспрямоване формування у здобувачів знань щодо основ ампелографії, класифікації та характеристики вин, сучасних тенденцій, принципів і методів роботи сомельє та обслуговування споживачів винами; особливостей формування винної карти, правил споживання вина та еногастрономії.</p> <p><b>Результати навчання:</b> вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти знання та розуміння щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організації роботи сомельє;</li> <li>- формування винної карти;</li> <li>- класифікації вин та сортів винограду, терруару, ампелографії;</li> <li>- асортименту вин різних країн;</li> <li>- технології подавання вин;</li> <li>- правил споживання вин та основ еногастрономії.</li> </ul>
<p><b>ІДЕНТИФІКАЦІЯ НАПОЇВ</b>(передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)</p>	<p><b>Викладач:</b> к.т.н., професор Летута Тетяна Миколаївна  <b>Кафедра:</b> торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  <b>Факультет:</b> управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> формування системи теоретичних і практичних знань щодо методологічних аспектів ідентифікації напоїв, способів і методів ідентифікації напоїв.</p> <p><b>Результати навчання:</b> вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість знати технологічні процеси виробництва алкогольних напоїв, асортимент алкогольних напоїв вітчизняних та зарубіжних брендів, товаросупровідні документи, які підтверджують їх якість та безпечність, асортимент і показники якості, методи контролю, нормативно-технічну, навчально-технологічну, лабораторну документацію, яка має значення для ідентифікації напоїв.</p>

**ТОВАРИ ОСОБИСТОГО ПРИЗНАЧЕННЯ** (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)

**Викладач:** к.т.н., доцент Колесник Вікторія Валентинівна

**Кафедра:** торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

**Факультет:** управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю



**Мета вивчення дисципліни:** формування теоретичних знань та набуття практичних навичок самостійного вирішення завдань щодо функціонування та розвитку сучасної системи проведення оцінки якості товарів особистого призначення, з урахуванням складу та вимог до конкретного виду продукції, вивчення послідовності проведення та порядку заповнення нормативних документів. На наочних прикладах окремих товарних груп розуміти порядок відбору проб та знати основні показники якості, що підлягають перевірці під час проведення досліджень, а також усвідомити необхідність використання різних видів підходів під час контролю рівня якості і сертифікації продукції.

**Результати навчання:** вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, знати сучасні методи оцінки якості товарів особистого призначення, розуміти методологічні засади та правила проведення досліджень, що використовуються під час визначення характеристик товару, розумітися на правилах проведення правильної та кваліфікованої ідентифікації товарів особистого призначення, здатність аналізувати загальні принципи оцінки якості і конкурентоспроможності товару для прийняття різних комерційних та виробничих рішень, розумітися на правилах складання нормативних документів.



## Гастрономічна культура як засіб комунікацій



Викладач – доц. Радченко А.Е.

### Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

надання базових уявлень в області системи харчування сучасної людини з позиції гастрономічної культури, що сприяють розвитку загальної культури особистості, схильності до етичних цінностей та уміння їх використовувати в професійній діяльності.

вивчення та закріплення знань основних історичних факторів, які формували та визначали розвиток харчування в світі, перших ресторанів, шеф-кухарів та гастрономії як великого бізнеса.

Ознайомлення з сукупністю прийнятих у даній культурі продуктів та їх поєднань, практики споживання їжі, а також рефлексія щодо цих індикаторів.

## Крафтові технології м'ясних продуктів



Викладач: доц. Желєва Т.С.

### Мета вивчення дисципліни та результати навчання.

Метою дисципліни є ознайомлення студентів з крафтовими технологіями м'ясних продуктів, визначенням рівня розвитку їх виробництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі; надання майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок з планування, удосконалення та розроблення крафтових м'ясних продуктів.

Результати навчання:

- розуміння поняття «крафтові технології», особливостей розробки та закономірностей формування асортименту крафтових м'ясних продуктів;
- здатність аналізувати і обирати сировину та параметри технологічного процесу виробництва крафтових м'ясних продуктів;
- здатність розробити та реалізувати власний крафтовий м'ясний продукт;
- здатність забезпечувати якість крафтових м'ясних продуктів та визначати ступінь їх затребуваності на споживчому ринку України;
- здатність визначати та вирішувати проблеми в галузі крафтових технологій.

<b>Копірайтинг</b> (передумова – немає)	Викладач – доц. Олініченко К.С.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p><i>Мета:</i> набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок розробки й оформлення інформаційних матеріалів у сфері реклами для досягнення максимального комунікаційного ефекту, впровадження прийомів рекламного креативу, оволодіння відповідним методичним інструментарієм. <i>Завдання:</i> ознайомлення студентів із базовими принципами та технологіями копірайтингу в рекламному середовищі; формування навичок написання кваліфікованих рекламних текстів; ознайомлення з характеристиками та вимогами до написання текстів різних жанрів; вивчення основних законів, правил та вимог написання ефективного рекламного тексту; ознайомлення зі структурою, складом та побудовою рекламного тексту; усвідомлення засад діяльності копірайтера; ознайомлення з основними засобами здійснення впливу на аудиторію за допомогою тексту; підготовка студентів до використання знань з дисципліни на практиці; прищепити навички самоорганізації, морально-етичне виховання.</p>

<b>Рекламний бізнес</b> (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)	Викладач – доц. Бубенець І.Г..
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b></p> <p>формування у майбутніх фахівців системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації, планування та управління рекламною діяльністю, аналізу її ефективності.</p> <p><b>Результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність виявляти нові виклики, ідентифікувати проблеми та приймати обґрунтовані маркетингові рішення в управлінні рекламним бізнесом;</li> <li>• здатність демонструвати навички до пошуку, оброблення та аналізу значних обсягів інформації з різних джерел, прийняття рішень щодо вибору методів аналізу реклами з погляду її впливу на поведінку споживача;</li> <li>• здатність до проведення дослідження цілей реклами, комунікативних факторів впливу реклами на споживача, опанування основних прийомів організації рекламної діяльності рекламодавцем;</li> <li>• здатність здійснювати кількісні (якісні) вимірювання впливу реклами на цільову аудиторію; набуття навичок із оволодіння сучасним інструментарієм управління рекламною діяльністю; здійснювати тактичний і стратегічний контроль реклами;</li> <li>• здатність до розробки ефективних рекламних стратегій та рекламних кампаній</li> </ul>

**КВІТКОВО-ДЕКОРАТИВНА  
ПРОДУКЦІЯ ТА АРАНЖУВАННЯ**  
(передумова – засвоєння обов’язкових  
компонент першого курсу)



**Викладач:** к.т.н., доцент Сорокіна Світлана Вікторівна  
**Кафедра:** торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  
**Факультет:** управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

**Мета вивчення дисципліни:** формування системи наукових знань, практичних вмій і навичок які необхідні для професійної праці з квітами в умовах ринку в різних галузях, у сферу діяльності яких входять відношення, пов’язані з управлінням асортиментом, якістю та конкуренто-спроможністю квітів як відкритого так й закритого ґрунту для досягнення комерційного успіху.

**Результати навчання:** вивчення дисципліни надає здобувачам освіти можливість розуміти вплив анатомічних і морфологічних особливостей та умов вирощування на споживчі властивості квітково-декоративної продукції, знати правила, режими та терміни збереження квітково-декоративної продукції, володіти правилами проведення експертизи квітково-декоративної продукції, правилами її переміщення через митний кордон України, використанням квітково-декоративної продукції для різних типів аранжувань.

**Товарна номенклатура ЗЕД**  
(зовнішньо-економічної діяльності)  
(передумова – засвоєння обов’язкових  
компонент попередніх курсів)



Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю.

Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи.

Викладач – к.т.н., доцент Акмен В.О.

**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

**Мета дисципліни:** надати майбутнім фахівцям необхідних знань, які б відповідали новим тенденціям і перспективним вимогам підготовки висококваліфікованих спеціалістів з обізнаним орієнтуванням у просторі зовнішньоекономічних зв’язків, здатних вміти правильно ідентифікувати товар, визначити код товару за УКТ ЗЕД, що дозволить досягнути позитивних результатів у зовнішньоекономічній діяльності, підвищенні конкурентоспроможності товарів та забезпечити прозорість статистичної звітності і економічну стабільність Держави.


**Вивчення дисципліни забезпечує** формування спеціальних компетентностей студентів, що бачать свій розвиток і працевлаштування в організаціях, що ведуть комерційну діяльність не тільки в межах України, а й з закордонними партнерами. Результатом вивчення дисципліни є формування у студентів основи знань про системи кодування товарів, навичок правильно визначити код товару відповідно до класифікаторів ЗЕД, що забезпечить розуміння класифікаційних принципів, уникнення штрафних санкцій за невірну сплату мита та накладення певних обмежень при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності, а також при постановці товарів на облік для


	оптово-роздрібної торгівлі.
--	-----------------------------

<b>Маркетинг на B2B ринку</b>	Викладач – проф. Чміль Г.Л.
	<p><b>Метою вивчення дисципліни</b> є формування у студентів комплексних знань і практичних навичок щодо сучасних методів, методик, технологій та інструментів маркетингу на B2B ринку та набуття відповідних компетентностей.</p> <p><b>Результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати і прогнозувати ринкові явища та процеси на основі застосування фундаментальних принципів, теоретичних знань і прикладних навичок здійснення маркетингової діяльності;</li> <li>– збирати та аналізувати необхідну інформацію, розраховувати економічні та маркетингові показники, обґрунтовувати управлінські рішення на основі використання необхідного аналітичного й методичного інструментарію;</li> <li>– виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним;</li> <li>– демонструвати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами, а також належного використання професійної термінології;</li> <li>– відповідати за результати своєї діяльності, виявляти навички підприємницької та управлінської ініціативи.</li> </ul>

<b>Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів</b>	Викладач: доц. Большакова В.А.
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– розуміння механізми формування та сприйняття кольору, смаку та аромату харчових продуктів</li> <li>– здатність аналізувати функціонування сенсорних систем людини</li> <li>– здатність розуміти алгоритми формування сенсорної пам'яті людини;</li> <li>– здатність обґрунтовувати механізми формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів;</li> <li>– здатність аналізувати механізми сприйняття кольору, смаку та аромату харчових продуктів;</li> <li>– здатність застосувати методологічні основи та прийоми дегустаційного аналізу для оцінювання якості харчових продуктів.</li> </ul>



<p><b>ЛІДЕРСТВО ТА ПАРТНЕРСТВО У ПІДПРИЄМНИЦЬКІЙ ДІЯЛЬНОСТІ</b> (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)</p>	<p><b>Викладач:</b> к.е.н., доцент Хлопоніна-Гнатенко Ольга Іванівна <b>Кафедра:</b> торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи <b>Факультет:</b> Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> формування системи наукових знань, практичних вмінь і навичок щодо використання принципів, типів, інструментів лідерства керівником та забезпечення тривалого ділового партнерства в підприємницькій діяльності.</p> <p><b>Результати навчання:</b> : вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість здійснювати аналіз ситуативних чинників, що обумовлюють вибір ефективного стилю лідерства в організації; обирати ефективні методи та прийоми управлінського впливу; формувати власний імідж шляхом цілеспрямованого використання мовної культури, культури зовнішності, невербальних засобів, аксесуарів; формувати свій стиль лідерства, ідентифікувати й розвивати свій стиль керування командою; здійснювати оцінку ділових партнерів.</p>

<p><b>Міжнародний туристичний бізнес</b> (передумова – не потребує)</p>	<p><b>Викладач:</b> к.е.н., доцент Харчевнікова Лілія Сергіївна <b>Кафедра:</b> туризму <b>Факультет:</b> управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> Формування знань щодо міжнародного туризму як складової частини сучасної індустрії туризму, особливостей організації міжнародних подорожей та функціонування міжнародних туристичних організацій, які координують світовий міжнародний туризм, історії розвитку туризму та державного регулювання міжнародної туристичної діяльності.</p> <p><b>Результати навчання:</b> вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість аналізувати міжнародну політику в сфері туризму; характеризувати структуру управління туризмом в Україні та світі; давати стисло характеристику діяльності Всесвітньої туристичної організації; пояснювати з якою метою здійснюється ліцензування, стандартизація та сертифікація туристичної діяльності.</p>

<b>Food plating: харчовий дизайн</b>	<b>Викладач – к.т.н., доцент Радченко А.Е.</b>
	<p>Ресторанний бізнес України активно включився в глобальний тренд впровадження модних елементів фудплеїтінгу, який за наступні десятиріччя перетвориться на ключову конкурентну перевагу ресторанного закладу в умовах тотального побутування технологій цифрової економіки.</p> <p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> розуміння сучасних трендів у харчовому дизайні, сучасні методи та форми подавання страв для досягнення гармонії та композиційної привабливості.</p> <p>Знайомство з базовими підходами до оформлення тарілки та інноваційними техніками з метою отримання візуальної естетики страв – техніки обробки їжі, соусного покриття, декорування та інші.</p>

<b>Українська кухня: історія та сучасні тренди</b>	<b>Викладач – к.т.н., доцент Омельченко С.Б.</b>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> формування у здобувачів освіти системи знань щодо історичного розвитку української національної кухні та українських закладів ресторанної індустрії; звичаїв, гастрономічних традицій, природних, кліматичних особливостей та особливостей технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції і напоїв; інновацій, кулінарних трендів в ресторанній індустрії та індустрії гостинності України.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить здобувачам освіти опанувати теоретичні знання щодо історичного розвитку, особливостей українських кулінарних традицій, уподобань, сучасних кулінарних трендів і набути на їх основі практичні навички проведення технологічного процесу виготовлення, оформлення, подавання кулінарної продукції і напоїв та обслуговування споживачів у закладах ресторанної індустрії, з урахуванням традицій української кухні</p>

<p align="center"><b>КОМЕРЦІАЛІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ІДЕЇ</b> (передумова-засвоєння обов'язкових компонентів для першого та другого курсів)</p>	<p><b>Викладач:</b> к.е.н., доцент Котко Яна Миколаївна <b>Кафедра:</b> економіки та бізнесу <b>Факультет:</b> економічних відносин та фінансів</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни:</b> формування в здобувачів вищої освіти професійних компетентностей щодо розуміння механізму та організаційно-правового забезпечення процесу генерування і комерціалізації ідей; застосування специфічних методів, інноваційних підходів та інструментів комерціалізації; забезпечення комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок.</p> <p><b>Результати навчання:</b> вивчення дисципліни надає здобувачам вищої освіти можливість розуміння механізму комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок, використання їх у підприємницькій діяльності; усвідомлювати методи оцінки бізнес-ідей та способів їх генерування; застосовувати тенденції розвитку світового та вітчизняного ринку інноваційних ідей на підприємстві; використовувати прогнозування для формування сценаріїв розвитку ідей та впроваджувати їх в практику в системі управління підприємством; сформувати здатність оцінювати та аналізувати результати комерціалізації ідей; опанувати необхідними вміннями щодо систематизації процесу комерціалізації ідей на різних етапах; уміння використовувати результатів комерціалізації для розвитку існуючого чи створення нового виду підприємництва, використовуючи сучасні управлінські підходи, методи та технології.</p>

<p><b>Конфліктологія, теорія переговорів</b> (передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу)</p>	<p><b>Провідний лектор – доц. Борюшкіна О.В.</b> <b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <p>розкрити сутність соціальних технологій та умов виникнення конфліктів та їх динаміку, зв'язок конфліктів та стресових станів, роль керівника в управлінні конфліктами; сформувати систему умінь та навичок раціональної поведінки у конфліктних ситуаціях, уміння управляти конфліктами та стресами, ефективно використовувати можливості соціальних технологій при вирішенні конфліктів.</p>
--	---



## ПСИХОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ ТА БІЗНЕСУ

(передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого і другого курсів).

*Для усіх спеціальностей крім  
073 «Менеджмент» і 281 «Публічне  
управління та адміністрування»*

Викладач – к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування

**Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА**



### **Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

*Мета:* формування у здобувачів сучасного системного мислення та комплексу вмінь у сфері управління організаціями та окремих їх функціональних блоків (зон) і формальних груп працівників.

*Результати навчання:*

- розуміти та використовувати технології вироблення, прийняття та реалізації управлінських рішень;
- розуміння категоріального апарату психології бізнесу; опис психологічних особливостей суб'єктів підприємницького процесу; розробка моделі психологічного портрету підприємця;
- уміти коригувати професійну діяльність у випадку зміни вихідних умов;
- приймати фахові рішення у складних і непередбачуваних умовах, адаптуватися до нових ситуацій професійної діяльності;
- оцінювати межі власної фахової компетентності та підвищувати професійну кваліфікацію;
- застосувати науково-обґрунтовані процедури професійного відбору підприємницьких кадрів;
- дотримуватися у фаховій діяльності норм професійної етики та керуватися загальнолюдськими цінностями.