

І. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки (ГСЕ)

3.1. Назва. Історія України

3.2. Шифр. НГП-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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

3.7. Результати навчання. Формування (з позицій історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Історія України».

3.9. Зміст. Історичні передумови формування української державності. Київська Русь її суспільно-політичний розвиток. Українські землі у складі іноземних держав. Виникнення українського козацтва (кінець XIV-XVII ст.). Національно-визвольна війна українського народу під проводом Б.Хмельницького (середина XVII ст.). Занепад Української козацької держави. «Велика руїна» (друга пол. XVII ст.). Гетьманщина у складі Російської імперії. Остаточна ліквідація української державності (кінець XVII-XVIII ст.). Суспільний розвиток українських земель у складі Російської та Австрійської імперії у XIX ст. Україна на початку XX ст. Український національно-визвольний рух і державотворчі процеси у 1917-1921 рр. Україна у складі СРСР (1922-1939 рр.). Україна в роки Другої світової війни (1938-1945 рр.). Суспільний розвиток України в повоєнний період і в умовах «відлиги» (друга пол. 1940-х-1985 рр.). Суспільно-політичний розвиток України в умовах незалежності.

3.10. Рекомендовані джерела:

Основна література:

1. Бурнейко І.О., Хлібовська Г. М., Крижановська М.Є., Наумчук О.В. Історія України. Підручник для 10 класу закладів загальної середньої освіти. (Рівень стандарту). – К., – 2018. – 256 с.
2. Власов В.С. Історія України (рівень стандарту): підручник для 10 класу / В.С. Власов, С.В. Кульчицький. – К: Література ЛТД, 2018. – 256 с.
3. Гісем О.В. Історія України (рівень стандарту): підруч. для 10 кл. закл. загал. серед. освіти / О.В. Гісем, О.О. Мартинюк. – Харків : Вид-во «Ранок», 2018. – 240 с.
4. Історія України: підручник для студентів неісторичних спеціальностей вищих навчальних закладів / [О. М. Бут, М. І. Бушин, Ю. І. Вовк та ін.]; за заг. ред. д.і.н., проф. М. І. Бушина, д.і.н., проф. О. І. Гуржія; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т.– Черкаси: ЧДТУ, 2016. – 644 с.

5. Литвин В. Історія України: підручник / Відп. ред. В. Смолій. НАН України. Інститут історії України. – К.: Наукова думка, 2016. – 991 с.
6. Мицик Ю.А., Бажан О.Г. Історія України. – К.: ТОВ «Видавництво «КЛЮ», 2016. – 680 с.
7. Пометун О.І.: підруч. для 10 кл. / О.І. Пометун, Н.М.Гупан. – К. – УОВЦ «Оріон», 2018. – 256 с.
8. Танцюра В. І. Історія України : навчальний посібник / В. І. Танцюра, С. М. Куліш, О. О. Пересада. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 492 с.
9. Турченко Ф. Україна – повернення історії. Генеза сучасного підручника / Гол. ред. Н. Заблоцька. – К.: Генеза, 2017. – 104 с.

Інтернет-ресурси:

1. Мудрий М.М. Історія: Україна і світ: (інтегр. курс, рівень стандарту): підруч. для 10-го кл. закл. заг. серед. Освіти / М. М. Мудрий, О. Г. Аркуша. – К.: Генеза, 2018. – 288 с. – Режим доступу: <https://pidruchniki.in.ua/istoriya-ukrayina-i-svit-10-klas-mudriy-2018>.
2. Пометун О.І.: підруч. для 10 кл. / О.І. Пометун, Н.М.Гупан. – К. – УОВЦ «Оріон», 2018. – 256 с. – Режим доступу - <https://C:/Users/Admin/Downloads/.pdf>.
3. Сорочинська Н.М., Гісем О.О. Історія України (рівень стандарту): підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти. / Н.М. Сорочинська, О.О. Гісем. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2018. – 256 с. – Режим доступу: https://lib.imzo.gov.ua/bitstream/handle/123456789/149/978-966-10-5421-8_istoriaU-10kl.pdf?sequence=7&isAllowed=y.
4. Струкевич О. К. Історія України (рівень стандарту) : підруч. для 10 кл. закл. загальн. середн. освіти. / О. К. Струкевич. — К. : Грамота, 2018. – 240 с. – Режим доступу: <https://lib.imzo.gov.ua/handle/123456789/288>.

3.11. Методи навчання. Лекції, семінарські завдання з використанням мультимедійних засобів, інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Українська мова (за професійним спрямуванням)

3.2. Шифр. ГСЕ-09

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада.

Дячок А.І., викладач-спеціаліст II категорії,

Данилюк А.В., викладач-спеціаліст II категорії,

Бабійчук І.В., викладач-спеціаліст I категорії.

3.7. Результати навчання. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетенції студентів, практичне оволодіння теоретичними основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

Удосконалення вмінь роботи з різними видами словників, збагачення словникового запасу термінологічною, фаховою лексикою, складання текстів фахової документації.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова» рівня повної загальної середньої освіти

3.9. Зміст.

Розділ 1 . Культура фахового мовлення : Вступ. Державотворча роль мови. Функції мови. Стили, типи і форми мовлення. Літературна мова. Мовна норма. Культура мови. Культура мовлення під час дискусії. Специфіка мовлення фахівця (відповідно до напрямку підготовки). Формування навичок і прийомів мислення. Види, форми, прийоми розумової діяльності. Основні закони риторики.

Розділ 2. Етика ділового спілкування : Поняття етики ділового спілкування, її предмет і завдання. Структура ділового спілкування. Техніка ділового спілкування. Мовленнєвий етикет. Правила спілкування фахівця при проведенні зустрічей, переговорів, прийомів та по телефону.

Розділ 3. Лексичний аспект сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні. Терміни і термінологія. Загальнонаукові терміни. Спеціальна термінологія і професіоналізми (відповідно до напрямку підготовки). Типи термінологічних словників (відповідно до фаху). Точність і доречність мовлення. Складні випадки слововживання. Пароніми та омоніми. Вибір синонімів.

Розділ 4. Нормативність та правильність фахового мовлення . Орфографічні та орфоепічні норми сучасної української літературної мови (робота з орфографічним та орфоепічним словниками). Морфологічні норми сучасної української літературної мови, варіанти норм. Синтаксичні норми сучасної української літературної мови у професійному спілкуванні.

Розділ 5. Складання професійних документів. Загальні вимоги до складання документів. Текст документа. Основні реквізити. Види документів. Укладання документів щодо особового складу. Текстове оформлення довідково — інформаційних документів. Особливості складання розпорядчих та організаційних документів. Укладання фахових документів (відповідно до напрямку підготовки).

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Азарова Л. Є. Українська мова за професійним спрямуванням (завдання для підсумкового контролю та самостійної роботи): навч. посіб. Л. Є. Азарова, А. С. Стадній. - Вінниця : ВНТУ, 2018. - 93 с.
2. Азарова Л. Є. Українська мова за професійним спрямуванням у таблицях і схемах: навч. посіб. / Л. Є. Азарова, Л. А. Радомська. - Вінниця : ВНТУ, 2018. - 176 с.
3. Антонюк Т. М. Українська мова (за професійним спрямуванням): навч. посіб. для студентів ВНЗ I-II рівнів акредитації / Т. М. Антонюк - Чернівці : Друк Арт, 2015. - 527 с.
4. Богатько В. В. Українська мова за професійним спрямуванням. Модульний курс: навч. посіб. / В. В. Богатько, Прокопчук Л. В. ; Вінниц. держ. пед. ун-т ім. Михайла Коцюбинського, Ф-т філології й журналістики ім. Михайла Стельмаха, Каф. методики філол. дисциплін і стилістики укр. мови. - Вінниця : Нілан, 2017. - 281 с.
5. Линчак І. М. Українська мова (за професійним спрямуванням): навч. посіб. для студентів ВНЗ напрямку підгот. "Туризм" / І. М. Линчак, Г. В. Матвєєва. - Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. - 329 с.

6. Лисак В. М. Українська мова (за професійним спрямуванням): навч. посіб. для студентів усіх напрямів підгот. / В. М. Лисак; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. - Львів : Растр-7, 2015. - 279 с.
7. Литвин Л. П. Українська мова за професійним спрямуванням: теорія і практика: навч. посіб. / Л. П. Литвин, Г. В. Семеренко. - Тернопіль : Навчальна книга - Богдан, 2016. - 423 с.
8. Марчук Л. М. Українська мова за професійним спрямуванням: практ. заняття, самост. робота : навч. посіб. / Л. М. Марчук, Т. М. Сукаленко, В. О. Бойчук. - Київ : Вид. дім Дмитра Бураго, 2016. - 238с.
9. Науменко Н. В. Українська мова (за професійним спрямуванням): підручник/ Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технологій. - Київ : НУХТ, 2014. - 255 с.
10. Писарська Н. В. Українська мова за професійним спрямуванням. Письмове ділове мовлення: навч. посіб. / Н. В. Писарська ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". - Харків : Панов А. М. [вид.], 2016. - 112 с.
11. Прокопчук Л. В. Українська мова (за професійним спрямуванням). Тестовий контроль: зб. завдань / Л. В. Прокопчук, В. В. Богатко ; Вінниц. держ. пед. ун-т ім. Михайла Коцюбинського, Ф-т філології й журналістики ім. Михайла Стельмаха, Каф. методики філол. дисциплін і стилістики укр. мови. - Вінниця : Нілан, 2017. - 141 с.
12. Рац Л. В. Українська мова (за професійним спрямуванням): навч. посіб. для студентів ВНЗ I - II р. а. / Рац Л. В., Терп'як О. П. ; Кременец. пед. коледж Кременец. обл. гуманітар.-пед. акад. ім. Тараса Шевченка. - Тернопіль : Осадця Ю. В., 2018. - 359 с.
13. Ткач О. В. Українська мова (за професійним спрямуванням): практикум / О. В. Ткач, О. В. Варенікова ; Харків. нац. пед. ун-т ім. Г. С. Сковороди, Харків. навч.-наук. ін-т ДВНЗ "Ун-т банк. справи", Каф. українознавства та лінгводидактики, Каф. соц.-гуманітар. дисциплін. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2015. - 172 с.
14. Українська мова за професійним спрямуванням: збірник тестових завдань: навч. посіб. для студентів ВНЗ / [С. К. Богдан (відп. ред.) та ін.] ; Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки. - Вид. 2-ге, допов. - Луцьк : Вежа - Друк, 2014.- 167 с.
15. Шевчук С. В. Українська мова за професійним спрямуванням : підручн. / С. В. Шевчук, І. В. Клименко.- 4-те вид., випр. і допов.- Київ: Алерта, 2014.- 694 с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);
- підсумковий контроль (усний екзамен).

3.13. Мова навчання. Українська

3.1. Назва. Економічна теорія.

3.2. Шифр. ГСЕ – 02

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. .III

3.5. Кількість кредитів. ЕКТС – 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Бабій Л.С., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства; формування економічних знань з основних концепцій та категорій, закономірностей та механізмів функціонування ринкової економіки; комплексного уявлення про функціонування економіки як на загальнодержавному рівні, так і на рівні підприємства, домашнього господарства.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Людина і світ».

3.9. Зміст. Предмет і метод економічної теорії. Економічні потреби суспільства. Економічна система суспільства. Відносини власності. Закономірності та особливості розвитку перехідних економік. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Теорія грошей. Ринкова економіка: сутність, функції і структура. Суб'єкти ринкової економіки. Капітал як економічна категорія і чинник виробництва. Обіг капіталу. Інфраструктура ринку і капітал сфери обігу. Монополія та конкуренція в ринковій перехідній економіці. Ринкові відносини в аграрному секторі економіки. Теоретичні аспекти ринкової трансформації економіки України. Держава та її економічні функції у трансформаційній економіці. Економічне відтворення та економічний розвиток. Циклічні коливання в економіці. Доходи: джерела та розподіл. Зайнятість і відтворення робочої сили. Інтернаціоналізація господарського життя і світовий ринок. Глобалізація світогосподарських зв'язків і загальноцивілізаційні проблеми людства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Базилевич В.Д. Економічна теорія. Політекономія: Підручник – К: Знання, 2015 – 637 с.

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

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

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

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

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

- лекції (тематичні, проблемні, оглядові);

- семінарські заняття (дискусії, моделювання ситуацій).

- **Методи оцінювання:** поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка конспектів, презентацій, ситуаційних завдань);

- підсумковий контроль (залік).

3.1. Назва. Основи філософських знань.

3.2. Шифр. ГСЕ-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. II.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Савлук Л. І., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування наукового світогляду. Формування філософської культури мислення та пізнання. Набуття навичок науково-філософського аналізу. Набуття навичок духовного самовдосконалення. Свідоме застосування в професійній діяльності філософської методології та знань. Виховання творчої особистості, яка має високий рівень культури, громадянську відповідальність, національну гідність, патріотизм. Виховання активної життєвої позиції.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. Історія.

3.9.Зміст. Предмет і система філософії. Філософія Стародавнього світу. Філософія Середніх віків та доби Відродження. Філософія Нового часу та Просвітництва. Німецька класична філософія. Сучасна філософія. Українська філософія. Проблеми онтології. Проблеми гносеології. Проблеми соціальної філософії.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Основи філософських знань. Підручник/ За ред. В.А.Буслинського. – Львів: Новий світ – 2009.- 352 с.
2. Петрушенко В.Л. Основи філософських знань: Курс лекцій. Навчальний посібник. - Львів: Новий світ –2008, 2012. – 296 с.
3. Петрушенко В.Л. Філософія: Курс лекцій. Навчальний посібник.-К: Каравела; Львів: Новий світ-2000, 2008/ 2012. - 448 с.
4. Філософія : Навчальний посібник/За ред. І.Ф.Надольного – К.: Вікар, 2008. – 457 с.
5. Філософія: Підручник для вищої школи. – Харків: Прапор, 2010. – 736 с.
6. Філософія: Природа, проблематика, класичні розділи: Навч. посіб. /За ред. Г.І.Волинки. – К.: Каравела, 2011. – 368 с.
7. Щерба С.П., Загляда О.А. Філософія: підручник. - К.: Кондор, 2014, 548с.

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

- мультимедійні лекції (тематичні, проблемні, дискусійні тощо);
- семінарські та практичні заняття (конференції, тренінги, вирішення ситуаційних завдань, робота в групах тощо).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, перевірка завдань срс, тестування з використанням КТ);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Соціологія.

3.2. Шифр. ГСЕ-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС-3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Савлук Л. І., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання.

Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: розуміння сутності суспільного життя та соціальної структури суспільства, а також навичок аналізу суспільних явищ і процесів.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. Історія.

3.9.Зміст. Соціологія як наука, її предмет і методи. Суспільство як соціальна система, його соціальна структура. Особистість у системі соціальних зв'язків. Соціологія культури. Соціологія політики. Етносоціологія. Економічна соціологія. Соціологія праці та управління. Соціологія релігії. Соціологія конфлікту. Соціологія молоді та сім'ї. Гендерна соціологія. Організація соціологічних досліджень.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Піча В.М. Соціологія: Підручник. – К.: Каравела, 2007/2009/2013. – 280с.

2. Практикум з соціології: Навч. пос. / За ред.. В.М.Пічі. – Львів: Новий світ – 2000, 2008, 2011. – 368с.

3. Соціологія: Підручник / За ред. В.Г. Городяненка – К.: Академія, 2015. – 560с.

4. Соціологія. Терміни, поняття, персоналії: Навч. словник – довідник. / За ред. В.М.Пічі. – К.: Каравела, Львів: Новий світ – 2000, 2007. – 480с.3.12.

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

- мультимедійні лекції (тематичні, проблемні, дискусійні тощо);
- семінарські та практичні заняття (конференції, тренінги, вирішення ситуаційних завдань, робота в групах, дослідницькі міні-проекти тощо).

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне опитування, перевірка завдань срс, тестування з використанням КТ);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Культурологія.

3.2. Шифр. ГСЕ-05.

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр I

3.5. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Павлюк Л.Д., викладач-спеціаліст другої категорії.

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

3.7 Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Історія України, Всесвітня історія.

3.8. Зміст. Культурологія як навчальна дисципліна та її категорії. Історична

типологізація культури та характеристика її основних типів. Первісна культура. Культура Стародавнього Сходу. Культура Античності. Інформаційно-знакове розуміння культури. Динаміка культури. Сучасний етап і тенденції розвитку української культури. Культура східних слов'ян. Культура Київської Русі. Українська культура XIV-XVII століття. Українська культура XIX століття. Українська культура XX століття. Національна культура в сучасній Україні. Особистість у світі культури. Естетика як наука та її основні категорії. Художня культура. Етичний вимір культури.

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

3.10. Рекомендовані джерела:

1. Бокань В.А. Історія культури України: Навч. посібн. – К.: МАУП, 2007 – 250с.
2. Греченко В.А, Чорний І.В. Світова та українська культура: довідник для школярів та студентів / В.А. Греченко, І.В. Чорний – К.: Літера ЛТД, 2009. - 414с.
3. Лекції з історії світової та вітчизняної культури / За ред А.Яртіся – Львів: Світ, - 2005. -567 с.;– К.Центр учбової літератури, 2009. – 392с.
4. Культурологія/(Гриценко Т.Б., Гриценко С.П., Кондратюк А.Ю.) за ред. Т.Б. Гриценко. – 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 392с.
5. Культурологія: теорія та історія культури: Навч. посібник. / За ред. І.І.Тюрменко- К.: Центр учбової. літ-ри , 2012. - 367с.
6. Основи культурології: Навч. Посіб. / За ред. Л.О. Сандюк та Н.В. Шубелки. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 400с.
7. Шейко .М. Історія української культури: навч. посібн. / В.М. Шейко, В.Я. Білоцерківський. – 3-те вид. – К.: Знання, 2011. – 271 с.

3.11. Методи навчання. Лекційні, семінарські заняття з використанням мультимедійних засобів

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Іноземна мова за професійним спрямуванням.

3.2. Шифр. ГСЕ-06.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V, VI, VII

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 6

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада.

Англ.

Губрій Н.М., викладач-методист,
спеціаліст вищої категорії
Радудік О.Є., викладач-спеціаліст
першої категорії

Нім.

Губрій Н.М., викладач-методист,
спеціаліст вищої категорії
Радудік О.Є., викладач-спеціаліст
першої категорії

Бондарчук А.А., викладач-спеціаліст першої категорії
Побірська І.В., викладач-спеціаліст першої категорії

Бондарчук А.А., викладач-спеціаліст першої категорії

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування. Програма курсу розрахована на досягнення РЗМ В₁.

3.8. Обов'язкова попередня дисципліна. «Іноземна мова».

3.9. Зміст. Фонетичні норми іноземної мови.

Нормативна граматики іноземної мови. Аудіювання та мовлення. Читання. Лексичний мінімум: 1100 лексичних одиниць. Категорії буття. Географічні, демографічні, економічні та політичні дані країни світу, мова якої вивчається, та України. Лексика професійного спілкування. Лексика ділових контактів. Особливості діалогу професійноорієнтованого характеру. Мовленнєвий етикет спілкування. Елементи усного та письмового перекладу інформації з іноземної мови. Ділове листування. Професійно орієнтовані джерела. Електронні іншомовні джерела. Формування тематичного словника представника готельно-ресторанного бізнесу. Теми готельно-ресторанної спрямованості: Ресторани та їх діяльність. Обслуговуючий персонал ресторану. Робота на кухні готелю та розподіл праці. Розмова з офіціантом ресторану. Посуд та інвентар. Сервіровка столу. Їжа. Холодні закуски. перші страви. Другі страви. Десерт. Напої. Види напоїв.

3.10. Рекомендовані джерела.

Англ.

1. Барановська Т.В., Граматика англійської мови: Зб. вправ. - Київ: ТОВ «ВП Логос – М», 2017.
 2. Беляєва В.М., Питльована Л.Л. Англійська мова: Навчальний посібник. – Львів: «Новий світ – 2011», 2009.
 3. Бунтіна Л. . Англійська мова ресторанної справи: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2011.
 4. Верба Л.Г., Верба Г.В. Граматика сучасної англійської мови. Довідник. – Київ: ТОВ «ВП Логос – М», 2016.
 5. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Зб. вправ. – Київ: Видавництво «Арій», 2016.
 6. Зоценко Л.А., Уханова Л.С., Жеронкіна О.Л. English for Experts in Commodity Science”: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2014.
 7. Наконечная А.П. Современный английский язык. Modern English. – Донецк: ІЩІЩІ ПКФ «БАО», 2016.
 8. Скребкова – Пабат М.А. Ділова англійська мова: Навчальний посібник – Львів: «Новий Світ – 2000», 2014.
 9. Туманян К. Д. English for culinary Experts: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2014.
- Нім.
1. Бережна В.В. Німецька мова: Практичний довідник. –Х.: Весна, 2014.
 2. Буданов С.І., Тріщ О.М. Geschäftsdeutsch. Ділова німецька мова. – Х.: «ТОРСІНГ ПЛЮС», 2016.

3. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства = Deutsch für Tourismus und Hotellerie: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.
4. Камфнова Т.Т. Duetsch. Практический курс немецкого языка. – М.: Издательство «Дом Славянской книги», 2015.
5. Люшневська Т.Г. Німецька мова за професійним спрямуванням: Навч. посіб. Для дистанційного навчання. – К.: Університет «Україна», 2015.
6. Палагнюк І.Д., Питльована Л.Л. Німецька мова: Навчальний посібник. – Львів: «Новий світ – 2000», 2016.
7. Паремская Д.А. Практическая грамматика (немецкий язык): Учеб. Пособие. – Мн.: Выш. шк., 2013.
8. Пивовар Ю.О. Усі фрази та діалоги. Deutsch. – Х.: ТОРСІНГ ПЛЮС, 2017.
9. Смолій М.С. Німецька мова: Граматичний довідник. Вид. 3-тє, перероб. і доп. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2016.
10. Щербань Н.П. Кушнерик В.І. Практичний курс німецької мови: Посібник. – Чернівці: Книги – ХХІ, 2015.
- 3.11. Методи навчання.** Практичні заняття, самостійна робота. Інтерактивні методи та технології викладання, комп'ютерне тестування.
- 3.12. Методи оцінювання.**
 - поточний контроль (опитування, тестування, контрольні роботи);
 - підсумковий контроль (екзамен).
- 3.13. Мови навчання.** Англійська, німецька.

3.1. Назва. Основи правознавства.

3.2. Шифр. ГСЕ-07.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. І.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Шмалій Л.І. викладач правознавства, спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Формування правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого регулювання взаємовідносин громадян і держави.

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

3.9. Зміст. Конституційне право України. Адміністративне право України. Цивільне право України. Фінансове право України. Банківське право України. Трудове право України. Сімейне право України. Кримінальне право України. Господарське право України. Правоохоронні органи України.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Правознавство. Підручник (під ред. В.В. Копейчинкова). - К-Х.: Юринком Інтер- Фоліо, 2017. - 725 с.
2. Право соціального забезпечення в Україні. / Б.С. Сличинський, І.В.Зубов та ін..- К.: Юридична книга, 2017.
3. Гладун З. С. Основи конституційного права. Астон, 2018.
4. Конституційне право України. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. Заред. Ю.М. Тодика- К.: Видавничий Дім «ІнЮре»,

2017 - 544 с.

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

- лекції (оглядова, тематична, проблемна, лекція-консультація, лекція- конференція);
- семінарські, практичні заняття(тренінг, презентація, дискусія), самостійна робота, консультації.

3.12.Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, письмові роботи, ситуативні завдання, перевірка завдань срс);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Економіка підприємств.

3.2. Шифр. ПП-08.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

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

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

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

3.9. Зміст. Підприємство в сучасній системі господарювання. Економічна робота підприємства. Товарооборот закладів ресторанного господарства. Персонал. Продуктивність і оплата праці. Основний та обіговий капітал підприємства. Товарні запаси. Витрати закладів ресторанного господарства. Ціни та ціноутворення. Доходи закладів ресторанного господарства. Прибуток закладів ресторанного господарства. Фінанси закладів ресторанного господарства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Семернікова І. О. Економіка підприємства: Навчальний посібник. - Херсон, 2016. – 306с.
2. Вініковецька Ж.С., Степанова Г.С. Економіка торговельного підприємства: Навчальний посібник. – К.: 2005. – 274с.
3. Опорний конспект лекцій зі спецкурсу «Економіка підприємств різних типів». – Лозовська Н.І., 2014. – 171с.

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

- лекції (оглядова/тематична/проблемна/із запланованими помилками);
- семінарські/практичні (тренінг/презентація/дискусія/комунікативний метод метод/модерація/моделювання ситуацій/мозкова

атака/тренажерні завдання/метод кейс-стаді/робота в малих групах).

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки (МПН)

3.1. Назва. Неорганічна хімія.

3.2. Шифр. МПН-01.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. III

3.5. Кількість кредитів. 4,5

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

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

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

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Маліновський В.В., Нагорний П.Г. Неорганічна хімія: Навч. посібник для студ. спец. «Технологія харчування».-К.Київ. Нац. торг-екон. ун-т, 2016-184с.
2. Басов В.П. , Родіонов В.М. «Хімія»: навч посіб. 7-ме вид. – К.:Каравела, 2013.-340с.

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

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

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

підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Органічна хімія.

3.2. Шифр.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Бас О.П., викладач –спеціаліст першої категорії.

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

3.8. Обов'язкова попередня дисципліна. Неорганічна хімія.

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Органічна хімія: Навчальний посібник. Бобрівник Л.Д. – К.; Ірпінь: ВТФ “Перун”, 2016. – 544с.

2. Органічна хімія: Навчальний посібник.Цветкова Л.Б. Львів: “Магнолія - 2006”, 2013. – 400с.

3. Органічна хімія: Навчальний посібник. Скоробогатий Я.П. Львів: “Новий Світ-2000”, 2013. 432с.

3.11.Методи навчання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні)

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

3.12.Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Фізична і колоїдна хімія.

3.2. Шифр. МПН-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Бас О.П., викладач –спеціаліст

першої категорії.

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

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

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

3.10.Рекомендовані джерела:

1. Фізична і колоїдна хімія: Навчальний посібник. Слободнюк Р.Є. Львів: Компакт-ЛВ, 2017. – 336с.
2. Фізична та колоїдна хімія. Навчальний посібник. Гомонай В.І. Вінниця: Нова Книга, 2014. – 496с.

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

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

3.12.Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка лабораторні заняття (презентації, дискусії, робота в малих групах)
- практичні заняття

3.13. Методи оцінювання:

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

3.1. Назва. Аналітична хімія.

3.2. Шифр. МПН-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

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

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

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

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Аналітична хімія / Д.Д. Луцевич, А.С. Мороз, О.В. Грибальська, В.В.Огурцов. -К.: Здоров'я, 2016 – 296 с.

2. Аналітична хімія. Якісний і кількісний аналіз / - А.С. Сегеда. Навчально-методичний посібник.-К: ЦУЛ,Фітосоціоцентр.-2013-312 с.

3. Аналітична хімія. Н.К. Федущак.: підручник для студентів напряму «Фармація»і «Біотехнологія» вищих навчальних закладів /Н.К.Федущак, Ю.І.Бідниченко, С.Ю. Крамаренко, В.О.Калібабчук [та ін..]-Вінниця: Нова Книга, 2014. - 640с.

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

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

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Мікробіологія та фізіологія.

3.2. Шифр. МПН-06.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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

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

3.8. Обов'язкова навчальна попередня дисципліна.

3.9. Зміст. Мікробіологія як наука. Короткий історичний нарис розвитку мікробіології. Роль мікроорганізмів у природі, сільському господарстві,

промисловості, технології переробки і зберіганні харчової продукції. Головні групи в мікроорганізмів. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; вплив факторів довкілля на розвиток мікроорганізмів; розповсюдження мікроорганізмів у природі; найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми; патогенні мікроорганізми; мікробіологія харчових продуктів; фізіологія харчування; значення різних компонентів їжі для організму людини; фізіологічні основи раціонального харчування; диференційоване харчування різних груп населення; фізіологічні основи лікувального та дієтичного харчування; фізіологічна характеристика основних продуктів харчування.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2017. – 341 с.
2. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування; навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I – IV рівнів акредитації. Видання третє, перероблене та доповнене/ В.Д.Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, Н.О.Попова.- К.: Кондор- Видавництво, 2017. – 312 с.
3. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія: Підручник. – 2-ге вид., переробл. та допов. - К.: КНТЕУ, 2005. – 407 с.

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

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

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Облік і звітність.

3.2. Шифр. ВПП-02.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Тичук Т.О., викладач-спеціаліст другої категорії.

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

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

3.9. Зміст. Організація бухгалтерського обліку закладів ресторанного господарства. Типи підприємств ресторанного господарства та

регламентування їх діяльності. Товарообіг підприємств ресторанного господарства. Облік необоротних активів. Облік нематеріальних активів. Облік запасів. Документування та бухгалтерське відображення операцій з обліку запасів. Облік грошових коштів, розрахунків та інших активів. Облік безготівкових розрахунків та розрахунків з підзвітними особами. Облік довгострокових зобов'язань. Облік поточних зобов'язань. Облік розрахунків з працівниками по оплаті праці. Документальне оформлення та облік надходження сировини і товарів на підприємства, рух сировини і товарів в коморі, облік процесу виробництва, операції з продажу. Приймання сировини і товарів за кількістю та якістю. Документальне оформлення операцій з тарою. Облік наявності та руху тари. Документальне оформлення продажу товарів і готових виробів у буфетах, магазинах кулінарії та дрібно-роздрібній мережі. Звітність МВО. Облік продажу страви протягом дня за різними цінами. Інвентаризація на підприємствах ресторанного господарства. Особливості інвентаризації на підприємствах ресторанного господарства.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства: Навч. посіб. /Л.В.Нападовська, А.В.Алексєєва, О.А.Бакурова, О.Г. Веренич, Н.І.Морозова, А.П. Шаповалова, В.М.Горностаєва; за заг. ред. Л.В.Нападовської. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 378с.
2. Солошенко Л. Громадське харчування. Особливості обліку. – 3-тє вид., перероб. і допов. – Х.: Фактор, 2014. – 344с.
3. Кім Г., Сопко В.В., Кім С.Г. Бухгалтерський облік: первинні документи та порядок їх заповнення: Навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2015. – 440с.
4. Бухгалтерський фінансовий облік. Підручник/ За ред. Проф. Ф.Ф.Бутинця. – 4-те вид., перероб. і доп. – Житомир: ЖІТІ, 2012. - 672с.
5. Жадько К.С., Семенюта В.В., Олійник Л.Ш. Бухгалтерський облік у схемах і таблицях. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 112с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Психологія та етика ділових відносин.

3.2. Шифр..

3.3. Тип. Обов'язкова

3.4. Семестр. II.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Дудник Л. В., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

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

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

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

діяльності. Психологічні ознаки діяльності технолога. Уміння та навички, як складові професійної діяльності. Поняття спілкування, його природа і культура. Функції спілкування та його види. Вербальні засоби спілкування. Невербальні засоби спілкування. Характеристика та етапи ділової бесіди. Підготовка до бесіди як умова її результативності. Встановлення контакту в бесіді. Особливості бесіди по телефону. Правила етикету, яких треба дотримуватись під час бесіди з клієнтами. Визначення конфлікту та конфліктної ситуації. Класифікація конфліктів. Типи соціально-психологічних конфліктів на виробництві. Методи розв'язання конфліктів.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Максименко С.Д. Загальна психологія: Навч. посібник. – К.: Академвидав, 2013. – 360с.
2. Психологія: Підручник / Ю.Л. Трофімов, В.В.Рибалка та ін.; за ред. Ю.Л. Трофімова. - 3-тє видання – К.: Либідь, 2012. – 560с.
3. Савчин М.В., Василенко Л.П. Вікова психологія: Навчальний посібник. – К.: Либідь, 2014. – 380с.
4. Цимбалюк І.М., Яницька О. Ю. Загальна психологія. Модульно-рейтинговий курс для студентів вищих навчальних закладів.— К.: ВД «Професіонал», 2016. - 304с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування усне/письмове опитування; вправи/ситуаційні завдання та ін.);
- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва дисципліни. Безпека життєдіяльності і основи охорони праці.

3.2. Шифр. МПН-08.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV .

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Захарчук М.С., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. У результаті вивчення цієї дисципліни студент повинен уміти визначати: основні причини виникнення проблеми безпеки життєдіяльності; актуальність проблем безпеки життєдіяльності на сучасному етапі; загальні причини зростання рівня небезпек; негативні

процеси в Україні з точки зору безпеки життєдіяльності; міжнародне співробітництво щодо підвищення рівня техногенно- екологічної безпеки людини; мету, об'єкт та завдання курсу “Безпека життєдіяльності”.

3.8. Обовязкова попередня навчальна дисципліна. «Захист Вітчизни», «Основи екології».

3.9. Зміст. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики. Соціальні та психологічні фактори ризику. Реакція та поведінка населення у НС. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у НС. Управління силами та засобами ОГ під час НС.

Законодавча та нормативна база з питань охорони праці. Державний нагляд і громадський контроль за охороною праці. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії. Електробезпека. Пожежна безпека. Оцінювання об'єктів щодо їх вибухонебезпеки. Евакуація людей. Засоби гасіння та виявлення пожеж.

3.10. Рекомендована література.

1. Бедрій Я. Л. Безпека життєдіяльності : навч. посібн. / Я. Л. Бедрій. – К. : Кондор, 2015. – 286 с.
2. Яремко З.М. Безпека життєдіяльності: короткий виклад та засоби контролю знань. Навчальний посібник / Яремко З.М., Муць І.Р., Галаджун Я.В. – Львів. Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 284 с.
3. Березуцький В.В. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник. / Березуцький В.В., Васьковець Л.А., Вершиніна Н.П., та ін.; за ред. проф. В.В. Березуцького. – Х.: Факт, 2005. – 384 с. 4.
4. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності. Навчальний посібник. / Желібо Є.П., Заверуха Н.М., Зацарний В.В.; за ред. Є.П. Желібо. – К.: Каравела, 2016. – 344 с.
5. Мохняк С.М. Безпека життєдіяльності. Навч. посібник. / Мохняк С.М., Дацько О.С., Козій О.І. та ін. – Львів: Видав. Львівської політехніки, 2017. – 264 с.
6. Зеркалов Д. В. Безпека життєдіяльності : навч. посібн. / Д. В. Зеркалов. – К. : Основа, 2014. – 256 с.
7. Івах Р.М. Основи охорони праці / Р.М. Івах, Я.І. Бедрій.-К.:Кондор, 2011.
8. Гандзюк М.П. Основи охорони праці:навч.посіб. / М.П. Гандзюк, Є.П.Желібо, М.О. Халімовський. - К.: Каравела, 2015.

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Процеси та апарати харчових виробництв.

3.2. Шифр. МПН-09.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

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

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

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

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

3.9. Рекомендовані джерела.

1. Поперечний А.М., Черевко О.І., Гаркуша В.Б., Кирниченко Н.В., Ласкіна Н.А. Процеси та апарати харчових виробництв. Підручник (За ред.. Поперечного А.М. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 304 с.

2. Тарасенко І.І. Процеси і апарати харчових виробництв. КНТЕУ. 2014.

3. Юлін О.В. Пересічний М.І., Тарасенко І.І. та ін. Теплові процеси та апарати на підприємствах громадського харчування – К.: УСДМО України, 2016. – 245 с.

4. Інтернет ресурси.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль (екзамен).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Технічне креслення.

3.2. Шифр. МПН-10.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. IV.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

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

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

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

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Боголюбов С.К. Черчение. -М.: Економіка, 2015.-256с.

2. Креслення: Навч. посібник / За ред.. Є.А. Антоновича. - Львів: Світ , 2016. - 512с.

3. Михайленко В.Є., Ванін В.В., Ковальов С.М. Інженерна графіка: Підручник/ за ред.. В.Є. Михайленка. – К.: Каравела, 2015. – 272с.

4. Сидоренко В.К. Технічне креслення. - Львів : «Новий Світ», 2014. - 345с.

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

- лекції(оглядові, тематичні, проблемні);

- практичні заняття (тренінги, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій).

3.12. Методи оцінювання:

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

- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Технологія виробництва кулінарної продукції.

3.2. Шифр. ПП – 01.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. V – VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 9.

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

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

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

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: ІНК ОС, 2016. – 381с.
2. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2014. – 280с.
3. Пересічний М.І. Опорний конспект лекцій. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. II. / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, М.Ф. Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2012. - 182с.
4. Ткач В.В. Технологічний процес виробництва їжі: Практикум. – К.: Центр навчальної літератури, 2015. -212с.
5. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2015. - 506с.

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

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні);
- практичні заняття (ділові ігри, вирішення проблемних завдань та виробничих ситуацій);
- лабораторні заняття (робота в малих групах).

3.12. Методи оцінювання:

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

Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ПП-02.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI, VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 6.

3.6. ПБ викладача, науковий ступінь, посада. Демчук К. І., викладач-спеціаліст першої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій : формування системи спеціалізованих знань та практичних навичок виконання специфічних функцій закладів ресторанного господарства, теоретичних знань і практичних навичок сучасної організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства, взаємозв'язку основних і допоміжних процесів у їх діяльності.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

3.9. Зміст. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Особливості діяльності і типи закладів ресторанного господарства. Організація постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення. Структура виробництва закладів ресторанного господарства та характеристика його підрозділів. Оперативне планування виробництва, організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Організація реалізації продукції ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці. Основи проектування закладів ресторанного господарства. Методика визначення виробничої програми, виконання розрахунків і підбору обладнання, склад функційних груп приміщень, компонування технологічних ліній.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К: ЦУЛ „Інком” – 2016. – 280с.
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва та обслуговуванні на підприємствах громадського харчування. -К.; Укоопспілка, 2005. – 248с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий–М: Экономика, 2014. – 720с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства. За ред. Мазаракі А.А. – К.; КНТЕУ, 2013 – 320с.
5. Томишин-Лелекач М.М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород; «В. Падяка» 2015. – 196с.
6. Журнал «Ресторатор».
7. Інтернет ресурси.

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

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

- практичні заняття.

3.12. Методи оцінювання:

- поточний контроль (тести, Опитування, завдання);
- підсумковий контроль (усний екзамен).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ПП-03.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри. VI

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Матвієнко Л.А., викладач-спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Набуття студентами теоретичних і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів. Розширення пропонованих послуг (кейтерингу, фудингу). Вивчення досвіду ведення ресторанного сервісу за кордоном.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни:

«Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Мікробіологія і фізіологія», «Санітарія і гігієна», «Безпека життєдіяльності і охорона праці».

3.9. Зміст. Методи і форми обслуговування. Характеристика торговельних приміщень. Столовий посуд, приладдя, столова білизна. Правила подавання страв, напоїв. Основи еногастрономії. Організація проведення бенкетів, дипломатичних прийомів, спеціальних форм обслуговування. Організація обслуговування пасажирів різних видів транспорту. Обслуговування мешканців готелю. Обслуговування іноземних туристів, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, споживачів у місцях масового відпочинку. Обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

3.10. Рекомендовані джерела:

- 1.Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. Пос. (для студ. вищ. навч. закл.) / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2016. - 342с.
- 2.Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра-К, 2015. – 388с.
- 3.Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник./ О.В.Новікова та ін. – Х.: Світ Книг, 2014. - 411с.
- 4.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. - К: ЦУЛ, 2016. - 579с.
- 5.Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.

6.Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. - Львів. «Афіша», 2015. - 295с.

7.Журнали «Питание и общество»,
«Рестораторъ». 8.Интернет - ресурси.

3.11. Методи навчання. Проведення лекцій, практичних і семінарських занять з використанням та інноваційних технологій.

3.12. Методи оцінювання.

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

- підсумковий контроль (іспит).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1 Назва. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.

3.2. Шифр. ПП-04.

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Бондар М.М., викладач, спеціаліст вищої категорії.

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

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

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

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001.

2. Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001.

3.Про якість і безпеку харчових продуктів і промислової сировини: Закон України від 25.01.2006

4. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. –К.: Центр навчальної літератури, 2016.—382с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2014. - 720с.

6. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник.—Львів: Магнолія, 2014, 2009. - 212с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Товарознавство харчових продуктів.

3.2. Шифр. ПП-05.

3.3. Семестр. IV.

3.4. Тип: Обов'язкова.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

3.6. ПІБ викладача, посада: Бевза С. С., викладач-спеціаліст першої категорії.

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

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

3.9. Зміст: Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів. Загальні теоретичні засади товарознавства, класифікація харчових продуктів, хімічний склад, вміст поживних речовин в продуктах, фізіологічні норми споживання. Засвоюваність поживних речовин організмом людини. Товарознавча характеристика харчових продуктів. Овочі свіжі. Плоди свіжі. Продукти переробки овочів і плодів. Гриби. Зерноборошняні продукти. Крохмаль, цукор, мед. Кондитерські вироби. Риба та рибні продукти. М'ясо та м'ясні продукти. Молоко та молочні продукти. Харчові жири. Харчові концентрати. Яйця та яєчні продукти. Споживні властивості харчових продуктів. Вплив сировини, технології виробництва продуктів на якість та споживні властивості. Принципи формування асортименту харчових продуктів. Сучасні напрями підвищення якості різних груп продовольчих товарів. Градація якості продуктів, упакування, транспортування, оптимальні умови та терміни зберігання. Дефекти, хвороби, причини та міри запобігання їх виникнення. Застосування харчових продуктів в кулінарії.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Бровко О. Г., Булгакова О.В., Гордієнко П.С. та ін. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Майстерство, 2015. – 264с.
3. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навчальний посібник. Київ, 2016. – 232с.

4. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 380с.
5. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів, 2009. – 344с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2014. – 629с.
7. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. Вінниця, 2010. – 536с.

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

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (дослідження, елементи рольових ігор, індивідуальні завдання);
- самостійна робота студентів.

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання: Українська.

3.1. Назва. Устаткування закладів ресторанного господарства.

3.2. Шифр. ПП-06

3.3. Тип . Обов'язкова.

3.4. Семестр V.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 4,5.

3.6. ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. Кублінська І.І., викладач – спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з основними конструктивними частинами механічного, торговельного, теплового та холодильного устаткування, що забезпечує діяльність закладів ресторанного господарства, вивчення основ раціональної експлуатації устаткування.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Процеси та апарати», «Технічне креслення», «Основи електротехніки».

3.9. Зміст. Загальні відомості про будову та технічні характеристики устаткування закладів ресторанного господарства. Будова механічного, торговельного, теплового та холодильного устаткування. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів немеханічним устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства .

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання . - Харків: «Компанія СМІТ», 2014. - 512с.
2. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х ч.– Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2015. – 365с.
3. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування. - К.: «ЛДЛ», 2005. - 320с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник/

- І.О. Конвісер. Г.А.Бублик . – К.: Київ. Нац. торг. - екон. ун-т, 2015. - 556с.
5. Чревко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. – К.: Ліра – К., 2014. - 648с.
6. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С.В. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – 68с.
- 3.11. Методи навчання.** Лекції, практичні заняття, семінарські заняття.
- 3.12. Методи оцінювання:**
- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка знань, завдань самостійної роботи);
 - підсумковий контроль (екзамен усний).
- 3.13. Мова навчання.** Українська.

3.1 Назва. Сучасна українська кухня.

3.2 Шифр.

3.3 Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестри VI.

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3.

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

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з історичним розвитком народних кухонь, етнографічних регіонів України, вплив природно-географічних умов, а також культурно-побутових традицій, напрямки господарської діяльності, які формують регіональні особливості кухні; формування відповідних теоретичних знань, особливостей приготування, напрацювання практичних навичок приготування найпопулярніших українських страв з різних видів сировини, їх подавання, обґрунтування умов зберігання та реалізації, вимоги до якості готової кулінарної продукції.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство продовольчих товарів», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва і обслуговування в закладах ЗРГ».

3.9. Зміст. Загальні відомості стародавньої української кухні, відображення історичного розвитку народу, зумовлене напрямами господарської діяльності регіонів. Технології поширених страв сучасної української кухні, фірмових страв майстрів-кухарів Вінниччини, Закарпаття та інших регіонів України, а також стародавніх українських страв, кулінарних виробів і страв з різних видів харчових продуктів тваринного та рослинного походження. Технологія супів та гарячих страв з овочів, круп'яних та макаронних виробів, риби, м'яса, птиці та борошняної кулінарної продукції.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: “Оріяна-нова”, 2014. – 558с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: Видавництво А.С.К., 2014. – 848с.
3. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. К.: “Техніка”, 2015. – 272с.
4. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. К.: Вища школа,

2002. – 239с.

5. Боровская Э. Украинская кухня. – М.: ЭКСМО, 2016. – 512с.

6. Меджитова Э.Д. Кухня славянских народов. – М.: ЭКСМО, 2000. – 416с.

7. Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. – Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2015. – 368с.

8. Обрядовая кухня / Т.И.Ильичева. – СПб.: ООО «Диамант», 2016.- 512 с.

9. Борщи и юшки. Салаты и закуски. / В.М.Скляренко, Д.В.Таболкин. – Харьков: «Фолио», 2017. – 286с.

10. Українські страви/ Б.Н.Фік. – Харків: «Світовид», 2013. - 256с.

11. Скопенко О., Ройтенберг І. Практична енциклопедія української кухні. – Київ: «АРКАИМ», 2017. – 208с.

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

3.12. Методи оцінювання.

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Основи барної справи.

3.2. Шифр

3.3. Тип. Обов'язкова.

3.4. Семестр. VII.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

3.6. ПІБ викладача, науковий ступінь, посада. Демчук К. І., викладач-спеціаліст першої категорії, Матвієнко Л.А., викладач- спеціаліст другої категорії.

3.7. Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості та розвиток таких компетенцій: здобуття теоретичних знань технології виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв, засвоєння теоретичних і практичних знань організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації діяльності закладів ресторанного господарства.

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

3.9. Зміст. Класифікація і характеристика барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Загальна характеристика і класифікація напоїв. Асортимент, характеристика, історія і основні етапи виробництва вин, міцних алкогольних напоїв, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Технологія приготування коктейлів, гарячих напоїв. Організація обслуговування споживачів в барах.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Архипов В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживания в барах. Учеб. пособ. - К.: Центр учебной литературы 2016. - 240с.

2. Архипов В.В. Организация работы сомелье. Учеб. пособ. - К.: Центр учебной литературы 2015. - 304с.

3. Завадинська О.Ю. Барна справа. Опорний конспект лекцій. Київ: 2017.

4. Иванникова Е.И. Барное дело. Учеб. пособ. 2-е изд. – М.: Издательський центр, 2013. - 352с.
5. Коробкіна З.В., Романенко О.І. Товарознавство смакових товарів. Підручник - К.: Київ КНТЕУ, 2013. - 379с.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена: Навчальний посібник. Харків, 2014. - 214с.
7. М'ялковський О.В. Барное дело. Учебник / - К.: Кондор – Издательство, 2015. – 366с.
8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, Київ: 2016.
9. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2017. - 399с.
10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша, 2016. - 301с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

ПРАКТИКА

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

Термін проходження практики: IV семестр – 9 тижнів.

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

Поглиблення, узагальнення і вдосконалення набутих студентами знань виконання посадових обов'язків завідувача виробництвом, технолога, оволодіння професійним досвідом, підготовка до самостійної трудової діяльності

Термін проходження практики: V-VI семестр – 15 тижнів, VII семестр – 4,5 тижні.

II. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліни циклу загальної підготовки

3.1. Назва. Фізичне виховання.

3.2. Шифр. ГСЕ-09.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестр. VI.

3.5. Кількість кредитів. ЄКТС. 3.

3.6. ПБ лектора, науковий ступінь, посада. Кривенко О.Л., викладач-спеціаліст вищої категорії, керівник фізичного виховання; Гаращук С.К., викладач-спеціаліст вищої категорії; Примчук Ю.Д., викладач-спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Розвиток таких компетенцій: опанування необхідного обсягу знань, умінь та навичок, використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у цей час та в майбутній трудовій діяльності.

3.8. Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Фізична культура».

3.9. Зміст. Містить теоретичний та практичний розділи. Теоретичний розділ: зміст, організація та методика індивідуальних тренувань; способи самоконтролю за станом свого здоров'я; розвиток фізичних якостей, профілактика травматизму. Класифікація фізичних вправ. Практичні заняття спрямовані на вирішення конкретних завдань з фізичного виховання студентів за допомогою використання програмних видів спорту, а саме: легка атлетика, спортивні ігри (волейбол, баскетбол, футбол), гімнастика. особиста гігієна, гігієнічні форми та вимоги до місць занять. Правила запобігання фізичній перевтомі, перетренуванню, перенапрузі. Формування вміння застосовувати фізичні вправи з метою активного удосконалення індивідуальних та професійних якостей.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Присяжнюк С.І. «Фізичне виховання»: Навч. посібник.-К.:

Центр навчальної літератури, 2017. - 504с.

2. Мурза В.П. Фізичні вправи і здоров'я. Навч. пос. – К.:Здоров'я, 2001. – 256с.

3. Мухін В.М. Фізична реабілітація. Підруч. Для вищ. Навч. закл. Фіз. Вих. І спорту. – К.: Олімпійська література, 2000. – 422с.

3.11. Методи навчання. Практичні заняття за спрямуванням.

3.12. Методи оцінювання.

- поточний контроль (тестування);

- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

Дисципліни циклу професійної підготовки

3.1 Назва. Етнічні кухні

3.2 Шифр. ВПП-01.

3.3 Тип. Вибіркова.

3.4. Семестри VII.

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3.

3.6. ПБ лектора, посада. Бондар М. М., викладач –спеціаліст

вищої категорії, Кублінська І.А., викладач –спеціаліст вищої категорії.

3.7. Результати навчання. Ознайомлення з історичним розвитком етнічних кухонь, країн Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії, та інших кухонь світу. Вплив історичного минулого; природно-географічних умов, релігійних вірувань й системи культових заборон; а також стародавні звичаї, що становили уклад життя різних народів світу, культурно-побутових традицій, напрямки господарської діяльності, які формують регіональні особливості етнічних кухонь. Формування відповідних теоретичних знань, особливостей приготування, найпопулярніших страв етнічних кухонь з характерних видів сировини особливості їх подавання, обґрунтування умов зберігання та реалізації, вимоги до якості готової кулінарної продукції.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство продовольчих товарів», «Технологія виробництва кулінарної продукції».

3.9. Зміст. Загальні відомості етнічних кухонь різних країн світу, відображення історичного розвитку народностей, зумовлене напрямами господарської діяльності, системно-комплексного підходу національного характеру харчування, чинники впливу на формування відмінних рис національних кухонь, традиції та особливості етнічних технологій в різних країнах світу, основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій у закладах ресторанного господарства, сучасну термінологію, яка використовується в етнічних технологіях виготовлення, класифікація сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості етнотехнологій у виробництві страв та виробів в різних країнах світу з різних видів харчових продуктів тваринного та рослинного походження.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Аннет Вольтер, Христиан Тойнер Мировая кухня. Золотая энциклопедия. - М.: АСТ Астрель, 2016. - 320с.
2. Келлерман Моника. Европейская классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина. - М.: Изд. Дом «Кристина -новый век», 2006. - 130с.
3. Еда на любой вкус / Le Cordon Bleu / Пер. с англ. О. Озеровой. - М.: «Зксмо», 2016. - 256с.
4. Кулинарные традиции мира. Современная энциклопедия. - М.: Аванта+, 2003. - 430с.
5. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое\$Красное», «Люблю готовить», «Гурме», «Гурмань», «Кушать подано», «КаБаРе», «Приятного аппетита», «Отель», «ПІР. Україна», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь», «Рестораторь», «Питание и общество», «Стиль життя», «Шеф».
6. Інтернет-джерела: <http://www.bri.ru>, <http://www.cooking.ru>,
<http://www.chicken.kiev.ua>

3.11. Методи навчання. Лекційні, семінарські і практичні заняття з використанням мультимедійних засобів.

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Технологія борошняних кондитерських виробів.

3.2. Шифр. ВПП – 04.

3.3. Тип. Вибіркова.

3.4. Семестри VI.

3.5. Кількість кредитів ЕКТС. 3

3.6. ПІБ викладача, науковий ступінь, посада. Бондар М.М.

викладач- спеціаліст вищої категорії, Безрученко О.М., викладач-спеціаліст.

3.7. Результати навчання. Оволодіння теоретичними знаннями, сучасними методами підготовки сировини до використання, формування вмінь практичних навичок, виконання технологічних процесів виготовлення різних видів тіста, формування, випікання та оздоблення виробів, визначення та діагностування якості готових борошняних кондитерських виробів; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції. Формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок їх реалізації при виробництві сучасних кондитерських борошняних виробів в закладах ресторанного господарства.

3.8. Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство продовольчих товарів», «Технологія виробництва кулінарної продукції».

3.9. Зміст. Загальні відомості про основні та допоміжні види сировини, правила підготовки до виробництва, загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва борошняних і кондитерських виробів з різних видів тіста (дріжджового та бездріжджового), інноваційні аспекти в технологіях виробництва борошняних кондитерських виробів з використанням сучасних видів сировини. Формування вмінь і навичок у виробництві борошняних кондитерських виробів, вироблення оздоблюючих напівфабрикатів з використанням сучасних видів сировини та оздобленням ними виробів.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України: затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185 –К., 2003. - 17с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2015. – 464с.
3. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: «Ліра-К», 2016. – 574с.
4. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. – К.: Київ, нац. торг.- екон. ун-т, 2014. - 445с.
5. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от LeCordon Bleu: пер. с англ./ Дж. Райт, Э. Трой. – М.: издат. доп. «Ниола 21-й век», 2001. –

352с.

6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. – Изд-во «Профи КС», 2015. – 296с.

7. Періодичні видання: «Ресторанная жизнь», «Вопросы питания», «Кондитерское производство».

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

3.12. Методи оцінювання.

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

- підсумковий контроль (залік).

3.13. Мова навчання. Українська.

3.1. Назва. Інформаційні системи та технології

3.2. Шифр. МРН-11.

3.3. Тип: Вибіркова.

3.4. Семестр: VI.

3.5. Кількість кредитів ЄКТС: 4,5.

3.6. ПІБ викладача, посада: Вітюк А.М., викладач-спеціаліст першої категорії, Маранчук О.М., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

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

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

3.9. Зміст: Загальні відомості про інформацію та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Загальні відомості про операційні системи Windows. Формалізація та алгоритмізація обчислювальних процесів. Текстовий редактор MS Word. Системи оптичного розпізнавання. Основи теорії баз даних. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Технологія управління даними в таблицях бази даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання запитів у базі даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання звітів у базі даних MS Access. Технологія створення, редагування та використання форм у базі даних MS Access. Автоматизація опрацювання даних у середовищі MS Access. Основи роботи в середовищі табличного процесора MS Excel. Створення, редагування та форматування електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування та форматування графіків та діаграм. Робота з базами даних в середовищі MS Excel. Аналіз даних у середовищі MS Excel. Автоматизація опрацювання та аналізу даних у середовищі MS Excel. Технологія створення, редагування, форматування презентацій засобами MS PowerPoint.

3.10. Рекомендовані джерела.

1. Баженов В.А., Лізунов П.П. та ін. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології: Підручник. – К.: Каравелла, 2016. – 640с.

2. Глинський Я.М. Інформатика: 10-11 класи: Навч.посіб.: у 2 ч. – ч. 1. Інформаційні технології: 9-те вид. Львів: СПД Глинський, 2016. - 264с.
3. Гуржій А. М., Поворознюк Н.І., Самсонов В. В. Інформатика та інформаційні технології. - Х.: Компанія СМІТ, 2013. - 352с.
4. Дибкова Л. М. Інформатика і комп'ютерна техніка. - К.: Академвидав, 2005. - 416с.
5. Руденко В.Д., Макарчук О. М. “Практичний курс інформатики”, К:, 2014. - 250с.
6. Ярмуш О.В., Редько М.М. Інформатика і комп'ютерна техніка: Навч. посібник. – К.: Вища освіта, 2015. – 359 с.

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

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

3.12. Методи оцінювання:

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

3.13. Мова навчання. Українська.