

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

методичною комісією

15 квітня 2024 р. (протокол № 10, п. 6)



Голова методичної комісії

*Олена Золотухіна*  
Олена ЗОЛОТУХІНА

**КАТАЛОГ  
вибіркових освітніх компонентів  
освітньо-професійних програм  
фахової передвищої освіти  
на 2024/2025 н. р.**

## ЗМІСТ

Soft Skills	3
Банківське кредитування	4
Барна справа	5
Візуалізація даних	6
Внутрішньогосподарський контроль	7
Гастрономічний туризм	8
Економічна психологія	9
Кейтеринг	10
Кредитування та гранти для бізнесу	11
Маркетинг	12
Міжнародні етнічні кухні	13
Музейно-виставкова справа	14
Нова українська кухня	15
Новітня харчова сировина	16
Оподаткування фізичних осіб-підприємців	17
Оподаткування юридичних осіб	18
Організація підприємницької діяльності	19
Основи Pay Per Click	20
Основи Social Media Marketing	21
Основи дизайну	22
Основи дизайну інтер'єру	23
Основи інвестування	24
Основи контролінгу	25
Основи лідерства та тимбілдіngu	26
Основи міжнародної економіки	27
Основи організації розважальних заходів	28
Основи податкової оптимізації	29
Основи протидії цифровому шахрайству	30
Основи фінансових технологій	31
Психологія спілкування	32
Спортивний туризм	33
Стандартизація бухгалтерського обліку	34
Стартап-менеджмент	35
Техніки продажів	36
Технології продукції ресторанного господарства	37
Традиційна українська кухня	38
Туристичні ресурси України	39
Цифрова культура	40
Цифрові послуги та рішення для бізнесу	41
Ціноутворення	42

## SOFT SKILLS

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– психологічні особливості формування та висловлювання власної думки;</li> <li>– поняття тайм-менеджменту;</li> <li>– поняття мотивації та самомотивації;</li> <li>– поняття стрес-менеджменту та конфлікту, психологічні особливості стресостійкості;</li> <li>– особливості peer-to-peer навчання;</li> <li>– поняття нетворкінгу;</li> <li>– поняття презентації, самопрезентації та ораторських здібностей.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формувати і висловлювати власну думку;</li> <li>– застосовувати технологію активного слухання;</li> <li>– робити критичний аналіз;</li> <li>– володіти навичками тайм-менеджменту;</li> <li>– формувати здібності комплексного вирішення проблем;</li> <li>– вирішувати нестандартні завдання;</li> <li>– володіти навичками публічних виступів, самопрезентації;</li> <li>– вирішувати конфлікти;</li> <li>– працювати в команді.</li> </ul>

## БАНКІВСЬКЕ КРЕДИТУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– економічну природу кредитних відносин, сутність резерву для покриття можливих втрат;</li> <li>– методи нарахування процентних платежів за кредитом;</li> <li>– специфіку видів кредитних операцій.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– використовувати методи оцінки кредитоспроможності позичальника;</li> <li>– використовувати методи економічного аналізу в банківській сфері;</li> <li>– правильно оцінювати ситуацію з приводу прийняття рішення про надання кредитів;</li> <li>– використовувати методи нарахування процентних платежів за кредитом.</li> </ul>

## БАРНА СПРАВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технічне оснащення барів;</li> <li>– прийоми технології приготування напоїв і коктейлів;</li> <li>– напрями формування функціональних напоїв;</li> <li>– економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції;</li> <li>– матеріально-технічне забезпечення роботи бару.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;</li> <li>– визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;</li> <li>– впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи у діяльність закладів ресторанного господарства;</li> <li>– формувати винну карту закладу ресторанного господарства.</li> </ul>

## ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ДАНИХ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Усі освітньо-професійні програми
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поняття, основні принципи та етапи візуалізації даних;</li> <li>– методи візуалізації даних, інформації, знань;</li> <li>– сучасні інструменти візуалізації, їх особливості та галузі застосування;</li> <li>– можливі застосування доповненої реальності та QR-кодів.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– підбирати програмне забезпечення відповідно до задач візуалізації;</li> <li>– виконувати розробку проєктів інфографіки та використовувати онлайн-сервіси для їх створення;</li> <li>– виконувати візуалізацію кількісної (числової) інформації та її аналіз;</li> <li>– виконувати візуалізацію текстової інформації;</li> <li>– виконувати розробку проєктів часових ліній (Timeline);</li> <li>– виконувати розробку сценаріїв мультимедійних презентацій;</li> <li>– використовувати додатки доповненої реальності;</li> <li>– створювати статичні та динамічні QR-коди.</li> </ul>

## ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКИЙ КОНТРОЛЬ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– зміст, функції, форми і завдання організації внутрішньогосподарського контролю;</li> <li>– основні законодавчі та нормативні документи, які регулюють здійснення внутрішньогосподарського контролю на підприємствах в Україні;</li> <li>– інформаційне та ресурсне забезпечення організації та здійснення внутрішньогосподарського контролю;</li> <li>– особливості організації та методики внутрішньогосподарського контролю діяльності підприємств.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– будувати систему внутрішньогосподарського контролю на підприємстві;</li> <li>– обґрунтувати доцільність використання того чи іншого методу для вирішення контрольних завдань і процедур;</li> <li>– розробляти заходи щодо виявлення, попередження, профілактики порушень і сприяння реалізації результатів внутрішньогосподарського контролю;</li> <li>– розрізняти особливості та зміст економічних проблем, які вирішуються на певному рівні управління.</li> </ul>

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні поняття та теоретичні аспекти гастрономічного туризму;</li> <li>– міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму та його вплив на туристичну індустрію;</li> <li>– особливості кулінарної культури та традицій окремих країн та регіонів;</li> <li>– нормативно-правові акти, що регулюють гастрономічний туризм;</li> <li>– основні напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати тенденції розвитку гастрономічного туризму на світовому ринку;</li> <li>– оцінювати потенціал регіону для розвитку гастрономічного туризму;</li> <li>– визначати та описувати різноманітність національних кухонь, страв та напоїв;</li> <li>– планувати гастрономічні маршрути та програми туристичних подорожей;</li> <li>– організовувати та проводити гастрономічні заходи, майстер-класи та дегустації.</li> </ul>



## ЕКОНОМІЧНА ПСИХОЛОГІЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– історію становлення економічної психології як самостійної галузі психологічного знання та її міждисциплінарної природи;</li> <li>– взаємний вплив людини та економіки як сфери функціонування держави та суспільства;</li> <li>– основні категорії економічної психології: ментальні репрезентації та ставлення стосовно економічних явищ, економічної активності, зокрема про соціальної, фінансової поведінки, економічної соціалізації, суб'єктивного благополуччя.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– розробляти моделі емпіричного дослідження з економічної психології, опису та інтерпретації отриманих результатів;</li> <li>– застосувати знання з економічної психології в процесі аналізу актуальної життєвої ситуації;</li> <li>– застосовувати фінансово-економічну грамотність та здатність приймати рішення в умовах невизначеності та ситуації міжчасового вибору.</li> </ul>

## КЕЙТЕРИНГ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– види і методи кейтерингового обслуговування;</li> <li>– асортимент блюд і напоїв для обслуговування кейтерингових заходів;</li> <li>– типи і види технічних пристроїв, що використовуються на кейтерингових заходах;</li> <li>– правила підготовки технічних пристроїв, ресторанних аксесуарів і інструментів для кейтерингових заходів;</li> <li>– асортимент та правила обліку столової білизни, посуду та приладів, особливості їх підготовки для кейтерингових заходів;</li> <li>– способи складування і перевезення технічних пристроїв, столової білизни та посуду;</li> <li>– вимоги до персоналу.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонструвати особисті якості, включаючи охайність, акуратний і професійний зовнішній вигляд, манеру поведінки і манеру тримати себе;</li> <li>– ефективно організувати виконання завдань і планувати хід робіт;</li> <li>– готувати технічні пристрої, ресторанны аксесуари і інструменти для кейтерингових заходів.</li> </ul>

## КРЕДИТУВАННЯ ТА ГРАНТИ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Фінанси і кредит Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність кредиту та його види, принципи кредитування;</li> <li>– причини виникнення кредитних ризиків та методи управління ними;</li> <li>– види банківських кредитів, умови їх надання та погашення;</li> <li>– особливості комерційного кредитування;</li> <li>– сутність державного кредиту і умови надання державних позик підприємствам;</li> <li>– види коротко та довгострокових кредитів;</li> <li>– засоби реструктурування проблемних запозичень.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати процентну ставку за кредитом;</li> <li>– визначати кредитні ризики;</li> <li>– визначати резерв під кредитні операції;</li> <li>– складати графік погашення заборгованості;</li> <li>– визначати кредитоспроможність підприємства;</li> <li>– розраховувати ставки за короткостроковими видами кредитування підприємств;</li> <li>– визначати причини проблемної заборгованості та застосовувати основні методи мінімізації збитків.</li> </ul>

## МАРКЕТИНГ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства Комерційна діяльність
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність маркетингу та його основні положення;</li> <li>– процес прийняття рішень споживачем та чинники, що на нього впливають;</li> <li>– елементи програми маркетингу;</li> <li>– принципи та методи проведення маркетингових досліджень на ринку;</li> <li>– види та процес розроблення маркетингових стратегій.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати маркетингове середовище підприємства;</li> <li>– здійснювати сегментацію ринків і розробляти заходи щодо позиціонування товарів;</li> <li>– здійснювати відбір цільових ринків та обґрунтовувати ринкову стратегію;</li> <li>– розробляти маркетингові заходи з урахуванням взаємодії елементів комплексу маркетингу;</li> <li>– обирати ефективні комунікаційні канали для просування і збуту продукції підприємства;</li> <li>– прогнозувати поведінку споживачів залежно від чинників мікро- та макросередовища.</li> </ul>

## МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поняття та стадії розвитку кулінарної етнології;</li> <li>– традиції і культуру харчування народів країн Європи;</li> <li>– традиції і культуру харчування народів країн Азії;</li> <li>– традиції і культуру харчування народів країн Америки;</li> <li>– традиції і культуру харчування народів країн Африки та Австралії.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готувати страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби етнічних кухонь;</li> <li>– підбирати асортимент страв і напоїв, оформляти і подавати страви відповідно до національних традицій.</li> </ul>

## МУЗЕЙНО-ВИСТАВКОВА СПРАВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– історію, теорію та практику музеєзнавства у світовому та національному контексті;</li> <li>– нормативно-законодавчі акти у галузі музейної діяльності;</li> <li>– напрями розвитку теорії та практики музеєзнавства;</li> <li>– історичні та культурні процеси у національному та європейському контексті;</li> <li>– правила зберігання фондів музеїв;</li> <li>– сутність наукового проектування музейної експозиції.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– орієнтуватись в музейній термінології;</li> <li>– проводити лекційну та екскурсійну діяльність;</li> <li>– орієнтуватися в основних видах культурних цінностей;</li> <li>– визначати і класифікувати об'єкти культурної спадщини, розуміти їх історичну, художню і матеріальну вартість;</li> <li>– розуміти сутність і структуру пам'яткоохоронної сфери в Україні на сучасному етапі.</li> </ul>

## НОВА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– історію формування національних традицій харчування;</li> <li>– особливості харчування населення та особливості української національної кухні;</li> <li>– новітні кулінарні технології, їх автентичність;</li> <li>– новітні способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології;</li> <li>– асортимент, характеристику, новітні технології приготування різноманітних традиційних українських страв.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проєктувати і оцінювати надання послуг харчування різним категоріям споживачів;</li> <li>– застосовувати організаційно-правову та нормативно-технічну документацію в роботі на підприємствах харчування;</li> <li>– планувати меню і преїскуранти закладів ресторанного господарства;</li> <li>– використовувати методiku структурування меню;</li> <li>– застосовувати техніку сервісного обслуговування.</li> </ul>

## НОВІТНЯ ХАРЧОВА СИРОВИНА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нові нетрадиційні види рослинної харчової сировини;</li> <li>– нові нетрадиційні види тваринної харчової сировини;</li> <li>– збагачені та комбіновані продукти харчування;</li> <li>– штучні продукти харчування;</li> <li>– генетично модифіковану сировину та продукцію;</li> <li>– потреби, які задовольняють вимоги споживачів.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– досліджувати ринок нетрадиційної сировини;</li> <li>– обґрунтувати конкурентоспроможність нетрадиційної сировини;</li> <li>– визначати проблеми забезпечення продуктами харчування в Україні;</li> <li>– прогнозувати шляхи вирішення проблем забезпечення повноцінним харчуванням населення України.</li> </ul>



## ОПОДАТКУВАННЯ ФІЗИЧНИХ ОСІБ-ПІДПРИЄМЦІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретичні основи оподаткування фізичних осіб-підприємців (ФОП);</li> <li>– сутність і зміст податкової системи для ФОП, її принципи, склад податків;</li> <li>– норми та принципи оподаткування ФОП;</li> <li>– техніку та методику розрахунків податків, зборів та інших обов'язкових платежів, що сплачуються ФОП.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роз'яснювати окремі положення податкового законодавства та орієнтуватися в останніх змінах норм податкового законодавства стосовно оподаткування ФОП;</li> <li>– застосовувати отримані знання для самостійного нарахування податків і обов'язкових платежів, виявляти проблеми, які виникають при нарахуванні та справлянні податків і зборів в оподаткуванні ФОП;</li> <li>– застосовувати набуті знання під час прийняття управлінських рішень, вирішення актуальних питань оптимізації оподаткування ФОП.</li> </ul>

## ОПОДАТКУВАННЯ ЮРИДИЧНИХ ОСІБ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретичні основи оподаткування юридичних осіб;</li> <li>– сутність і зміст податкової системи для юридичних осіб, її принципи, склад податків;</li> <li>– норми та принципи оподаткування юридичних осіб;</li> <li>– техніку та методику розрахунків податків, зборів та інших обов'язкових платежів, що сплачуються юридичними особами.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роз'яснювати окремі положення податкового законодавства та орієнтуватися в останніх змінах норм податкового законодавства стосовно оподаткування юридичних осіб;</li> <li>– застосовувати отримані знання для самостійного нарахування податків і обов'язкових платежів, виявляти проблеми, які виникають при нарахуванні та справлянні податків і зборів в оподаткуванні юридичних осіб;</li> <li>– застосовувати набуті знання під час прийняття управлінських рішень, вирішення актуальних питань оптимізації оподаткування юридичних осіб.</li> </ul>

## ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– зміст основних проблем підприємницької діяльності;</li> <li>– концепцію ринкової системи господарювання, механізм функціонування ринку;</li> <li>– методи організації підприємницької діяльності;</li> <li>– методика оцінки ефективності підприємницької діяльності.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оцінювати результативність підприємницької діяльності в умовах ринку;</li> <li>– складати документацію при створенні підприємства;</li> <li>– виділяти слабкі та сильні сторони підприємницької діяльності;</li> <li>– розробляти заходи щодо підвищення ефективності підприємницької діяльності.</li> </ul>

## ОСНОВИ PAY PER CLICK

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сучасні тренди Інтернет-маркетингу;</li> <li>– сутність рекламної моделі PPC;</li> <li>– бізнес-модель платформ, які фінансуються за рахунок цифрової реклами;</li> <li>– основи торгових рекламних кампаній;</li> <li>– оцінювати ефективність рекламної моделі PPC для просування бізнесу в Інтернет;</li> <li>– основні сучасні інструменти створення реклами в Інтернеті для успішного бізнесу, їх особливості та застосування.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати ринок PPC-послуг в Україні;</li> <li>– формувати рекламну кампанію PPC в середовищі Google;</li> <li>– встановлювати показники ефективності рекламної моделі PPC;</li> <li>– організувати, оцінювати рекламні моделі PPC для бізнесу з використанням систем інформаційних телекомунікацій.</li> </ul>

## ОСНОВИ SOCIAL MEDIA MARKETING

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність поняття «соціальна мережа»;</li> <li>– функціональне призначення різних типів соціальних мереж;</li> <li>– переваги та недоліки маркетингу в соціальних мережах;</li> <li>– сутність поняття «Social Media Marketing»;</li> <li>– види, особливості та технології створення контенту для соціальних мереж;</li> <li>– особливості просування в соціальних мережах Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter;</li> <li>– вимоги до SMM-копірайтингу для Instagram та Facebook.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ідентифікувати задачі, які вирішує маркетинг в соціальних мережах;</li> <li>– створювати контент для соціальних мереж;</li> <li>– використовувати можливості найбільш популярних соціальних мереж Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter для бізнесу;</li> <li>– просувати різні види бізнесу в соціальних мережах з використанням систем інформаційних телекомунікацій.</li> </ul>

## ОСНОВИ ДИЗАЙНУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні віхи розвитку і становлення дизайну;</li> <li>– основні стилі та напрямки, сучасні тенденції у дизайні;</li> <li>– основні закономірності побудови форм у дизайні;</li> <li>– композиційні принципи роботи із зображеннями в дизайні: лінією, фігурою, формою, текстурою і балансом;</li> <li>– основні поняття брендингу.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знаходити правильні взаємозв'язки та співвідношення величин елементів дизайну та вільно оперувати візуальною мовою дизайну;</li> <li>– використовувати сучасні інформаційні технології та ресурси;</li> <li>– використовувати навички візуального сприйняття і розуміння дизайн-об'єктів</li> <li>– демонструвати естетичний смак у сприйнятті творів дизайну.</li> </ul>

## ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методи організації проєктно-графічного середовища;</li> <li>– основи ергономіки;</li> <li>– характеристики матеріалів та інструментів;</li> <li>– основи планування освітлення у приміщенні;</li> <li>– предметно-просторове середовище як художню систему;</li> <li>– прийоми ефективного використання простору;</li> <li>– цілі, завдання та етапи дизайн-проєктування.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати функціональні зони у приміщенні;</li> <li>– врахувати властивості матеріалів та конструктивних побудов;</li> <li>– розробляти композиційне вирішення об'єктів дизайну;</li> <li>– застосовувати сучасне загальне та спеціалізоване програмне забезпечення;</li> <li>– оптимізувати простір для комфортного користування;</li> <li>– відображати стильові та кольоро-фактурні властивості об'єктів;</li> <li>– розробляти візуалізації інтер'єрів;</li> <li>– організовувати процес реалізації дизайну від початкової концепції до фінального результату.</li> </ul>

## ОСНОВИ ІНВЕСТУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Фінанси і кредит
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність інвестування, його види, ризики здійснення, специфіку організації інвестиційної діяльності та етапи інвестиційного процесу;</li> <li>– методичні засади оцінювання інвестиційних проєктів, критерії вибору інвестиційної стратегії;</li> <li>– особливості фінансового забезпечення інвестування, диверсифікації його джерел й оптимізації управління цим процесом.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оцінювати доцільність реалізації інвестиційних проєктів, формувати інвестиційний портфель;</li> <li>– приймати інвестиційні рішення використовуючи відповідний аналітичний інструментарій з урахуванням інвестиційної політики в країні;</li> <li>– розробляти інвестиційні стратегії та заходи інвестиційного менеджменту для досягнення поставлених цілей розвитку підприємства.</li> </ul>



## ОСНОВИ КОНТРОЛІНГУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні концептуальні положення і принципи контролінгу;</li> <li>– порядок впровадження на підприємстві системи контролінгу;</li> <li>– сутність бюджетування як інструменту оперативного контролінгу;</li> <li>– порядок оцінки результативності фінансово-господарської діяльності та системи мотивації;</li> <li>– механізм управління за цілями як основи стратегічного контролінгу.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– застосовувати на практиці організаційно-методичні засади формування фінансової структури підприємства;</li> <li>– формувати систему бюджетів на підприємстві, застосовувати методи фінансового контролю за виконанням бюджетів;</li> <li>– застосовувати систему показників оцінки результативності фінансово-господарської діяльності підприємств.</li> </ul>

## ОСНОВИ ЛІДЕРСТВА ТА ТІМБІЛДІНГУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність понять «лідер», «лідерство», «команда», типи лідерів та лідерства, типи команд;</li> <li>– теорії походження лідерства, стилі лідерської поведінки та управління;</li> <li>– методики розвитку і самовиховання лідерських якостей;</li> <li>– концепції, принципи і методи побудови ефективної роботи в команді;</li> <li>– процеси внутрішньої динаміки команди при переході від одного етапу розвитку до іншого.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пояснювати значення лідерства для досягнення успіху в професійній діяльності;</li> <li>– розпізнавати стилі лідерства за окремими ознаками;</li> <li>– здійснювати аналіз ситуативних чинників, що обумовлюють вибір ефективного стилю лідерства в організації;</li> <li>– планувати, організовувати, контролювати роботу групи з позиції лідера;</li> <li>– забезпечувати мотивацію і координацію діяльності послідовників;</li> <li>– аналізувати, оцінювати та розвивати власні здібності працювати в команді.</li> </ul>

## ОСНОВИ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІКИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поняттєво-категоріальний апарат міжнародної економіки;</li> <li>– механізм функціонування міжнародної економіки;</li> <li>– методичку розрахунку основних макроекономічних показників розвитку світового господарства;</li> <li>– особливості взаємодії національних економік та світового господарства в цілому, їх функціонування та регулювання в умовах глобалізації ринків.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– орієнтуватись у глобальних проблемах економічного розвитку, інтеграції України у систему міжнародного поділу праці;</li> <li>– оцінювати основні макроекономічні показники розвитку світового господарства;</li> <li>– пояснювати вплив заходів зовнішньоекономічної політики на розвиток національної і світової економіки;</li> <li>– аналізувати стан системи світогосподарських відносин, визначати проблеми і тенденції їх розвитку.</li> </ul>

## ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОЗВАЖАЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– різноманітні форми та види анімації;</li> <li>– принципи та техніки планування та організації анімаційних програм та заходів;</li> <li>– правила безпеки та здоров'я, пов'язані з організацією анімаційних послуг;</li> <li>– методи взаємодії із споживачами анімаційних послуг.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планувати та організовувати різноманітні анімаційні заходи;</li> <li>– визначати потреби споживачів та розробляти програми, що відповідають їхнім інтересам та очікуванням;</li> <li>– використовувати різні техніки та методики для залучення уваги та зацікавлення споживачів до анімаційних програм;</li> <li>– розуміти та застосовувати правила безпеки та здоров'я при плануванні та проведенні анімаційних заходів.</li> </ul>

## ОСНОВИ ПОДАТКОВОЇ ОПТИМІЗАЦІЇ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність та значення податкової оптимізації для підприємств та держави;</li> <li>– вплив податкового навантаження на показники функціонування бізнесу;</li> <li>– особливості прямих та непрямих форм оподаткування;</li> <li>– оптимізацію податкових платежів за спрощеною системою у процесі ведення діяльності;</li> <li>– основи податкової оптимізації фізичними особами-підприємцями.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати базу оподаткування, розмір податків та строки їх сплати до бюджетів усіх рівнів;</li> <li>– виконувати розрахунки, пов'язані з визначенням і нарахуванням податків;</li> <li>– визначати штрафні санкції у випадку порушення податкового законодавства;</li> <li>– аналізувати зміни податкового законодавства та визначати їх вплив на результати діяльності суб'єктів підприємницької діяльності.</li> </ul>

## ОСНОВИ ПРОТИДІЇ ЦИФРОВОМУ ШАХРАЙСТВУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Комерційна діяльність Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні положення законодавчої база в сфері захисту інформації в комп'ютерних системах;</li> <li>– склад організаційних, технічних та програмно-апаратних засобів комплексної системи захисту інформації;</li> <li>– принципи побудови, дії та захисту від комп'ютерних вірусів та основи вірусології;</li> <li>– методи, етапи способи та засоби здійснення кібернетичних атак на комп'ютерні системи, методи, засоби і технології протидії ним;</li> <li>– засоби протидії злочинності та основні сучасні інструменти протидії цифровому шахрайству, правила кібергігієни.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ідентифікувати можливі загрози чи атаки; та протидіяти ним;</li> <li>– застосовувати правила кібергігієни в інформаційному просторі;</li> <li>– захищати персональні дані в цифровому середовищі;</li> <li>– застосовувати знання з кібербезпеки в практичній діяльності.</li> </ul>

## ОСНОВИ ФІНАНСОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Фінанси і кредит
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність сучасних фінансових продуктів та технологій;</li> <li>– принципи цифрової фінансової безпеки;</li> <li>– сутність технології блокчейн та особливостей її застосування у фінансовій практиці;</li> <li>– сучасні підходи та стратегії біржової онлайн торгівлі;</li> <li>– використання сучасних фінансових моделей під час побудови інвестиційного портфеля.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– використовувати сучасні фінансові технології у бізнесі та власному житті;</li> <li>– реалізувати принципи інформаційної безпеки економічних систем;</li> <li>– проводити операції з онлайн торгівлі цифровими фінансовими активами.</li> </ul>

## ПСИХОЛОГІЯ СПІЛКУВАННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Фінанси і кредит Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Туристичне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет і об'єкт психології спілкування;</li> <li>– визначення спілкування, діяльності, суспільних відносин;</li> <li>– основні характеристики спілкування, форми і засоби спілкування;</li> <li>– особливості спілкування як соціальної потреби людини, класифікацію основних функцій спілкування;</li> <li>– поняття міжособистісне спілкування, рольове спілкування, соціальна позиція, соціальний статус, соціальна роль, ритуальне спілкування, імперативне спілкування.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– встановлювати контакт з співрозмовником, вести бесіду;</li> <li>– розрізняти вербальні та невербальні знаки співрозмовника;</li> <li>– визначати індивідуально-психологічні відмінності особистості за їхніми проявами у діяльності та спілкуванні;</li> <li>– аналізувати передконфліктні й конфліктні ситуації та сприяти їх розв'язанню.</li> </ul>



## СПОРТИВНИЙ ТУРИЗМ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні поняття, види та функції спортивного туризму;</li> <li>– особливості організації та принципи розроблення спортивних маршрутів;</li> <li>– регіональні особливості розвитку різних підвидів спортивного туризму;</li> <li>– матеріально-технічне забезпечення спортивних маршрутів;</li> <li>– нормативно-правову базу спортивного туризму.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати існуючий туристський потенціал територій щодо здійснення спортивного туризму, користуючись статистичними даними та картами;</li> <li>– забезпечувати безпеку туристських спортивних подорожей;</li> <li>– здійснювати оцінку потенціалу розвитку певної туристичної дестинації на предмет розвитку різних напрямів спортивного туризму;</li> <li>– проектувати туристичний продукт і формувати програми подорожей у сфері спортивного туризму.</li> </ul>

## СТАНДАРТИЗАЦІЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативні вимоги щодо стандартизації первинного обліку;</li> <li>– напрямки удосконалення документації та будови документів;</li> <li>– методика проведення інвентаризації і документального оформлення її результатів;</li> <li>– принципи стандартизації аналітичного та синтетичного обліку;</li> <li>– стандарти ведення та організації обліку;</li> <li>– міжнародний досвід стандартизації обліку;</li> <li>– класифікацію положень ( стандартів) бухгалтерського обліку;</li> <li>– структуру та сферу застосування національних П(С)БО.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– застосовувати теоретичні і методичні основи стандартизації обліку для організації роботи з впровадження бухгалтерського обліку на підприємствах з урахуванням національних стандартів;</li> <li>– застосовувати уніфікований набір стандартів, що регулюють облікову подію та її відображення у звітності.</li> </ul>

## СТАРТАП-МЕНЕДЖМЕНТ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Комерційна діяльність Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особливості та відмінні риси стартап-проектів;</li> <li>– основні концепції реалізації стартап-проектів;</li> <li>– методи та моделі реалізації та управління стартап-проектом;</li> <li>– джерела фінансування стартап-проекту в підприємстві;</li> <li>– методи оцінки стартап-проектів.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати вартісну оцінку результатів та витрат реалізації стартап-проекту;</li> <li>– приймати управлінські рішення в області організації робіт за проектом і нормування праці;</li> <li>– обирати кращі джерела фінансування стартап-проекту;</li> <li>– презентувати бізнес-ідеї;</li> <li>– застосовувати нормативно-правові акти при правовому регулюванні стартап-проектів.</li> </ul>

## ТЕХНІКИ ПРОДАЖІВ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Комерційна діяльність
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретичні, правові та практичні засади техніки продажів товарів/послуг;</li> <li>– механізм та нестандартні техніки продажів;</li> <li>– принципи побудови взаємин із покупцями;</li> <li>– особливості сучасних технік продажу товарів/послуг;</li> <li>– принципи організації внутрішнього маркетингу.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати поведінку споживачів та стан попиту;</li> <li>– координувати маркетингові зусилля в управлінні продажами;</li> <li>– оцінювати ринки збуту, споживачів клієнтів, конкурентів;</li> <li>– вибирати та застосовувати техніки продажів;</li> <li>– проводити психографічні дослідження, виявляти потреби клієнтів;</li> <li>– розробляти тренінги активних продажів;</li> <li>– застосовувати прийоми збільшення продажів.</li> </ul>

## ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Ресторанне обслуговування
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хімічний склад та харчову цінність продуктів харчування, класифікацію органічних та неорганічних речовин;</li> <li>– способи, температурні режими, прийоми механічної та теплової обробки продуктів рослинного та тваринного походження;</li> <li>– загальні схеми технологічного процесу виробництва страв різних груп;</li> <li>– загальну характеристику різних видів харчування: раціонального, лікувально-профілактичного тощо.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– користуватися нормативно-технічною документацією;</li> <li>– готувати закуски, страви, вироби, напої;</li> <li>– оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;</li> <li>– добирати посуд для відпуску страв, виробів, напоїв;</li> <li>– добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;</li> <li>– рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.</li> </ul>

## ТРАДИЦІЙНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Виробництво харчової продукції
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– історію формування національних традицій харчування в Україні;</li> <li>– особливості харчування населення та особливості української національної кухні;</li> <li>– основні кулінарні технології та традиції, їх автентичність;</li> <li>– види механічної обробки продуктів та послідовність їх проведення залежно від сировини;</li> <li>– способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології;</li> <li>– асортимент, характеристику, технології приготування різноманітних традиційних українських страв.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– застосувати технології та практичні навички при виробництві українських традиційних страв, кулінарних і кондитерських виробів;</li> <li>– керувати технологічним процесом виробництва національних страв та напоїв;</li> <li>– готувати страви широкого асортименту відповідно до вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв.</li> </ul>

## ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умови та чинники формування, можливості використання туристичних ресурсів України;</li> <li>– географію розміщення, потенційні запаси та сучасний рівень використання природних та історико-культурних туристичних ресурсів;</li> <li>– сучасний стан розвитку туристичної інфраструктури в окремих регіонах України;</li> <li>– особливості основних рекреаційно-туристичних районів України.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– класифікувати туристичні ресурси за основними ознаками;</li> <li>– аналізувати потенціал використання туристичних ресурсів за регіонами України;</li> <li>– виявляти регіональні особливості використання туристичних ресурсів і відповідну спеціалізацію районів України;</li> <li>– давати рекомендації і пропонувати певні рішення щодо розвитку туристичних районів України;</li> <li>– розробляти перспективні туристичні маршрути в окремих регіонах України.</li> </ul>

## ЦИФРОВА КУЛЬТУРА

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Економіка підприємства Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Комерційна діяльність
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сутність понять «цифрова культура» «цифрова грамотність», «цифрова компетентність», «цифрова культура співробітників компанії»;</li> <li>– соціокультурні аспекти Інтернет-комунікацій, специфіку понять «ідентичність», «довіра», «обмін», «вплив» у цифровому просторі;</li> <li>– нормативно-правові акти у галузі розвитку цифрових технологій в Україні та формування цифрового майбутнього Європи;</li> <li>– сучасні цифрові та інформаційно-комунікаційні технології, які складають основу цифрової культури.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виконувати оцінювання цифрового контенту, виокремлення надійних джерел;</li> <li>– аналізувати вплив використання проривних технологій на конкурентоспроможність бізнесу;</li> <li>– працювати з інструментами Google;</li> <li>– створювати та використовувати електронний підпис.</li> </ul>



## ЦИФРОВІ ПОСЛУГИ ТА РІШЕННЯ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Фінанси і кредит Виробництво харчової продукції Ресторанне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	–
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні поняття та визначення цифрових інструментів (систем) для ведення сучасного бізнесу;</li> <li>– вплив технічних рішень у суспільному, економічному, соціальному та екологічному контексті;</li> <li>– моделі, методи та стратегії цифрової трансформації бізнесу;</li> <li>– сучасні програмні та апаратні засоби для цифровізації бізнес-систем;</li> <li>– практичні та методичні підходи до використання інструментарію інформаційно-цифрових технологій під час ведення бізнесу.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– створювати макет (канву) бізнес-моделі за схемою Остервальдера-Піньє;</li> <li>– працювати з інструментами Google;</li> <li>– створювати робочу платформу в онлайн додатку SharePoint в екосистемі Microsoft 365.</li> </ul>

## ЦІНОУТВОРЕННЯ

Освітньо-професійна програма, за якою рекомендовано вивчення освітнього компонента	Бухгалтерський облік Фінанси і кредит Туристичне обслуговування
Освітньо-професійна програма, за якою вибір освітнього компонента є неможливим	Економіка підприємства
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Економіки, управління та адміністрування
Мова викладання	Українська
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS
Форма контролю	Залік
Результати навчання	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти буде <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– загальні характеристики системи цін, їх основні види та функції;</li> <li>– концепції та методи ринкового ціноутворення;</li> <li>– особливості встановлення цін на зовнішньому та внутрішньому ринках;</li> <li>– підходи до розроблення цінової політики та стратегії підприємства;</li> <li>– цілі та методи державного регулювання цін, його вплив на сучасні економічні процеси.</li> </ul> <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– застосовувати на практиці знання щодо формування цінової політики і стратегії підприємства;</li> <li>– володіти інструментарієм розроблення ефективних цінових рішень;</li> <li>– обирати методи ціноутворення в залежності від ринкових умов, сфери і цілей діяльності підприємства;</li> <li>– ефективно використовувати методи ціноутворення в сучасній економічній практиці.</li> </ul>