

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



КАТАЛОГ

**ВИБІРКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН
ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ**

для здобувачів фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

за спеціальністю G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

УХВАЛЕНО :

Цикловою комісією харчових технологій
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»
(протокол № 8 від «05.03.2025р.)

Педагогічною радою
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»
(протокол № 7 від 24.03.2025)

Кам'янське
2025

Відповідно до статті 54 п.1.17 Закону України «Про фахову передвищу освіту» особи, які навчаються в закладах фахової передвищої освіти, мають право на участь у формуванні індивідуального навчального плану, вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти.

Навчальні дисципліни за вибором студента – це дисципліни, які вводяться закладом фахової передвищої освіти для більш повного задоволення освітніх і кваліфікаційних вимог особи для потреб суспільства, ефективнішого використання можливостей закладу освіти, врахування регіональних особливостей тощо. Вибіркові навчальні дисципліни професійної та практичної підготовки надають можливість здійснення поглибленої підготовки за спеціальностями та спеціалізаціями, що визначають характер майбутньої діяльності; сприяють академічній мобільності студента та його особистим інтересам, дозволяють здійснювати формування компетентності здобувача відповідно до вимог ринку праці.

Код о/к	Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ВБ 1.1	Психологія та етика ділових відносин	2	Залік
	Етика бізнесу		
ВБ 1.2	Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,5	Залік
	Основи маркетингу і реклами		
ВБ 1.3	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
	Основи стандартизації, метрології та управління якістю		
ВБ 1.4	Облік і звітність	4	Екзамен
	Бухгалтерський облік		
ВБ 1.5	Економіка підприємств різних типів	3,5	Екзамен
	Економіка підприємства		
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15	

ЗМІСТ

БЛОК А

Психологія та етика ділових відносин	4
Основи підприємницької та управлінської діяльності	6
Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	8
Облік і звітність	10
Економіка підприємств різних типів	12

БЛОК Б

Етика бізнесу	15
Основи маркетингу і реклами	17
Основи стандартизації, метрології та управління якістю	19
Бухгалтерський облік	21
Економіка підприємства	23

БЛОК А	
Дисципліна	Психологія та етика ділових відносин
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Загальноосвітніх та соціально-гуманітарних дисциплін
Що буде вивчатися	Основи психології та етики ділових відносин для соціалізації та реалізації себе як особистості в суспільстві та як фахівця на «ринку праці».
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Розвиток професійної комунікації У харчовій промисловості спеціалісти щодня взаємодіють із колегами, керівництвом, постачальниками, контролюючими органами та споживачами. Розуміння психологічних аспектів спілкування допомагає: • ефективно передавати інформацію; • уникати конфліктів; • досягати порозуміння в команді; • будувати довірливі та ділові стосунки. 2. Формування етичної відповідальності Харчова галузь тісно пов'язана зі здоров'ям людей. Тому важливо: • дотримуватись професійної етики; • приймати морально обґрунтовані рішення; • відповідально ставитися до якості продукції та безпеки споживачів. Етичні принципи допомагають будувати добру репутацію підприємства й особисту ділову репутацію фахівця. 3. Підготовка до роботи в колективі У виробничому середовищі надзвичайно важливо: • вміти працювати в команді; • поважати різні точки зору; • проявляти емпатію та лідерські якості; • підтримувати здоровий психологічний клімат на робочому місці. 4. Здатність до саморефлексії та самовдосконалення Знання з психології дають студентам інструменти для: • кращого розуміння себе; • управління емоціями; • подолання стресу; • підвищення впевненості у професійній діяльності.

	5. Актуальність у сучасному бізнес-середовищі Сучасні роботодавці цінують не лише фахові знання, а й так звані "м'які навички" (soft skills) — комунікабельність, емоційний інтелект, етичність, адаптивність. Ця дисципліна формує саме такі навички. Отже, "Психологія та етика ділових відносин" — це не просто теорія, а практичний інструмент, який допомагає майбутнім фахівцям бути конкурентоспроможними, професійно зрілими та готовими до викликів сучасного ринку праці.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Основи підприємницької та управлінської діяльності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105 годин,
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Що буде вивчатися	Сутність і зміст підприємницької діяльності, основ маркетингу та менеджменту в умовах ринкової економіки і конкуренції.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Підготовка до власної справи Багато фахівців харчової галузі мріють про відкриття власного бізнесу: кафе, пекарні, міні-заводу, фермерського виробництва. Ця дисципліна дає базові знання про: • створення бізнес-плану; • організаційно-правові форми підприємництва; • реєстрацію та запуск власної справи; • управління фінансами, ризиками та ресурсами. 2. Формування управлінського мислення Навіть якщо студент не планує стати підприємцем, він може працювати на керівних посадах (майстром, технологом, начальником зміни тощо). Для цього потрібні навички: • організації праці; • ухвалення ефективних рішень; • розподілу обов'язків; • контролю за виробничими процесами. 3. Розуміння ринкових процесів Успішний фахівець має орієнтуватися у вимогах сучасного ринку: • як працює конкуренція; • як змінюються споживчі вподобання; • як вивести продукт на ринок; • як підвищити прибутковість виробництва. Ці знання дозволяють краще адаптуватися до умов ринку і впливати на стратегічні рішення підприємства. 4. Розвиток економічної грамотності Дисципліна допомагає студентам: • розуміти основи фінансів і бухгалтерії; • працювати з кошторисами та калькуляцією продукції; • раціонально використовувати ресурси; • аналізувати прибутковість виробництва. Це сприяє ефективній роботі в будь-якому харчовому підприємстві.

	5. Актуальність у сучасному професійному середовищі Сьогодні бізнес очікує від працівника не лише професійних знань, а й ініціативності, гнучкості, здатності до лідерства. Ця дисципліна розвиває: • підприємницьке мислення; • навички стратегічного планування; • здатність швидко адаптуватися до змін. Отже, вивчення "Основ підприємницької та управлінської діяльності" формує у студентів цілісне розуміння професійної сфери — від технології виробництва до організації бізнесу — та відкриває нові можливості для професійного зростання і самореалізації.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища. Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології Здатність до адаптації та дії в новій ситуації Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення та функціонування у сфері ресторанного бізнесу. Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької та управлінської діяльності.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин,
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчових технологій
Що буде вивчатися	Контроль якості на усіх стадіях технологічного процесу приготування їжі; вирішення проблем підвищення якості продукції і випуску продукції стабільної якості.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Гарантія безпечності харчових продуктів Основна мета контролю якості — захист споживача від неякісної або небезпечної продукції. Студенти вивчають: • вимоги до санітарії та гігієни; • методи визначення якості сировини й готових продуктів; • способи виявлення фальсифікації, шкідливих домішок і відхилень від норм. Ці знання є основою професійної відповідальності фахівця. 2. Розуміння стандартів і нормативної бази У харчовій галузі діють державні (ДСТУ), міжнародні (ISO, НАССР), галузеві та внутрішні стандарти, які регулюють: • рецептури; • технологічні процеси; • пакування, зберігання, маркування. Фахівець має вміти читати, застосовувати та дотримуватись цих стандартів на практиці. 3. Підвищення конкурентоспроможності продукції Продукція, яка відповідає високим стандартам якості, завжди має попит. Завдяки цій дисципліні студенти навчаються: • аналізувати якісні показники продукції; • впроваджувати заходи для їх покращення; • адаптувати виробництво до змін у законодавстві та ринку. 4. Підготовка до професійної діяльності Контроль якості — обов'язковий етап будь-якого технологічного процесу. Фахівець з харчових технологій має знати: • як організувати внутрішній контроль на підприємстві; • які методи аналізу застосовуються; • як оформлювати документацію з контролю якості.

	Ці знання роблять випускника цінним спеціалістом для будь-якого харчового виробництва. 5. Формування професійної культури відповідальності Дисципліна виховує у студентів відповідальність за результат своєї праці, точність, увагу до деталей та розуміння важливості своєї ролі в загальному процесі виробництва безпечної продукції. Отже, "Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції" — це не лише теоретична база, а ключ до виробництва якісних, безпечних та конкурентоспроможних продуктів, що є основою успішної кар'єри в харчовій галузі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. Здатність застосовувати практичні вміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, лабораторні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Облік і звітність
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 4. Загальна кількість годин – 120 годин,
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Обліку та оподаткування
Що буде вивчатися	Організація роботи на своєму підрозділі з питань знання основ нормативних документів, принципів калькулювання господарських операцій і бухгалтерської звітності.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Розуміння фінансової сторони виробництва Фахівець у сфері харчових технологій повинен знати: • скільки коштує виготовлення продукції; • як обчислюється собівартість; • як розраховуються витрати на сировину, енергію, зарплату; • як визначається прибуток підприємства. Це дає змогу не лише готувати якісний продукт, а й робити його економічно вигідним. 2. Навички ведення виробничої документації У своїй професійній діяльності технологи часто працюють з: • актами списання; • накладними; • калькуляційними картками; • внутрішніми звітами та журналами обліку. Ця дисципліна навчає правильно оформлювати документи, вести облік витрат і відповідати вимогам внутрішнього контролю. 3. Підготовка до керівної чи підприємницької діяльності Фахівець, який планує: • працювати на керівній посаді; • відкрити власне підприємство (кав'ярню, пекарню, ферму тощо); • брати участь у плануванні чи аудиторських перевірках, повинен вміти читати бухгалтерські документи, контролювати витрати та аналізувати звітність, щоб приймати обґрунтовані управлінські рішення. 4. Контроль за ефективністю виробництва Знання з обліку дають змогу: • бачити «слабкі місця» у виробничому процесі; • запобігати перевитратам ресурсів;

	планувати закупівлі, виробництво та реалізацію продукції на основі фактичних даних. 5. Підвищення конкурентоспроможності спеціаліста Ринок праці цінує універсальних фахівців. Знання обліку — це додаткова перевага, яка дозволяє студенту бути більш самостійним, відповідальним і професійно підкованим. Отже, дисципліна "Облік і звітність" формує у студентів економічне мислення, фінансову грамотність та практичні навички, необхідні для ефективної роботи у сфері харчових технологій, незалежно від того, працюватимуть вони на виробництві, у лабораторії чи у власному бізнесі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Екзамен

Дисципліна	Економіка підприємств різних типів
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Облік і оподаткування
Що буде вивчатися	Економічні проблеми управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємства ресторанного господарства та опанування навичками їх практичного розв'язання.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Знання про роботу підприємств у реальних умовах Ця дисципліна дає уявлення про: • як функціонують підприємства різних форм власності (державні, приватні, кооперативні); • які моделі управління і фінансування вони використовують; • які чинники впливають на прибутковість і стабільність. Це дозволяє студентам краще орієнтуватися в умовах сучасного ринку праці. 2. Розуміння економічної ролі харчового підприємства Харчова промисловість — важливий сектор економіки, і майбутні технологи повинні знати: • як формуються витрати на виробництво; • як розраховується прибуток і собівартість продукції; • як впроваджуються інновації з урахуванням економічної доцільності. Ці знання дозволяють ухвалювати обґрунтовані технологічні рішення з урахуванням економічної ефективності. 3. Підготовка до управлінських функцій Навіть якщо студент починає кар'єру як майстер чи технолог, з часом він може перейти на керівну посаду. Для цього потрібно розуміти: • як планується діяльність підприємства; • як оцінюється ефективність виробництва; • як приймаються управлінські рішення. Ця дисципліна формує економічне мислення, яке необхідне для управлінської діяльності. 4. Можливість підприємницької діяльності Багато фахівців прагнуть відкрити власну справу в харчовій сфері (ресторани, міні-виробництва, фермерські господарства). Завдяки цій дисципліні студенти дізнаються:

	• як обрати тип підприємства; • які ресурси потрібні для його створення; • як оцінити ризики та вигоди; • як ефективно організувати виробництво. 5. Уміння бачити загальну картину Технологу важливо не лише "робити продукт", а й розуміти своє місце в системі підприємства: • як його робота впливає на економічні показники; • як взаємодіяти з відділами постачання, збуту, маркетингу, бухгалтерії; • як адаптуватися до змін у зовнішньому економічному середовищі. Отже, "Економіка підприємств різних типів" — це дисципліна, яка розширює світогляд студента, формує практичне розуміння роботи підприємств і забезпечує готовність до реальних викликів у професійній діяльності в харчовій галузі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Знати економічні категорії та закони для розуміння зв'язків, що існують між процесами та явищами в різних економічних системах. Розуміти місце предметної області в загальній базі знань та значення облікової, податкової і статистичної систем в інформаційному забезпеченні користувачів під час розв'язання проблем сфери економічної відповідальності підприємств. Ідентифікувати джерела та розуміти методологію визначення і методи отримання облікових даних для узагальнення економічної інформації. Застосовувати математичний інструментарій для розв'язання прикладних завдань у сфері обліку і оподаткування. Формувати і надавати облікову-аналітичну інформацію для ухвалення управлінських рішень з метою підвищення ефективності бізнесу. Визначати й аналізувати фінансово-економічні показники діяльності підприємства для виявлення резервів раціонального використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів. Застосовувати спеціалізовані інформаційні системи і комп'ютерні технології для розв'язання задач з обробки даних у сфері професійної діяльності. Вміти працювати самостійно і в команді, нести професійну відповідальність за результати роботи, дотримуватися норм та стандартів професійної етики для досягнення спільної мети Дотримуватися вимог професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення економічного розвитку України.

Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність спілкуватися іноземною мовою. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність аналізувати економічні події та явища з огляду на сучасні теоретичні та методичні основи обліку і оподаткування. Здатність використовувати математичний інструментарій для розв'язання прикладних економічних та оптимізаційних завдань в сфері обліку і оподаткування. Здатність застосовувати норми права та податкового законодавства України у практичній діяльності суб'єктів господарювання. Здатність оцінювати результати господарської діяльності підприємств на основі знань сучасних методик аналізу. Здатність демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Здатність організовувати власну професійну діяльність, застосовувати знання для розв'язання практичних ситуацій, ухвалювати рішення відповідно до законодавства. Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Екзамен

БЛОК Б	
Дисципліна	Етика бізнесу
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Що буде вивчатися	Норми поведінки ділових людей, формування розвинутої культури менеджменту, сучасних вимог бізнес-етикету, культури ділового спілкування, професійного ставлення до обслуговування відвідувачів, уміння будувати взаємостосунки в колективі, значення професійних якостей особистості при формуванні управлінської команди.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Формування етичної відповідальності фахівця Харчова продукція напряму впливає на здоров'я людей. Тому майбутній спеціаліст повинен усвідомлювати: • відповідальність за якість і безпеку продукції; • неприпустимість фальсифікацій, обману споживача; • важливість чесності у технологічних та управлінських рішеннях. Це основа довіри до професії та підприємства. 2. Побудова позитивного іміджу підприємства Етична поведінка персоналу — важливий фактор у створенні репутації підприємства. Здобувачі освіти вчаться: • як створюється культура відповідального бізнесу; • чому важлива чесність у відносинах із партнерами, клієнтами, постачальниками; • як реагувати на конфліктні або неетичні ситуації. 3. Вміння діяти у складних моральних ситуаціях Під час виробництва можуть виникати етичні дилеми, наприклад: • чи варто використовувати дешевшу, але неякісну сировину? • як діяти, якщо виявлено порушення стандартів? • як не допустити порушення прав працівників? Ця дисципліна дає знання та інструменти для прийняття обґрунтованих і морально правильних рішень. 4. Підготовка до відповідального лідерства Якщо студент у майбутньому стане керівником або підприємцем, від нього залежить: • внутрішня етика колективу; • прозорість бізнес-процесів; • чесне ставлення до клієнтів та партнерів.

	Етика бізнесу формує модель поведінки лідера, якого поважають за принциповість, порядність і відкритість. 5. Соціальна відповідальність і сталий розвиток Сучасне суспільство очікує від бізнесу: • дбайливого ставлення до навколишнього середовища; • підтримки місцевої громади; • справедливих умов праці. Ця дисципліна вчить бачити бізнес не лише як джерело прибутку, а як частину великої соціальної системи. Отже, "Етика бізнесу" — це не просто моральні принципи, а практична основа для побудови відповідального, прозорого та успішного бізнесу у сфері харчових технологій, де довіра споживача та якість продукту — на першому місці.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій діяльності із професійною метою. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері підприємницької діяльності. Проявляти ініціативу та підприємливість, володіти навичками міжособистісної взаємодії для досягнення професійної мети.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій діяльності. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких структур.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Основи маркетингу і реклами
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 3,5. Загальна кількість годин – 105 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Що буде вивчатися	Сутність і зміст маркетингу як філософію підприємницької діяльності в умовах ринкової економіки та посиленої конкуренції; галузь рекламної діяльності як форми масової комунікації; методи й технології підготовки, організації, управління рекламною кампанією та оцінки її ефективності.
Чому це цікаво/ треба вивчати	1. Розуміння споживача. Щоб створити продукт, який буде затребуваний на ринку, важливо знати, хто його потенційний споживач, які його потреби, звички та вподобання. 2. Конкурентоспроможність продукту. Маркетингові знання допомагають аналізувати ринок, конкурентів і створювати унікальні пропозиції, що виділяють продукт серед інших. 3. Успішне просування. Якісний продукт сам по собі не гарантує успіху. Потрібно знати, як правильно його подати, презентувати та донести цінність до споживача — саме це дає реклама. 4. Підготовка до підприємницької діяльності. Багато випускників прагнуть відкрити власну справу у сфері харчової промисловості. Без базових знань маркетингу це складно зробити ефективно. 5. Комунікація з іншими фахівцями. У сучасному виробництві харчових продуктів технолог має тісно співпрацювати з маркетологами, дизайнерами упаковки, продавцями. Знання основ маркетингу полегшують цю взаємодію. 6. Тренди й інновації. Маркетинг дає змогу відстежувати зміни на ринку (наприклад, зростання попиту на здорове харчування, екоупаковку, локальні продукти) та відповідно адаптувати технології виробництва. 7. Практична цінність. Студенти зможуть краще оцінити, як створюються популярні бренди, чому певні продукти купують більше, а інші — ні, і як технолог може впливати на успіх продукту на ринку.

	Отже, дисципліна "Основи маркетингу і реклами" дає студентам не лише розуміння ринкових процесів, а й практичні інструменти для того, щоб харчові продукти, які вони створюють, були успішними, сучасними й затребуваними.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища. Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології Здатність до адаптації та дії в новій ситуації Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення та функціонування у сфері ресторанного бізнесу. Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Основи стандартизації, метрології та управління якістю
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин,
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництва та торгівлі
Що буде вивчатися	Зв'язок товарознавчих теорій з розвитком практичного пізнання предметів і речей як об'єктів товарного виробництва, що задовольняють потреби суспільства при визначенні якості сировини, матеріалів, товарів в торгівлі, вибір безпечного товару, запобігання реалізації неякісної продукції.
Чому це цікаво/треба вивчати	1. Гарантія безпеки продуктів. У харчовій галузі якість і безпека продукції мають першочергове значення. Знання стандартів і систем контролю якості дозволяє забезпечити відповідність продукції вимогам законодавства і споживачів. 2. Контроль процесів виробництва. Метрологія дає змогу точно вимірювати і контролювати параметри сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Це важливо для дотримання технологічних норм і рецептур. 3. Відповідність міжнародним вимогам. Знання міжнародних стандартів (наприклад, ISO, HACCP) відкриває можливості для експорту, співпраці з великими компаніями та участі в глобальному ринку. 4. Репутація підприємства. Управління якістю допомагає формувати довіру споживачів і партнерів. Випуск якісної, стабільної продукції — основа позитивного іміджу підприємства. 5. Зниження витрат і браку. Системи управління якістю дозволяють своєчасно виявляти і усувати помилки у виробництві, зменшуючи втрати і підвищуючи ефективність. 6. Кар'єрні можливості. Фахівці, які розуміються на стандартизації та якості, є затребуваними не лише на виробництві, а й у контролюючих органах, сертифікаційних центрах, лабораторіях. 7. Формування професійної відповідальності. Здобувачі освіти вчаться критично оцінювати якість не тільки продуктів, а й усіх процесів, що їх супроводжують, формуючи відповідальний підхід до роботи. Отже, ця дисципліна є фундаментом професійної підготовки харчового технолога. Вона навчає працювати за

	високими стандартами, забезпечувати якість і безпеку продукції — а це ключ до успіху в харчовій промисловості.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Бухгалтерський облік
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 4. Загальна кількість годин – 120 годин,
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Обліку та оподаткування
Що буде вивчатися	Методи ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності на підприємстві; теорія і практика господарювання на рівні підприємства; прийоми та технологія відображення господарських операцій на рахунках обліку; сутність і завдань документування; методи і прийоми облікової реєстрації та формування бухгалтерської звітності; нормативно-правові основи регулювання, організації та ведення бухгалтерського обліку і фінансової звітності.
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення бухгалтерського обліку є важливою складовою професійної підготовки здобувачів освіти за спеціальністю "Харчові технології". На перший погляд може здатися, що ця дисципліна не має прямого відношення до технологічних процесів у харчовій промисловості. Проте в реальному виробничому середовищі знання основ обліку — це потужний інструмент для ефективного управління підприємством. 1. Розуміння бухгалтерського обліку дозволяє краще орієнтуватися у фінансових питаннях, пов'язаних із виробництвом продукції: облік витрат на сировину, розрахунок собівартості, прибутковості різних технологічних процесів. Це знання допомагає фахівцю приймати обґрунтовані рішення щодо оптимізації виробництва. 2. Харчова галузь є частиною бізнесу, а кожен сучасний фахівець має володіти базовими знаннями з економіки та обліку. Це важливо як для тих, хто працюватиме на підприємстві, так і для майбутніх підприємців, які планують відкривати власну справу у сфері харчових технологій. 3. Дисципліна формує навички відповідальності, точності, аналітичного мислення та системного підходу до обліку ресурсів, що є важливими як у технологічній, так і в управлінській роботі. Отже, знання з бухгалтерського обліку не лише розширюють кругозір майбутнього технолога, а й роблять його більш конкурентоспроможним на ринку праці.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

	Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Екзамен

Дисципліна	Економіка підприємства
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Облік і оподаткування
Що буде вивчатися	Основа ефективного функціонування конкретних суб'єктів господарювання; ключові поняття економіки, знайомство з організацією діяльності підприємства та системою економічних процесів пов'язаних з цим
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна "Економіка підприємства" є надзвичайно важливою для здобувачів освіти, які навчаються за спеціальністю "Харчові технології", оскільки дозволяє поєднати технічні знання з економічним мисленням. 1. Харчове виробництво — це не лише технології, а й економіка: собівартість продукції, прибутковість виробництва, планування витрат, ціноутворення, ефективність використання ресурсів. Знання економіки підприємства дозволяють майбутньому фахівцю оцінювати доцільність тих чи інших рішень з точки зору витрат і прибутку. 2. Економічне мислення допомагає приймати обґрунтовані рішення в умовах ринку, розуміти механізми функціонування підприємства, оцінювати його фінансовий стан та ефективність. Це особливо актуально для тих, хто планує працювати на керівних посадах або створювати власний бізнес у сфері харчової промисловості. 3. Вивчення економіки формує комплексний підхід до професії: майбутній технолог починає бачити виробництво не лише як процес, а як частину економічної системи з цілями, витратами, результатами і перспективами розвитку. Таким чином, дисципліна "Економіка підприємства" розширює професійний кругозір, сприяє розвитку аналітичного мислення та підвищує рівень підготовки фахівців, здатних працювати ефективно в умовах сучасного ринку.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Знати економічні категорії та закони для розуміння зв'язків, що існують між процесами та явищами в різних економічних системах. Розуміти місце предметної області в загальній базі знань та значення облікової, податкової і статистичної систем в інформаційному забезпеченні користувачів під час розв'язання проблем сфери економічної відповідальності підприємств. Ідентифікувати джерела та розуміти методологію визначення і методи отримання облікових даних для узагальнення економічної інформації.

	Застосовувати математичний інструментарій для розв'язання прикладних завдань у сфері обліку і оподаткування. Формувати і надавати облікову-аналітичну інформацію для ухвалення управлінських рішень з метою підвищення ефективності бізнесу. Визначати й аналізувати фінансово-економічні показники діяльності підприємства для виявлення резервів раціонального використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів. Застосовувати спеціалізовані інформаційні системи і комп'ютерні технології для розв'язання задач з обробки даних у сфері професійної діяльності. Вміти працювати самостійно і в команді, нести професійну відповідальність за результати роботи, дотримуватися норм та стандартів професійної етики для досягнення спільної мети Дотримуватися вимог професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення економічного розвитку України.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність спілкуватися іноземною мовою. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Екзамен