

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з
навчальної роботи

Олена ІВАНОВА

«24» 03 2025р.

КАТАЛОГ

ВИБІРКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

для здобувачів фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою
«ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ»

за спеціальністю D7 ТОРГІВЛЯ

УХВАЛЕНО :

Цикловою комісією підприємництва та торгівлі
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»
(протокол № 9 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.

ЗМІСТ

БЛОК А

Основи торговельного підприємництва	4
Логістика	6
Основи стандартизації, метрології та управління якістю	8
Бухгалтерський облік	10
Мікробіологія та фізіологія	13

БЛОК Б

Основи підприємницької та управлінської діяльності	15
Облік і звітність	17
Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	19
Гроші та кредит	21
Санітарія та гігієна	23

БЛОК А	
Дисципліна	Основи торговельного підприємництва
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	Організація, аналіз, планування і оцінка ризиків та безпеку торговельного підприємництва
Чому це цікаво/ треба вивчати	Вивчення підприємництва є надзвичайно захопливим і корисним з багатьох причин. Ось декілька ключових аспектів, які роблять його таким цікавим: • Можливість створювати цінність. Підприємництво — це про створення чогось нового, будь то продукт, послуга або навіть спосіб ведення бізнесу. Це дає змогу бачити, як ваші ідеї перетворюються на реальність і приносять користь іншим людям. • Незалежність та самореалізація. Для багатьох підприємництво є шляхом до незалежності. Воно дозволяє бути господарем своєї долі, приймати власні рішення та працювати над тим, що дійсно вас захоплює. Це відчуття свободи та можливість реалізувати свій потенціал є дуже привабливими. • Розвиток критичного мислення та навичок вирішення проблем. Підприємці постійно стикаються з викликами та невизначеністю. Вивчення підприємництва допомагає розвивати аналітичні здібності, вміння швидко адаптуватися до змін, знаходити креативні рішення та ефективно долати перешкоди. • Безперервне навчання та особистісний ріст. Світ бізнесу динамічний, і підприємці повинні постійно вчитися. Це стосується як нових технологій, так і змін у ринку, споживчих вподобаннях тощо. Такий процес постійного розвитку робить вивчення підприємництва нескінченно цікавим. • Вплив на суспільство та економіку. Підприємці є рушійною силою економіки. Вони створюють робочі місця, впроваджують інновації та сприяють загальному добробуту. Вивчення підприємства дає розуміння, як можна зробити позитивний внесок у суспільство. • Розвиток різноманітних навичок. Підприємницька діяльність вимагає широкого спектру навичок: від фінансового планування та маркетингу до лідерства та ведення переговорів. Вивчення цієї сфери допомагає

	розвинути ці універсальні навички, які будуть корисними в будь-якій сфері життя. Отже, підприємництво — це не просто про те, як відкрити бізнес, це про формування певного мислення: проактивного, інноваційного та орієнтованого на результат. Це дає змогу не просто адаптуватися до змін, а й бути їх рушієм.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності із професійною метою. 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 застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства. Здатність застосовувати інноваційні підходи у діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

Дисципліна	Логістика
-------------------	------------------

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	Основи торговельної логістики та механізм логістичних систем, ефективне управління матеріальними потоками. Питання концепцій, стратегій і тактики логістики та принципів і закономірностей створення руху матеріальних потоків; методичний інструментарій розроблення та реалізації завдань логістики.
Чому це цікаво/ треба вивчати	Логістику цікаво вивчати, тому що це наука про рух, який керує сучасним світом. Вона перетворює складні глобальні процеси на чіткі, злагоджені алгоритми. Ось головні причини, чому логістика є захопливою та перспективною сферою: Управління «невидимою силою» світу. Логісти — це люди, завдяки яким зранку на полицях магазинів з'являється свіжий хліб, нові смартфони доставляються покупцям у день релізу, а медикаменти вчасно потрапляють до лікарень. Ви вивчаєте, як влаштований світ за лаштунками. Постійний розв'язок ребусів (Problem Solving). Логістика не буває нудною. Кожен день — це новий виклик: як об'їхати затори, що робити, якщо затримали корабель у порту, або як оптимізувати маршрут, щоб заощадити мільйони гривень. Це постійне тренування для розуму. Технології майбутнього. Сучасна логістика перебуває на передовій інновацій. Вивчаючи її, ви працюватимете зі штучним інтелектом для прогнозування попиту, безпілотниками (дронами), робототехнікою на складах та технологіями блокчейн для відстеження вантажів. Глобальний масштаб та подорожі. Логістика об'єднує країни та континенти. Вивчення цієї сфери дає розуміння міжнародної економіки, географії та митного права, а також відкриває можливості для співпраці з партнерами по всьому світу. Висока затребуваність та кар'єрний ріст. Поки існує торгівля — потрібна логістика.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності із професійною метою. Використовувати сучасні комп'ютерні й телекомунікаційні технології обміну та поширення професійно спрямованої

	інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. Володіти методами й інструментарієм для підготовки проектів управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур. Використовувати логістичні системи у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства. Здатність застосовувати інноваційні підходи у діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. Здатність використовувати логістичні системи у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
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	2 курс, 4 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 сфері торгівлі якість і безпека товарів 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. 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.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. Контролювати технологічні процеси. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю товарів.

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 дільниці (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	2 курс, 4 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Обліку і оподаткування
Що буде вивчатися	Методи ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності на підприємстві; освоєння теорії і практики господарювання на рівні підприємства; оволодіння методичними прийомами та технологією відображення господарських операцій на рахунках обліку; розуміння сутності і завдань документування; вивчення методів і прийомів облікової реєстрації та формування бухгалтерської звітності; оволодіння логікою обґрунтування бухгалтерських процедур; вивчення нормативно-правових основ регулювання, організації та ведення бухгалтерського обліку і фінансової звітності.
Чому це цікаво/ треба вивчати	Бухгалтерський облік є мовою бізнесу. Розуміючи його принципи, ви можете "читати" фінансові звіти компаній, розшифровувати їхній фінансовий стан, ефективність діяльності та перспективи розвитку. Це дозволяє приймати обґрунтовані рішення — чи то щодо інвестування, чи щодо влаштування на роботу в певну компанію, чи навіть щодо оцінки ефективності власного бізнесу.
Чому можна навчитися (результати навчання)	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. Визначати сутність об'єктів обліку і оподаткування для розуміння їх ролі та впливу на результати господарської діяльності. 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. Використовувати особливості обліку і оподаткування у професійній діяльності та господарській практиці. Характеризувати господарські операції та процеси, вміти документально їх оформлювати для відображення в обліку підприємств. Формувати й аналізувати фінансову, податкову і статистичну звітність для визначення показників забезпеченості підприємства ресурсним потенціалом та його ефективного використання. Дотримуватися вимог податкового законодавства щодо

	розрахунку і сплати податків, зборів, обов'язкових платежів, їх обліку та формування податкової звітності суб'єктів господарювання. 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. Аналізувати особливості функціонування підприємств для здійснення обліку їх господарської діяльності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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 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 відображати інформацію про господарські операції суб'єктів господарювання в обліку, їх систематизувати, узагальнювати у звітності й інтерпретувати для задоволення інформаційних потреб осіб, які ухвалюють управлінські рішення. 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 здійснювати обліково-аналітичні процедури із застосуванням спеціалізованих програмних засобів і комп'ютерних технологій.

	Здатність перевіряти законність, достовірність, економічну доцільність господарських і фінансових операцій з метою збереження власності, попередження порушень та зловживань. Здатність використовувати методи обліку і оподаткування на підприємстві. Здатність використовувати знання національних стандартів обліку. 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	Іспит

Дисципліна	Мікробіологія та фізіологія
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	2 курс, 3 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчових технологій
Що буде вивчатися	Історія мікробіології як науки, з класифікацією, морфологією та фізіологією мікроорганізмів, основ профілактики харчових захворювань, мікробіологічних процесів, мікробіологією харчових продуктів. Формування у здобувачів освіти комплексу знань щодо основних питань харчування та його ролі в життєдіяльності організму людини; ролі в харчуванні основних харчових речовин їжі; фізіологічних аспектів травлення та засвоєння харчових речовин; функцій різних органів і систем організму у процесах травлення. Оволодіння навиками фізіологічного мислення щодо ролі адекватного харчового раціону, складеного за вимогами раціонального харчування є необхідною умовою для забезпечення нормального росту та розвитку організму, збереження та підтримання здоров'я людини, зниження ризику виникнення захворювань, в основі яких лежить харчовий фактор.
Чому це цікаво/ треба вивчати	Мікробіологія відкриває світ невидимих предметів для ока - бактерій, вірусів, грибів, водоростей – які є всюди навколо нас і мають величезне значення для життя на Землі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. Застосовувати системи управління якістю управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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 до адаптації та дії в новій ситуації 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 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 знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва продукції.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Залік

БЛОК Б	
Дисципліна	Основи підприємницької та управлінської діяльності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	3 курс, 8 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	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.
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, практичні 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 – 2 Загальна кількість годин – 60 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 перевірок 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.
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 підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни .
Форма проведення занять	Лекційні, практичні 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 галузі підприємництва, як і в будь-якій, діють державні (ДСТУ), міжнародні (ISO, HACCP), галузеві та внутрішні стандарти, які регулюють: • склад; • технологічні процеси; • пакування, зберігання, маркування товарів. 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 підприємництва, торгівлі та біржової діяльності 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 галузі підприємництва.
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 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 підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. 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	Гроші та кредит
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 і оподаткування
Що буде вивчатися	Теорія грошей та кредиту, кількісна теорія грошей і сучасного монетаризму, грошового обігу, грошового ринку та грошових систем, кредитних і валютних відносин для розвитку грошової та кредитної систем.
Чому це цікаво/треба вивчати	1. Гроші: ○ Сутність та еволюція: Що таке гроші? Як вони виникли і розвивалися від примітивних форм (товарні гроші) до сучасних (фіатні гроші, електронні гроші, криптовалюти). ○ Функції грошей: Засіб обігу, міра вартості, засіб нагромадження, засіб платежу, світові гроші. ○ Грошова маса та грошовий обіг: Види грошових агрегатів (M0, M1, M2, M3), швидкість обігу грошей, закони грошового обігу. ○ Грошова система: Елементи національної грошової системи, її типи (монометалізм, біметалізм, паперово-грошова система). ○ Інфляція та дефляція: Причини виникнення, види, наслідки та методи боротьби з ними. 2. Кредит: ○ Сутність та необхідність: Що таке кредит? Чому він виникає і які економічні відносини опосередковує. Принципи кредитування. ○ Функції кредиту: Перерозподільна, економії витрат обігу, прискорення науково-технічного прогресу, регулююча. ○ Форми кредиту: Комерційний, банківський, державний, міжнародний, споживчий, іпотечний тощо. ○ Кредитна система: Сукупність кредитних відносин та інститутів, що їх реалізують (банки, небанківські фінансові установи). ○ Процент як ціна кредиту: Сутність процента, чинники, що впливають на його рівень.

Чому можна навчитися (результати навчання)	Знати економічні категорії та закони для розуміння зв'язків, що існують між процесами та явищами в різних економічних системах. Володіти державною та іноземною мовами у професійній 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 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 спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 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 до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ, до використання економічних знань у професійній діяльності. 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 організовувати власну професійну діяльність, застосовувати знання для розв'язання практичних ситуацій, приймати рішення відповідно до чинного законодавства.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, практичні та семінарські заняття
Семестровий контроль	Іспит

Дисципліна	Санітарія та гігієна
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна	2 курс, 4 семестр
Обсяг дисципліни	Кредитів ЄКТС – 2. Загальна кількість годин – 60 годин
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчових технологій
Що буде вивчатися	Опанування теоретичними основами з організації і санітарно-гігієнічного забезпечення у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. Формування теоретичних знань і практичних вмінь та навичок по організації технологічного процесу і праці на виробництві, а також по організації виробництва, реалізації, споживання продукції закладів ресторанного господарства.
Чому це цікаво/ треба вивчати	Вивчення санітарії є надзвичайно важливим і цікавим напрямком, оскільки воно безпосередньо стосується здоров'я людини та навколишнього середовища. Це не просто набір правил, а комплексна наука, що допомагає запобігати хворобам і створювати безпечні та комфортні умови для життя. Санітарія є основою громадського здоров'я. Вивчаючи її, ви розумієте, як: - Запобігти поширенню інфекційних хвороб: Через правильну гігієну рук, безпечне поводження з харчовими продуктами, належну утилізацію відходів та очищення води. - Контролювати якість довкілля: Щоб мінімізувати вплив забруднювачів повітря, води та ґрунту на здоров'я людей. - Забезпечити безпечні умови праці та проживання: Зокрема, уникнути професійних захворювань та створити комфортний мікроклімат у приміщеннях. Ці знання дозволяють робити безпосередній внесок у добробут суспільства.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Виконувати технологічні процеси виробництва продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі підприємництва, торгівлі та біржової діяльності. Застосовувати системи управління якістю управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць підприємств і координувати їх діяльність.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність спілкуватися державною мовою. Здатність контролювати режими технологічних процесів Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих технологій Здатність заповнювати обліково-звітну документацію
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни
Форма проведення занять	Лекційні, семінарські, практичні заняття
Семестровий контроль	Залік