

КАТАЛОГ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ВИБОРОМ
ДЛЯ СТУДЕНТІВ 2 КУРСУ 2024 РОКУ

Дисципліна	Викладач	Сторінка
1. Безпека людини у сучасному світі	доц. Парфіненко Т.О.	2
2. Основи електронної комерції	проф. Решетняк О.І.	4
3. Етика ділового спілкування в міжнародному бізнесі	доц. Кондратенко Н.Д.	5
4. Стандартизація та сертифікація в галузі	доц. Соколовська О.О.	7
5. Захист прав споживачів	доц. Червоний В.М.	9
6. Психологія спілкування		11
7. Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства	доц. Данько Н.І.	12
8. Організація туристичної діяльності	доц. Більовська О.О.	14
9. Вступ до систем Інтернет-речей	проф. Жихор О.Б.	16
10. Менеджмент та лідерство	доц. Миколенко О.П.	18
11. Етнічні кухні	проф. Гревцева Н.В.	19
12. Барна справа	проф. Гревцева Н.В.	21
13. Мистецтво сомельє	проф. Терешкін О.Г.	23
14. Харчування та здоров'я	доц. Соколовська О.О.	25
15. Інтелектуальна власність та промислове право	проф. Строкович Г.В.	27
16. Нутріціологія	доц. Соколовська О.О.	29
17. Тайм-менеджмент	доц. Миколенко О.П.	31
18. Теорія та практика переговорів	проф. Виговська О.С.	32
19. Кейтеринг	проф. Гревцева Н.В.	34
20. Правові аспекти діяльності бізнесу	доц. Файєр О.А.	36
21. Основи міжнародного бізнесу	проф. Жихор О.Б.	38

Назва дисципліни	<i>Безпека людини у сучасному світі</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти, що навчаються за ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» бакалаврського рівня
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.пед.н., доцент Парфіненко Тетяна Олексіївна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій 097-737-10-79 Електронна адреса: t.parfinenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Дисципліна адаптована для широкого кола слухачів
Опис	<p>Мета дисципліни: забезпечити відповідні сучасним вимогам знання студентам щодо безпечної поведінки у повсякденному житті, небезпечних і надзвичайних ситуаціях, ознайомити з системою розпізнавання, оцінювання та попередження виникнення небезпек та сформувані необхідні в майбутній практичній діяльності уміння і навички для їх запобігання і ліквідації, захисту людей та навколишнього середовища.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <p>знання про ключові поняття, теорії та закономірності, що складають категоріальний апарат безпеки людини;</p> <p>знання про новітні теорії, методи і технології із прогнозування надзвичайних ситуацій, побудови моделей їхнього розвитку;</p> <p>знання про психологічну безпеку особистості та механізми її підвищення;</p> <p>вміння проводити критичний аналіз, оцінку й синтез нових та складних ідей та небезпечних явищ;</p> <p>вміння визначати рівень ризику та обґрунтовувати комплекс заходів, спрямованих на запобігання надзвичайним ситуаціям та захист людини в умовах надзвичайних ситуацій;</p> <p>вміння аргументовано викласти власні погляди на актуальні проблеми безпеки особистості;</p> <p>вміння всебічно аналізувати соціально-психологічні процеси, моделювати та прогнозувати результати в соціальній сфері та поведінці людей</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 13 (тринадцять) тем, які вивчаються протягом 32 годин аудиторних занять.</p> <p><i>Розділ 1. Теоретичні основи безпеки людини</i></p> <p>Тема 1: Поняття безпеки людини: визначення та значення. Тема 2: Історичний розвиток концепцій безпеки. Тема 3: Основні види безпеки: фізична, соціальна, економічна та екологічна безпека та ін. Тема 4: Загрози безпеці людини у сучасному світі:</p>

	<p>небезпека та небезпечні ситуації.</p> <p>Тема 5: Класифікація небезпек та їх загальна характеристика.</p> <p>Тема 6: Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку небезпек.</p> <p>Тема 7: Ідентифікація небезпек.</p> <p><i>Розділ 2. Соціально-психологічна безпека та її роль у житті людини</i></p> <p>Тема 8: Основні підходи до моделювання соціальної безпеки в контексті сталого розвитку.</p> <p>Тема 9: Психологічна безпека: визначення та компоненти.</p> <p>Тема 10: Методи забезпечення психологічної безпеки в повсякденному житті.</p> <p>Тема 11: Інформаційно-психологічна безпека особистості.</p> <p>Тема 12: Психологічна безпека освітнього середовища.</p> <p>Тема 13: Психологічна безпека в умовах соціальних змін та глобалізації.</p> <p>Методи контролю результатів навчання: тестування, вирішення кейсових, аналітичних та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>

Назва дисципліни	<i>Основи електронної комерції</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.е.н., доцент Решетняк Олена Іванівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій 095-174-83-39 Електронна адреса: olena.reshetnyak@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти сучасних знань та навичок з електронної комерції з метою ефективного впровадження цифрових технологій у підприємницьку діяльність, управління онлайн-продажами та розвитку бізнесу в інтернет-середовищі.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уміння використовувати основні концепції, методи та інструменти електронної комерції; • навички створення, просування та управління онлайн-платформами у сфері готельно-ресторанного бізнесу; • здатність застосовувати цифрові технології для оптимізації бізнес-процесів та взаємодії з клієнтами; • вміння аналізувати ринок електронної комерції та адаптувати бізнес-стратегії відповідно до сучасних тенденцій. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p><i>Тема 1 Електронна комерція у Інтернет-просторі</i> <i>Тема 3 Електронний бізнес</i> <i>Тема 4. Системи електронної комерції</i> <i>Тема 5. Електронні платіжні системи</i> <i>Тема 6. Дослідження ринку та споживачів в електронній комерції</i> <i>Тема 7. Цифровий маркетинг</i> <i>Тема 8. Товарна політика в електронній комерції</i> <i>Тема 9. Ціноутворення в електронній комерції</i> <i>Тема 10. Ефективність електронної комерції</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання українська</p>

Назва дисципліни	<i>Етика ділового спілкування в міжнародному бізнесі</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу», Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародного бізнесу та консалтингу Кондратенко Наталя Дмитрівна Контакти: ауд. 3-78 (Центральний корпус), т. 057-707-53-51, ndkondratenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність студента вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування системи знань про етику та моральні вимоги до стосунків ділових людей, про сучасні технологічні вимоги до основних форм ділового спілкування – бесід і переговорів, службових нарад тощо; про моральні принципи, норми і правила етикету під час спілкування з вітчизняними та іноземними партнерами.</p> <p>Очікувані результати навчання.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Досліджувати економічні явища та процеси у міжнародній сфері на основі розуміння категорій, законів; виділяючи й узагальнюючи тенденції, закономірності функціонування та розвитку світового господарства з урахуванням причинно-наслідкових та просторово-часових зв'язків. - Володіти навичками самоаналізу (самоконтролю), бути критичним і самокритичним, розуміти детермінанти впливу на спілкування з представниками інших бізнес-культур та професійних груп різного рівня (з фахівцями з інших галузей знань/видів діяльності) на засадах цінування різноманітності, мультикультурності та поваги до них. - Розробляти та реалізовувати міжнародні проекти, працювати в проектних групах, мотивувати людей і рухатися до спільної мети, діяти соціально-відповідально та свідомо. - Демонструвати знання та навички з ведення ділового протоколу та ділового етикету у сфері міжнародних економічних відносин, враховуючи особливості міжкультурного спілкування на професійному та соціальному рівнях, включаючи усну та письмову комунікацію державною та іноземними мовами. - Визначати функціональні особливості, характер, рівень та ступінь взаємозв'язків між суб'єктами міжнародних економічних відносин різного рівня та налагоджувати комунікації між ними. - Визначати причини, типи та характер міжнародних конфліктів і суперечок, обґрунтовувати і застосовувати економічні, юридичні та дипломатичні методи і засоби їх вирішення на міжнародному рівні, відстоюючи національні інтереси України. - Обґрунтовувати власну думку щодо конкретних умов реалізації форм МЄВ на мега-, макро-, мезо- і мікрорівнях.

	<ul style="list-style-type: none"> - Ідентифікувати та виокремлювати особливості функціонування суб'єктів міжнародних відносин та моделей їх економічного розвитку. - Розуміти, виділяти й описувати нові явища, процеси й тенденції глобального розвитку; визначати механізми й інструменти реалізації економічної політики та світових інтеграційних / дезінтеграційних процесів. - Підбирати і вміло застосовувати аналітичний інструментарій дослідження стану та перспектив розвитку окремих сегментів міжнародних ринків товарів і послуг з використанням сучасних знань про методи, форми й інструменти регулювання міжнародної торгівлі. - Відстоювати національні інтереси України з урахуванням безпекової компоненти міжнародних економічних відносин. - Усвідомлювати необхідність навчання впродовж життя для здобування знань, з метою підтримки професійної компетентності на високому рівні. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</p> <p>Тема 1. Спілкування як соціальний феномен. Функції спілкування</p> <p>Тема 2. Невербальне спілкування</p> <p>Тема 3. Ділове спілкування та форми обговорення ділових проблем</p> <p>Тема 4. Мистецтво правильно мислити та говорити. Вміння слухати</p> <p>Тема 5. Формальні та неформальні стосунки з колегами, підлеглими керівниками</p> <p>Тема 6. Конфлікти під час спілкування</p> <p>Тема 7. Ділове спілкування в процесі управління персоналом</p> <p>Тема 8. Службовий етикет. Моральні принципи та засади</p> <p>Тема 9. Імідж ділової людини</p> <p>Тема 10. Особливості міжнародного спілкування</p> <p>Методи контролю результатів навчання</p> <ul style="list-style-type: none"> - усний контроль на практичних заняттях, підготовка та захист презентацій за темами; - письмовий залік. <p>Мова викладання. Українська</p>
--	--

Назва дисципліни	<i>Стандартизація та сертифікація в галузі</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – студенти 2-4 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Соколовська Олена Олександрівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: olenasokolovska@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни Метою викладання дисципліни є формування цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Очікувані результати навчання. Основним завданням вивчення дисципліни є: – вивчення термінів та визначень і нормативних документів, які регулюють діяльність сфери обслуговування; – ознайомлення з основами стандартизації та сертифікації готельно-ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; – набуття знань щодо інформаційного забезпечення в сфері стандартизації. – набуття знань щодо організації складського та тарного господарства; – набуття знань системи організації стандартизації та сертифікації у сфері готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 6 (шість) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1. Сутність та значення стандартизації. (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.)</i> <i>Тема 2. Методологія та організація стандартизації. (Лекцій – 6 год., Практик. – 2 год.)</i> <i>Тема 3. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизація. (Лекцій – 4 год., Практик. – 4 год.)</i> <i>Тема 4. Якість товарів та послуг – основа сертифікації. (Лекцій – 6 год., Практик. – 2 год.)</i> <i>Тема 5. Система сертифікації в Україні. (Лекцій – 6 год., Практик. – 2 год.)</i> <i>Тема 6. Основні положення метрології.</i></p>

(Лекцій – 6 год., Практик. – 4 год.)

Методи контролю результатів навчання: поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання – українська

Назва дисципліни	<i>Захист прав споживачів</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій 066-127-52-67 Електронна адреса: v.chervonyi@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Дисципліна адаптована для широкого кола слухачів
Опис	<p>Мета дисципліни: формування у студентів уявлення про організаційно-правові засади захисту прав споживачів; визначення напрямів діяльності органів державного управління і громадських об'єднань із захисту прав споживачів; розвиток практичних навичок щодо вирішення питань прав захисту споживачів у сфері обслуговування.</p> <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є правові норми, що регламентують господарську діяльність у сфері готельно-ресторанної справи.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу • знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять.</p> <p><i>Тема 1. Загальні засади захисту прав споживачів. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 2. Поняття та види основних прав споживачів. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 3. Права споживачів на належну якість продукції. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 4. Права споживачів на безпеку продукції. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 5. Право споживача на інформацію про продукцію. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 6. Права споживачів у сфері торговельного та побутового обслуговування. (заняття – 4 год)</i></p> <p><i>Тема 7. Відповідальність за порушення прав споживачів. (заняття – 4 год)</i></p>

	<p><i>Тема 8. Права споживачів у сфері споживчого кредитування, при укладанні ними договорів купівлі-продажу поза торговим приміщенням чи на відстані. Особливості захисту прав споживачів при придбанні ними окремих видів продукції. (заняття – 4 год)</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: тестування, вирішення кейсових, аналітичних та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	---

Назва дисципліни	<i>Психологія спілкування</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Викладач Богаченко Юлія Ярославівна (61077, Харків, площа Свободи, 438 деканат факультету психології), кафедра психологічного консультування та психотерапії 098-115-37-73 Електронна адреса: yuliabogachenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	
Опис	<p>Мета дисципліни: є формування у здобувачів вищої освіти сучасних знань та навичок з психології спілкування, що сприятимуть ефективному міжособистісному та професійному комунікуванню у сфері гостинності, розвитку емоційного інтелекту, управлінню конфліктами та побудові довірливих відносин із клієнтами та колегами.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уміння використовувати основні концепції, методи та техніки ефективного спілкування; • здатність до адаптації стилю комунікації відповідно до професійних ситуацій; • навички активного слухання, емпатії та конструктивного зворотного зв'язку; • здатність ефективно вирішувати конфліктні ситуації та запобігати їм; • розуміння психологічних аспектів комунікації в команді та з клієнтами. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p><i>Тема 1. Психологія спілкування: основні поняття та принципи</i></p> <p><i>Тема 2. Вербальна та невербальна комунікація</i></p> <p><i>Тема 3. Бар'єри спілкування та способи їх подолання</i></p> <p><i>Тема 4. Конфлікти в комунікації та методи їх вирішення</i></p> <p><i>Тема 5. Емоційний інтелект та його роль у професійному спілкуванні</i></p> <p><i>Тема 6. Техніки активного слухання та зворотного зв'язку</i></p> <p><i>Тема 7. Психологія комунікації у сфері гостинності</i></p> <p><i>Тема 8. Крос-культурні особливості спілкування</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання українська</p>

Назва дисципліни	<i>«Дизайн інтер'єру закладів готельно-ресторанного господарства»</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Канд. екон. наук, доц., зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Данько Наталя Іванівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Громадське будівництво», «Інженерне обладнання будівель»
Опис	<p>Мета дисципліни формування у студентів системи спеціальних знань, спрямованих на пізнання методики гармонійного дизайнерського проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводити дослідження та відбір показників для формування дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, використовуючи розглянуті в науковій дисципліні методи; – проектувати та створювати гармонійний дизайн інтер'єрів та інших об'єктів готельно-ресторанного господарства; – мати навички використання нормативної документації, навчально-методичної, наукової та іншої літератури у сфері дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства та застосовування персонального комп'ютера та інформаційних технологій в практичній діяльності для вирішення практичних задач. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичних занять). Тема 1. Дизайн як область художньо конструкторської діяльності (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.) Тема 2. Складові дизайну інтер'єру приміщень готелю (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.) Тема 3. Готель як об'єкт розробки дизайну інтер'єру (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.) Тема 4. Особливості дизайну інтер'єрів різних приміщень готелю (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.) Тема 5. Колір і світло в дизайні інтер'єру (Лекцій – 6 год., Практик. – 2 год.) Тема 6. Оздоблювальні та декоративні матеріали в дизайні інтер'єру готелів (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.) Тема 7. Стиль інтер'єру готелю і декорування (Лекцій – 6 год., Практик. – 4 год.)</p>

	<p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань, виконання індивідуальної контрольної роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання – українська</p>
--	---

Назва дисципліни	« <i>Організація туристичної діяльності</i> »
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	К.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Більовська Ольга Олександрівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 379; електронна адреса: o.bilovska@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Основи наукових досліджень», «Економіка підприємства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Курортологія»
Опис	<p>Мета дисципліни. формування комплексного уявлення про найважливіші принципи діяльності туристичних підприємств, надання студентам знань з історії, теорії і практики туристичної діяльності, що включає визначення місця туризму в сфері послуг, умов та факторів розвитку різних видів туристичної діяльності, ознайомлення з технологіями організації туристичної подорожі.</p> <p>Очікувані результати навчання. у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) ознайомляться з загальнотеоретичними засадами підприємництва, із сучасним станом розвитку підприємництва та його проблемами; здобудуть навички і вміння, необхідні для організації власної справи, формування вмінь творчого пошуку резервів підвищення ефективності системи управління підприємствами, виявлення інноваційних та перспективних напрямків розвитку галузі готельно-ресторанних послуг.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 7 (сім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год.–лекції, 16 год.–практичних занять). <i>Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку</i> Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Роль та місце туризму в сучасному суспільстві. Основні поняття та визначення в туризмі. Туристичний продукт та його складові. Класифікація та функції туризму. <i>Тема 2. Організація ринку туристичних послуг</i> Структура та типологія національних туристичних ринків. Сегментація ринку туристичних послуг. Види туристичних послуг та їх функціональна класифікація. <i>Тема 3. Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму</i> Світова туристична політика та роль міжнародних організацій у її формування та регулюванні. Міжнародні організації: загальні, спеціальні, регіональні та інші. Туристична політика: визначення та класифікація. Міжнародні документи, які обумовлюють розвиток туризму.</p>

	<p><i>Тема 4. Формування туристичної політики України</i> Структура управління туристичною сферою в Україні. Завдання та функції державних органів управління сферою туризму. Документи, що регулюють діяльність виконавчих органів в галузі туризму. Сучасний стан та перспективи розвитку туризму в Україні. Державна програма розвитку туризму. Організаційно-правовий механізм регулювання туристичної діяльності.</p> <p><i>Тема 5. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності</i> Основні цілі та порядок створення і функціонування туристичних підприємств. Види туристичних підприємств та їх особливості. Принципи організації їх діяльності. Ліцензування туристичної діяльності. Сертифікація готельних послуг та послуг харчування. Державні стандарти та правила сертифікації засобів розміщення.</p> <p><i>Тема 6. Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття</i> Екскурсія, її сутність та основні ознаки. Основні поняття екскурсійної діяльності. Функції екскурсій. Класифікація екскурсій. Основні критерії класифікації.</p> <p><i>Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації</i> Визначення анімації в туризмі та гостинності. Передумови розвитку туристичної анімації. Функції туристичної анімації. Види анімації – елементи анімаційних програм. Особливості та значення готельної анімації.</p> <p>Методи контролю результатів навчання поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	--

Назва дисципліни	<i>Вступ до системи Інтернет речей</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	д-р.екон.наук, професор Жихор Олена Борисівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, ауд. 262а), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Електронна адреса: olena.zhykhor@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни: надати студентам фундаментальні знання про концепцію, архітектуру, технологічні складові та застосування Інтернету речей (IoT). Ознайомити з принципами побудови IoT-систем, їх інтеграцією в сучасні інформаційні середовища, забезпеченням безпеки та аналізом великих даних у розподілених мережах.</p> <p>Завдання дисципліни:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомлення з основними поняттями та принципами функціонування IoT. 2. Вивчення технологічного стеку IoT, включаючи апаратні та програмні компоненти. 3. Аналіз архітектур IoT-систем та їх протоколів зв'язку. 4. Дослідження методів збору, обробки та аналізу даних у середовищі IoT. 5. Вивчення аспектів кібербезпеки та захисту даних у IoT-системах. 6. Огляд сучасних тенденцій розвитку IoT та їхнього впливу на різні галузі. <p>Тематичний план дисципліни:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до Інтернету речей: історія розвитку, концепція та ключові технології. 2. Архітектура IoT-систем: рівні архітектури, взаємодія компонентів, моделі комунікації. 3. Апаратне забезпечення IoT: сенсори, мікроконтролери, одноплатні комп'ютери (Raspberry Pi, Arduino). 4. Програмне забезпечення IoT: операційні системи, фреймворки та мови програмування для IoT. 5. Протоколи зв'язку: MQTT, CoAP, HTTP, Bluetooth, LoRaWAN та інші. 6. Обробка та аналіз даних в IoT: хмарні обчислення, Big Data, машинне навчання. 7. Кібербезпека в IoT: загрози, методи захисту, криптографічні механізми. 8. Застосування IoT: розумні міста, промисловий IoT, медичні та екологічні системи. 9. Перспективи розвитку IoT: новітні тренди, етичні та правові аспекти. <p>Очікувані результати навчання: Після завершення курсу студенти зможуть аналізувати архітектуру та технологічні аспекти IoT-систем, працювати</p>

	<p>з апаратними та програмними платформами IoT, використовувати протоколи зв'язку, аналізувати зібрані дані та розуміти виклики кібербезпеки в цій сфері.</p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування; розрахункові, евристичні та аналітичні завдання, підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	---

Назва дисципліни	<i>Менеджмент та лідерство</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.е.н., доцент Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій 098-054-80-67 Електронна адреса: olenamykolenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Курс адаптований до різних потреб студентів
Description	<p><i>Курс спрямований на практикуючих або майбутніх менеджерів і лідерів, здатними застосовувати різні стилі управління, керувати окремими особами та командами для досягнення цілей і завдань відповідно до стратегії організації.</i></p> <p>Результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знання про сучасні теорії лідерства та менеджменту; • знання про інструменти розвитку емоційного інтелекту; • здатність застосовувати сучасні інструменти та підходи до формування команди; • уміння формувати персональний бренд, здійснювати планування персональної ефективності; • уміння керувати результатами діяльності персоналу та команд тощо. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p>Тема 1. Основи менеджменту та лідерства Тема 2. Емоційний інтелект та стилі лідерства Тема 3. Менеджмент та лідерство в команді Тема 4. Добробут та благополуччя персоналу Тема 5. Планування особистісного професійного розвитку та self-branding Тема 6. Менеджмент комунікацій в організації, міжкультурні комунікації Тема 7. Організаційний розвиток та лідерство Тема 8. Організаційний розвиток через гуманістичне підприємництво Тема 9. Підготовка командного проєкту: тренінг</p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань, симуляцій; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання українська, англійська (окремі завдання, джерела)</p>

Назва дисципліни	«Етнічні кухні»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: grevtseva@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування базових знань про історичний розвиток характерних рис кухонь народів різних країн світу, особливості використання сировини та технології поширених страв етнічних кухонь, уявлення про культуру та етнічні традиції харчування народів світу.</p> <p>Програмні результати навчання: РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 3 розділи, що містять 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття). Розділ 1. Особливості етнічних кухонь народів Європи <i>Тема 1. Українська кухня</i> <i>Тема 2. Кухні Центральної та Східної Європи</i> <i>Тема 3. Кухні Північної та Західної Європи</i> <i>Тема 4. Кухні Середземноморського регіону</i> Розділ 2. Особливості етнічних кухонь народів Азії <i>Тема 1. Кухні країн Близького Сходу</i> <i>Тема 2. Кухні країн Дальнього Сходу</i> Розділ 3. Особливості етнічних кухонь народів Африки та Америки <i>Тема 1. Кухні Африканського континенту</i></p>

	<p><i>Тема 2. Кухні Американського континенту</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	--

Назва дисципліни	«Барна справа»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: grevtseva@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Харчова хімія»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.</p> <p>Програмні результати навчання: PH 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. PH 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. PH12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 4 розділи, що містять 12 (дванадцять) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).</p> <p>Розділ 1. <i>Бари. Посуд та інвентар</i> <i>Тема 1. Загальні відомості про бари</i> <i>Тема 2. Посуд та інвентар бара</i></p> <p>Розділ 2. <i>Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів</i> <i>Тема 1. Міцні напої</i> <i>Тема 2. Лікери та вина</i> <i>Тема 3. Пиво та безалкогольні напої</i></p> <p>Розділ 3. <i>Приготування змішаних напоїв та коктейлів</i> <i>Тема 1. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів</i> <i>Тема 2. Приготування безалкогольних змішаних напоїв</i> <i>Тема 3. Приготування алкогольних змішаних напоїв</i> <i>Тема 4. Особливості приготування різних груп коктейлів</i> <i>Тема 5. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави</i> <i>Тема 6. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів</i></p> <p>Розділ 4. <i>Робота бара</i> <i>Тема 1. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена</i></p>

	<p>Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	--

Назва дисципліни	«Мистецтво сомельє»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, д-р.техн.н., проф. Терешкін Олег Георгійович (61002, м. Харків, майдан Свободи, 6, ауд. 262а, електронна адреса кафедри: olegtereshkin@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни. формування у студентів сучасного комплексу знань з наукових основ зберігання і споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - засвоєння знань з наукових основ виробництва та споживання вина та алкогольних напоїв; - здобуття практичних навичок та вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання; - засвоєння навиків керування процесом та впливати на культуру споживання вин. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.</i></p> <p><i>Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.</i></p> <p><i>Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.</i></p> <p><i>Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.</i></p> <p><i>Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин.</i></p> <p><i>Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану.</i></p> <p><i>Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин.</i></p> <p><i>Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин.</i></p> <p><i>Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання.</i></p> <p><i>Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої.</i></p> <p><i>Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки.</i></p>

<p><i>Тема 12.</i> Принципи поєднання сирів і вина. <i>Тема 13.</i> Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії. <i>Тема 14.</i> Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина.</p> <p>Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю тестових завдань; виконання індивідуальних завдань розв’язування ситуаційних задач. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання. українська</p>
--

Назва дисципліни	«Харчування та здоров'я»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Соколовська Олена Олександрівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: olenasokolovska@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі», «Товарознавство» та «Вступ до фаху».
Опис	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є вивчення закономірностей впливу їжі і особливостей її приймання на організм і стан здоров'я людини, шляхів найкращого її засвоєння та виведення з організму продуктів обміну, оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками студентами з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та з організації харчування в лікувально-профілактичних і оздоровчих установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраних продуктів харчування.</p> <p>Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: ознайомлення з основними сучасними поглядами на роль білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, води та науковими основами нормування їх у раціонах харчування; забезпечення накопичення наукових знань у питаннях, пов'язаних із різними аспектами харчування людини: складом продуктів, процесом вживання їжі, мотивом вибору тих чи інших продуктів та механізмами їх впливу на організм; формування у студентів світогляду на якість та безпечність продуктів харчування; з'ясування актуальних проблем сучасних напрямів в харчуванні та встановлення їх зв'язку зі здоров'ям та працездатністю населення; формування у студентів цілісної картини взаємозв'язку харчування та здоров'я з іншими науковими напрямами в області харчування та охорони здоров'я.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 14 тем, які вивчаються протягом 120 годин, (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).</p> <p>Тема 1. Вплив науково-технічного прогресу на харчування та здоров'я. Тема 2. Роль білків та нормування їх у раціонах харчування Тема 3. Роль ліпідів та нормування їх у раціонах харчування Тема 4. Роль вуглеводів та нормування їх у раціонах харчування Тема 5. Роль вітамінів та мінеральних речовин у раціонах харчування Тема 6. Харчування і здоров'я людини: сучасні підходи, принципи і рекомендації Тема 7. Нутрієнтний склад дієтичного та лікувально-</p>

	<p>профілактичного харчування</p> <p>Тема 8. Сучасні підходи, принципи та рекомендації до харчування.</p> <p>Тема 9. Основи епідеміології харчування</p> <p>Тема 10. Порушення харчування: анорексія, булімія. Дефіцит маси тіла. Захворювання, пов'язані з харчуванням, та їх попередження</p> <p>Тема 11. Особливості харчування різних вікових та професійних груп населення</p> <p>Тема 12. Лікувальне харчування. Профілактичне харчування</p> <p>Тема 13. Біологічно активні харчові добавки (БАД) і їх вплив на здоров'я населення</p> <p>Тема 14. Оригінальні концепції харчування. Методи контролю результатів навчання.</p> <p>Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної практичної роботи. Підсумковий контроль – у третьому практистрі у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	---

Назва дисципліни	<i>Інтелектуальна власність та промислове право</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	д-р.е.н., доцент, професор Строкович Ганна Віталіївна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій +38 (057) 707-51-60 Електронна адреса: annastrokovych@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни є: підготовка майбутніх фахівців для самостійного вирішення професійних завдань у сфері регулювання правовідносин, пов'язаних з інтелектуальною власністю та промисловим правом.</p> <p>Очікувані результати навчання: знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття системи правової охорони інтелектуальної власності та промислового права; - складові системи інтелектуальної власності та промислового права в Україні; - законодавчі норми, що регулюють інтелектуальну власність та промислове право в Україні; - об'єкти та суб'єкти права інтелектуальної власності та промислового права; - алгоритм правової охорони об'єктів патентного права (винаходів, корисних моделей, промислових зразків); - алгоритм правової охорони засобів індивідуалізації (знаків для товарів і послуг, зазначень походження товарів); - алгоритм правової охорони об'єктів промислової власності в іноземних державах; - алгоритм правової охорони об'єктів авторського права (творів літератури, науки та містництва) <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначати складові міжнародної системи охорони інтелектуальної власності та промислового права; - застосовувати порядок одержання патенту, припинення його дії та визнання недійсним; - використовувати права та обов'язки власників охоронних документів на об'єкти інтелектуальної власності; - оцінювати вартість предмета ліцензійного договору про передачу прав інтелектуальної власності; - пройти процедуру захисту прав інтелектуальної власності у разі їх порушення; - аналізувати випадки порушення прав власників охоронних документів та заявників на об'єкти промислової власності

Теми аудиторних занять та самостійної роботи.

Розділ 1 Система інтелектуальної власності та промислового права

Тема 1 Еволюція інтелектуальної власності та промислового права

Тема 2 Місце і роль інтелектуальної власності

Тема 3 Об'єкти і суб'єкти права інтелектуальної власності та промислового права

Тема 4 Система охорони інтелектуальної власності в Україні

Розділ 2 Інтелектуальна власність: економіко-аналітичний аспект

Тема 5 Економіка інтелектуальної власності

Тема 6 Оцінка вартості майнових прав інтелектуальної власності

Тема 7 Методичні підходи до оцінки вартості майнових прав інтелектуальної власності

Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі звітів з виконання практичних завдань; підсумковий контроль у формі заліку.

Мова викладання українська

Назва дисципліни	<i>Нутріціологія</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Соколовська Олена Олександрівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: olenasokolovska@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з наступних дисципліни: харчової хімії, товарознавства, санітарії та гігієни в галузі.
Опис	<p>Мета дисципліни. Засвоїти теоретичні та практичні основи нутріціології, щодо до, сучасних концепцій про збалансоване харчування, енергетичні затрати організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування.</p> <p>Очікувані результати навчання. Використовувати отримані знання із нутріціології у готельно- ресторанній діяльності під час розробки харчових раціонів, для споживачів.</p> <p>Студент буде вміти: аналізувати макро- і мікронутрієнтний склад продовольчої сировини та харчових продуктів; проводити пошуку потенційних і нових джерел есенціальних нутрієнтів; проводити обґрунтування раціонального харчування, вміти знизити ризик виникнення загострення при захворюваннях, пов'язаних з порушенням харчового статусу; приймати участь у створенні спеціалізованої програми харчування.</p> <p>Студент буде мати навички: консультувати поварів-технологів з питань хімічного вмісту та енергетичної цінності харчових продуктів, проводити рекомендації щодо лікувальних столів, проводити інформаційну роботу щодо питань якості та застосування на біологічно-активних нутрієнтів та інших функціональні речовин. Підбирати харчові раціони для відвідувачів готельно-ресторанних господарств.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи: заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 120 годин, (32 год. – лекції, 16 год. – практичні роботи).</p> <p>Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини:</p> <p>Тема 2. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса</p> <p>Тема 3. Значення білку для організму людини: Тема 4. Роль ліпідів у організмі:</p> <p>Тема 5. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму:</p> <p>Тема 6. Вітаміни та їх значення у харчуванні:</p> <p>Тема 7. Значення мінеральних речовин:</p> <p>Тема 8. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини. Тема 9. Харчування різних груп населення. Тема 10. Біологічно активні речовини.</p> <p>Тема 11. Дієтичне харчування.</p>

	<p>Тема 12. Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної практичної роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.</p> <p>Мова викладання. українська</p>
--	---

Назва дисципліни	<i>Менеджмент та лідерство</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.е.н., доцент Миколенко Олена Петрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій 098-054-80-67 Електронна адреса: olenamykolenko@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни є: є формування у здобувачів вищої освіти, здебільшого фахівців у сфері обслуговування, сучасних знань та навичок з тайм-менеджменту з метою підвищення особистісної продуктивності та ефективності у професійній діяльності.</p> <p>Очікувані результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уміння використовувати концепції, методи та інструментарій з тайм-менеджменту; • навички досягнення цілей в особистій, професійній та проєктній діяльності зокрема; • здатність до ефективного використання та розвитку ресурсів організації; • здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в професійній діяльності. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p><i>Тема 1. Час як цінний ресурс організації / проєкту</i> <i>Тема 2. Цілепокладання, пріоритезація та технології досягнення результатів</i> <i>Тема 3. Психологічні аспекти тайм-менеджменту</i> <i>Тема 4. Аналіз часу та особистісної ефективності</i> <i>Тема 5. Інструменти планування та організації часу</i> <i>Тема 6. Управління часом в проєктах</i> <i>Тема 7. Командний тайм-менеджмент</i> <i>Тема 8. Крос-культурні підходи до тайм-менеджменту</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, вирішення кейсових та виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання українська, тема 8 англійською мовою</p>

Назва дисципліни	<i>Теорія і практика переговорів</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу» Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Кандидат політичних наук, доцент, професор кафедри міжнародних відносин Виговська Ольга Сергіївна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 264, електронна адреса: vyhovska@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з Політології, Політичної географії світу, Країнознавчих студій, Теорії міжнародних відносин, Зовнішньої політики держави, Сучасних міжнародних відносин.
Опис	<p>Мета викладання навчальної дисципліни: формування у студентів системи знань про стратегію і тактику переговорного процесу та набуття ними практичних умінь щодо підготовчої роботи і безпосереднього ведення переговорів.</p> <p>Основні завдання вивчення дисципліни <i>формування загальних компетентностей</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. • Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. • Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. <p><i>формування спеціальних компетентностей</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність виокремлювати ознаки та тенденції розвитку, розуміти природу, динаміку, принципи організації міжнародних відносин, суспільних комунікацій та/або регіональних студій. • Здатність аналізувати міжнародні процеси у різних контекстах, зокрема політичному, безпековому, правовому, економічному, суспільному, культурному та інформаційному. • Здатність застосовувати знання характеристик розвитку країн та регіонів, особливостей та закономірностей глобальних процесів та місця в них окремих держав для розв'язання складних спеціалізованих задач і проблем. • Здатність аналізувати діяльність міжнародних недержавних акторів та транснаціональні відносини • Здатність оцінити міжнародне середовище держави, визначити цілі та завдання її зовнішньої або внутрішньої політики та пропонувати відповідні ефективні інструменти їх реалізації. <p>Очікувані результати навчання. <i>знання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Знати та розуміти природу міжнародних відносин та регіонального розвитку, еволюцію, стан теоретичних досліджень міжнародних відносин та світової політики, а

також природу та джерела політики держав на міжнародній арені і діяльності інших учасників міжнародних відносин.

- Знати природу та характер взаємодій окремих країн та регіонів на глобальному, регіональному та локальному рівнях. уміння/навички:

- Досліджувати проблеми міжнародних відносин, регіонального розвитку, зовнішньої політики, міжнародних комунікацій, із використанням сучасних політичних, економічних і правових теорій та концепцій, наукових методів та міждисциплінарних підходів, презентувати результати досліджень, надавати відповідні рекомендації.

- Розуміти та відстоювати національні інтереси України у міжнародній діяльності.

- Оцінювати міжнародне середовище держави, визначати цілі та завдання її зовнішньої або внутрішньої політики та пропонувати відповідні ефективні інструменти їх реалізації.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 8 тем, які вивчаються протягом 120 годин (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття, та 72 год. - самостійної підготовки).

Протягом вивчення навчальної дисципліни у межах аудиторної та самостійної роботи здобувачі повинні засвоїти матеріал за наступними темами:

Тема 1. Основи переговорного процесу. (лекцій -4, практ. - 2)

Тема 2. Культура спілкування сторін на міжнародних переговорах. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 3. Підготовка та проведення міжнародних переговорів. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 4. Прийняття рішень та підготовка підсумкових документів. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 5. Нові інформаційні технології ведення міжнародних переговорів. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 6. Методи та прийоми маніпуляції суспільною думкою. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 7. Соціокультурні традиції та особливості національних стилі ведення міжнародних переговорів. (лекцій - 4, практ. - 2)

Тема 8. Переговори із західними та східними партнерами. (лекцій - 4, практ. - 2)

Методи контролю результатів навчання: залік

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 години / 4 кредити ECTS.

Мова викладання – українська.

Назва дисципліни	<i>Кейтеринг</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: grevtseva@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з курсів «Вступ до гостинності», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» та «Організація ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни є: формування у здобувачів фахових компетенцій у сфері послуг з мобільного обслуговування та організації харчування для ефективного функціонування закладів індустрії гостинності</p> <p>Очікувані результати навчання: в результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) набудуть знання щодо організації мобільного обслуговування споживачів на основі використання сучасних сервісно-виробничих технологій із дотриманням стандартів якості і норм безпеки та вміння розробляти інноваційні моделі організації кейтерингового обслуговування.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).</p> <p>Тема 1. Кейтеринг як складова бізнесу індустрії гостинності (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 2. Історичний експурс та динаміка розвитку кейтерингу в Україні (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 3. Види та класифікаційні ознаки кейтерингу (лекцій – 4 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 4. Стандарти та принципи організації кейтерингової діяльності (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 5. Характеристика основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингенту споживачів(лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 7. Вимоги до транспорту, устаткування, інвентарю та посуду, що використовується під час організації кейтерингової діяльності (лекцій – 4 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 8. Особливості складання преїскуранту, меню, винної та коктейльної карти (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</p> <p>Тема 9. Виробничі та сервісні процеси в кейтеринговій діяльності (лекцій – 2 год., практ. – 2 год.)</p> <p>Тема 10. Логістика кейтерингового бізнесу та вимоги до персоналу (лекцій – 4 год., практ. – 2 год.)</p>

	<p><i>Тема 11. Питання екології, програми HACCP та санітарно-гігієнічний аудит в кейтерингу (лекцій – 2 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 12. Інновації у системі кейтерингу (лекцій – 4 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі опитування, тестування, підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>
--	--

Назва дисципліни	<i>Правові аспекти діяльності бізнесу</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників програми дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Кандидат юридичних наук, доцент кафедри міжнародних відносин, міжнародної інформації та безпеки Файер Олена Анатоліївна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 264, електронна адреса: elena.faiier@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з Правознавства, Основи економічної теорії.
Опис	<p>Мета викладання навчальної дисципліни: формування у студентів базових знань з основ цивільного та господарського права, а також практичних умінь та навичок правильного тлумачення та застосування цивільних та господарських нормативно-правових актів та чинного національного законодавства, судової та арбітражної практики, необхідних для їх майбутньої професійної діяльності.</p> <p>Основні завдання вивчення дисципліни</p> <p><i>формування загальних компетентностей</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. • Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. • Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. <p><i>формування спеціальних компетентностей</i></p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Очікувані результати навчання.</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

	<p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</p> <p>Заплановано 8 тем, які вивчаються протягом 120 годин (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття, та 72 год. – самостійної підготовки).</p> <p>Протягом вивчення навчальної дисципліни у межах аудиторної та самостійної роботи здобувачі повинні засвоїти матеріал за наступними темами:</p> <p>Тема 1. Загальні засади підприємництва в Україні (лекцій - 2, практ. - 2)</p> <p>Тема 2. Загальна характеристика права власності (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Тема 3. Поняття та загальна характеристика господарського права України (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Тема 4. Загальна характеристика правочинів (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Тема 5. Загальна характеристика зобов'язань в цивільному праві України (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Тема 6. Господарська діяльність: поняття та загальна характеристика (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Тема 7. Загальна характеристика трудових правовідносин при здійсненні господарської діяльності (лекцій - 6, практ. - 2)</p> <p>Тема 8. Відповідальність при здійсненні підприємницької діяльності (лекцій - 4, практ. - 2)</p> <p>Методи контролю результатів навчання: залік</p> <p>На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 годин /4 кредити ECTS.</p> <p>Мова викладання – українська.</p>
--	--

Назва дисципліни	<i>Основи міжнародного бізнесу</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Навчально-науковий інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу». Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти ОП «Готельно-ресторанна справа», «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	д-р.екон.наук, професор Жихор Олена Борисівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, ауд. 262а), кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Електронна адреса: olena.zhykhor@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни: надати студентам фундаментальні знання про концепцію, механізми та особливості ведення міжнародного бізнесу. Ознайомити з принципами глобальної економіки, стратегічного управління міжнародними компаніями, регулювання міжнародної торгівлі та фінансових операцій.</p> <p>Завдання дисципліни:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомлення з основними поняттями та принципами міжнародного бізнесу. 2. Вивчення глобальних економічних процесів та їх впливу на бізнес. 3. Аналіз стратегій виходу компаній на міжнародні ринки. 4. Дослідження механізмів міжнародної торгівлі та інвестицій. 5. Вивчення правових та етичних аспектів міжнародного бізнесу. 6. Аналіз сучасних тенденцій розвитку міжнародного підприємництва. <p>Тематичний план дисципліни:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до міжнародного бізнесу: основні поняття, чинники глобалізації. 2. Глобальне бізнес-середовище: економічні, політичні та соціокультурні аспекти. 3. Міжнародна торгівля: теорії міжнародної торгівлі, експорт та імпорт. 4. Світові фінансові ринки та валютне регулювання: вплив валютних курсів на бізнес. 5. Міжнародні стратегії компаній: моделі виходу на ринок, франчайзинг, спільні підприємства. 6. Правові аспекти міжнародного бізнесу: міжнародне комерційне право, захист інтелектуальної власності. 7. Міжнародний маркетинг та комунікації: брендинг, адаптація продуктів під локальні ринки. 8. Міжнародні інвестиції та фінансові операції: прямі та портфельні інвестиції. 9. Перспективи розвитку міжнародного бізнесу: інновації, цифрова трансформація, сталий розвиток. <p>Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування; розрахункові, евристичні та аналітичні завдання, підсумковий контроль у формі заліку.</p> <p>Мова викладання: українська</p>

